Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Подписан: Баженова Валентина Владимировна
DN: C=RU, O="ГПОУ "" Приаргунский государственный колледж"""", CN=Баженова Валентина Владимировна, E=pgk.priarg@mail.ru
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: место вашего подписания
Дата: 2026-05-25 11:18:33
Foxit Reader Версия: 9.5.0

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 05 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПБ.01 РУССКИЙ ЯЗЫК
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Приаргунск 2026г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе методических рекомендаций по организации обучения по общеобразовательной дисциплине «Русский язык», разработанных ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022 г.

Программа разработана для профессии:
43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:
Мкртчян Анаит Акоповна, преподаватель общеобразовательных дисциплин

Рассмотрено на заседании ПЦК
общеобразовательного цикла
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 194
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 198
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 1
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .**Ошибка! Закладка не определена.**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПБ.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина ОПБ.01 «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель и задачи общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

В соответствии с ПООП СОО содержание программы направлено на достижение следующих **задач**:

– овладение функциональной грамотностью, формирование у обучающихся понятий о системе стилей, изобразительно-выразительных возможностях и нормах русского литературного языка, а также умений применять знания о них в речевой практике;

– овладение умением в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях различных стилей и жанров выражать личную позицию и свое отношение к прочитанным текстам;

– овладение умениями комплексного анализа предложенного текста; –

овладение возможностями языка как средства коммуникации и средства познания в степени, достаточной для получения профессионального образования и дальнейшего самообразования;

– овладение навыками оценивания собственной и чужой речи с позиции соответствия языковым нормам, совершенствования собственных коммуникативных способностей и речевой культуры.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04., ОК 05, ОК 09 и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** б) **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и	П1 - уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-

	координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:** г) **принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; П2- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о номах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; П3- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**В области эстетического воспитания:** - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** а) **общение:** - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;	П4- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; П5 - сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического,

	- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; **В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **б) базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;	П6- уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); П7 - обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; П8- обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); П9 -обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять

	-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	изобразительно-выразительные средства языка в тексте
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в т.ч.	
1. Основное содержание	**60**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	30
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**12**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		**12**	*ОК 05*
Тема **1.1**. Основные функции языка в современном обществе	**Основное содержание**	***4***	*ОК 05*
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии		
	Практические занятия:	***2***	
	Практическая работа №1. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе	*2*	
Тема **1.2** Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	**Основное содержание**	***4***	*ОК 05*
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности		
	Практические занятия:	*2*	
	Практическая работа №2 Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов	*2*	
Тема 1.3. Язык как система знаков	**Основное содержание**	***4***	*ОК 05*
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке		
	Практические занятия:	*2*	
	Практическая работа. Принципы русской орфографии	*2*	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		**36**	*ОК 04; ОК 05*
Тема 2.1. Фонетика и	**Основное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05*

орфоэпия	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы		
	Практические занятия:	*2*	
	Практическая работа № 3. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	*2*	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	**Основное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05*
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.		
	Практические занятия:	*2*	
	Практическая работа №4. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	*2*	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	**Основное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05*
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных		
	Практические занятия:		
	Практическое занятие№5. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	*2*	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	**Основное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05*
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.		
	Практические занятия:	***2***	
	Практическое занятие № 6. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	*2*	
	Основное содержание	***4***	*ОК 04; ОК 05*

Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.		
	Практические занятия:	*2*	
	Практическая работа №7. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	*2*	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	**Основное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05*
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений		
	Практические занятия:	*2*	
	Практическая работа №8. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	*2*	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	**Основное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05*
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции		
	Практические занятия:	*2*	
	Практическая работа №9. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	*2*	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	**Основное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05*
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий		
	Практические занятия:	*2*	
	Практическая работа №10 Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	*2*	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	**Основное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05*
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнении качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы		
	Практические занятия:	*2*	

	Практическая работа №11. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ	*2*	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		**12**	*ОК 04; ОК 05; ОК 09*
Тема **3.1.** Основные единицы синтаксиса.	**Основное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05*
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения		
	Практические занятия:	*2*	
	Практическая работа №12. Знаки препинания в простом предложении	*2*	
Тема **3.2** Второстепенные члены предложения.	**Основное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05*
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов		
	Практические занятия:	*2*	
	Практическая работа №13. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	*2*	
Тема **3.3.** Сложное предложение	**Основное содержание**	***4***	*ОК 05; ОК 09*
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи	*2*	

	Практическая работа №14. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложения с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	*2*	
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		**12**	
Тема **4.1.** Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	**Профессионально-ориентированное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05; ОК 09* ***ПК1.3***
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет	*2*	
	Практические занятия:		
	Практическая работа №15 Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	*2*	
Тема **4.2**. Коммуникативный аспект культуры речи.	**Профессионально-ориентированное содержание**	***2***	*ОК 04; ОК 05; ОК 09* ***ПК1.3***
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь		
	Практические занятия:		
	Практическая работа №16 Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)	*2*	
Тема **4.3.** Научный стиль.	**Профессионально-ориентированное содержание**	***2***	*ОК 04; ОК 05; ОК 09* ***ПК1.3***
	Научный стиль и его подстили.	*1*	
	Практические занятия:		
	Практическая работа №16 Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)	*1*	
Тема **4.4**. Деловой стиль	**Профессионально-ориентированное содержание**	***4***	*ОК 04; ОК 05; ОК 09* ***ПК1.3***
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	*2*	
	Практические занятия:		
	Практическая работа №17. Виды документов в профессии «Повар, кондитер».	*2*	
Промежуточная аттестация (Экзамен)			
	Всего:	***72***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующее специальное помещение: Кабинет русского языка. Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178–02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Оборудование учебного кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− комплект учебно-наглядных пособий (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);;

− комплект электронных видеоматериалов;

− дидактические материалы (задания для контрольных и практических работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- выход в локальную сеть;
- презентации

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3. 3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Рекомендуемая литература:

Для обучающихся

1. Антонова Е.С. Русский язык и литература. Русский язык. Учебник. – М.: Академия, 2020
2. Власенков А.И. Русский язык и литература. Русский язык. 10-11кл. *Электронный учебник.* М,: Просвещение, 2020г

Для преподавателя

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ 26 от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ; ред. от 01.05.2017, с изм. от 05.07.2017).
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413. Зарегистрировано в Минюсте РФ 07.06.2012 N 24480
3. 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».

Интернет – ресурсы

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

2. www.krugosvet.ru – универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет».

3. www.school-collection.edu.ru – единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.

4. http://spravka.gramota.ru – Справочная служба русского языка.

5. www.feb-web.ru/ – Фундаментальная электронная библиотека «Русская литература фольклор» (ФЭБ). Полнотекстовая информационная система по произведениям русской словесности, библиографии, научные исследования и историко-биографические работы

6. http://lib.prosv.ru/– «Школьная библиотека» – проект издательства «Просвещение» – вся школьная программа по литературе на одном сайте

7. http://www.hi-edu.ru/e-books/xbook107/01/index.html?part-005.htm/ – Валгина, Н.С. Современный русский язык: электронный учебник

8. Издательский дом «Первое сентября»:

9. http://rus.1september.ru/ – Электронная версия газеты «Русский язык». Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка»

10. http://lit.1september.ru/ – Электронная версия газеты «Литература». Сайт для учителей «Я иду на урок литературы»

11. Федеральный портал «Российское образование»:

12. http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=299&fids[]=279/Каталог образовательных ресурсов по русскому языку

Каталог образовательных ресурсов по литературе

13. http://litera.edu.ru/ – Коллекция: русская и зарубежная литература для школы

17. Методические материалы:

14. www.uchportal.ru/ – Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе

15. www.proshkolu.ru/club/lit/ – Клуб учителей русского языка и литературы на интернет-портале «ProШколу.RU»

16. http://www.portal-slovo.ru/philology/ – Филология на портале "Слово" (Русский язык; литература; риторика; методика преподавания)

17. www.uroki.net/docrus.htm/ – Сайт «Uroki.net». Для учителя русского языка и литературы: поурочное и тематическое планирование, открытые уроки, контрольные работы, методические разработки, конспекты уроков, презентации

18. www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com/ – Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы

19. http://person.edu.ru/default.asp?ob_no=2465/ – Учительские находки: конкурс методических разработок для школы

20. Олимпиады, конкурсы:

http://www.rsr-olymp.ru/splash/– «Мир олимпиад» – всероссийский портал олимпиад (пилотная версия) Олимпиады по русскому языку, литературе и пр

http://www.mk.ru/msu/?p=pavila3/– Олимпиада школьников «Покори Воробьевы горы!»

http://olympiads.mccme.ru/turlom/ – Турнир имени М. В. Ломоносова

21. 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 (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Предметные результаты	Критерии оценивания	Тип оценочных мероприятий
ПР1	Критерии 1, 2, 3,4,6,7	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Практические работы Анализ публичного выступления
ПР 2	Критерии 1, 3,4	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Фронтальный опрос
ПР3	Критерии 1, 2, 3,4	Конспекты Практические работы Лингвистические задачи
ПР4	Критерии 1, 2, 3,4	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Практические работы
ПР 5	Критерии 1, 2, 3,4, 5,7	Диктанты Устный опрос Практические работы Изложение с элементами сочинения
ПР 6	Критерии 1,3,4, 5,	Изложение с элементами сочинения Диктанты Лингвистические задачи
ПР 7	Критери,1,2,3, 6,7	Конспекты Устный опрос Практические работы Лингвистические задачи Тестирование Доклад
ПР 8	Критери,1,2,3,4, 6,7	Индивидуальный контроль Практические работы Диктанты Лингвистические задачи Доклад
ПР 9	Критери,1,2,3,4, 6,7	Фронтальный контроль Изложение с элементами сочинения Лингвистические задачи Доклад

1. Критерии оценивания устного опроса

Форма текущего контроля	отметки по дисциплине			
	5 (отлично)	4 (хорошо)	3(удовлетворительно)	2(неудовлетворительно)
Устный опрос по темам	Студент свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы	Ответ недостаточно полный, допускаются неточности в ответах	Может ответить лишь на некоторые вопросы темы	Студент не Может ответить на вопросы, не владеет темой

2. Критерии оценки фронтального контроля

Оценка «5»	Ставится, если студент даёт правильные, осознанные ответы на все поставленные вопросы, может подтвердить правильность ответа предметно-практическими действиями, знает и умеет применять правила, умеет самостоятельно оперировать изученными представлениями
Оценка «4»	ставится, если ответ в основном соответствует требованиям, установленным для оценки «5», но при ответе ученик допускает отдельные неточности, оговорки, нуждается в дополнительных вопросах, помогающих ему уточнить ответ.
Оценка «3»	Ставится, если студент при незначительной помощи учителя или обучающихся даёт правильные ответы на поставленные вопросы, формулирует правила, может их применять
Оценка «2»	Ставится ,если студент не может дать ответа, не способен точно сформулировать мысли.

3.Критерии оценивания контрольного тестирования

За каждое верно выполненное здание 1 бал

Оценка «5»	34- 35 баллов
Оценка «4»	30 - 33баллов
Оценка «3»	25- 27 баллов
Оценка «2»	10 – 12 баллов

4. Критерии оценивания лингвистических задач

«5»	Все задания выполнены в полном объёме, не допущено ни орфографических, ни пунктуационных, ни речевых, ни грамматических ошибок.
«4»	Все задания выполнены в полном объёме, допущены 1-2 незначительные орфографические, пунктуационные, речевые, грамматические ошибки.
«3»	Задания выполнены не в полном объёме, допущены 3-4 незначительные орфографические, пунктуационные, речевые, грамматические ошибки.
«2»	Часть заданий (30%) не выполнена, допущены значительные орфографические, пунктуационные, речевые, грамматические ошибки.

5. Критерии оценивания диктантов

Оценка «5»	выставляется за безошибочную работу, а также при наличии в ней 1 негрубой орфографической или 1 негрубой пунктуационной ошибки.

Оценка «4»	выставляется при наличии в диктанте 2 орфографических и 2 пунктуационных ошибок, или 1 орфографической и 3 пунктуационных ошибок, или 4 пунктуационных при отсутствии орфографических ошибок. Может выставляться при 3 орфографических ошибках, если среди них есть однотипные.
Оценка «3»	выставляется за диктант, в котором допущены 4 орфографические и 4 пунктуационные ошибки, или 3 орфографические и 5 пунктуационных ошибок, или 7 пунктуационных ошибок при отсутствии орфографических ошибок.
Оценка «2»	выставляется за диктант, в котором допущено до 7 орфографических и 7 пунктуационных ошибок, или 6 орфографических и 8 пунктуационных ошибок, 5 орфографических и 9 пунктуационных ошибок, 8 орфографических и 6 пунктуационных ошибок. При большем количестве ошибок диктант оценивается баллом «1»

6. **Критерии оценивания изложений с элементами сочинения**

Оценка	Основные критерии оценки	
	содержание и речь	грамотность
«5»	1. Содержание работы полностью соответствует теме. 2. Фактические ошибки отсутствуют. 3. Содержание излагается последовательно. 4. Работа отличается богатством словаря, разнообразием используемых синтаксических конструкций, точностью словоупотребления. 5. Достигнуто стилевое единство и выразительность текста. В целом в работе допускается 1 недочет в содержании и 1—2 речевых недочета	Допускается: 1 орфографическая, или 1 пунктуационная, или 1 грамматическая ошибка
«4»	1. Содержание работы в основном соответствует теме (имеются незначительные отклонения от темы). 2. Содержание в основном достоверно, но имеются единичные фактические неточности. 3. Имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей. 4. Лексический и грамматический строй речи достаточно разнообразен 5. Стиль работы отличается единством и достаточной выразительностью. В целом в работе допускается не более 2 недочетов в содержании и не более 3—4 речевых недочетов.	Допускаются: 2 орфографические и 2 пунктуационные ошибки, или 1 орфографическая и 3 пунктуационные ошибки, или 4 пунктуационные ошибки при отсутствии орфографических ошибок, а также 2 грамматические ошибки

«3»	1. В работе допущены существенные отклонения от темы. 2. Работа достоверна в главном, но в ней имеются отдельные фактические неточности. 3. Допущены отдельные нарушения последовательности изложения. 4. Беден словарь, и однообразны употребляемые синтаксические конструкции, встречается неправильное словоупотребление. 5. Стиль работы не отличается единством, речь недостаточно выразительна. В целом в работе допускается не более 4 недочетов в содержании и 5 речевых недочетов.	Допускаются: 4 орфографические и 4 пунктуационные ошибки, или 3 орфографические ошибки и 5 пункт уа- ционных ошибок, или 7 пунктуационных при отсутствии рфографических ошибок (в 5 классе - 5 орфографических ошибок и 4 пунктуационные ошибки), а также 4 грамматические ошибки
«2»	1. Работа не соответствует теме. 2. Допущено много фактических неточностей. 3. Нарушена последовательность изложения мыслей во всех частях работы, отсутствует связь между ними, работа не соответствует плану. 4. Крайне беден словарь, работа написана короткими однотипными предложениями со слабо выраженной связью между ними, часты случаи неправильного словоупотребления. 5. Нарушено стилевое единство текста. В целом в работе допущено 6 недочетов в содержании и до 7 речевых недочетов.	Допускаются: 7. орфографических и 7 пунктуационных ошибок, или 6 орфографических и 8. пунктуационных ошибок, или 5 орфографических и 9. пунктуационных ошибок, или 8 орфографических и 6 пунктуационных ошибок, я также 7 грамматических ошибок.

Примечания.

1. При оценке сочинения необходимо учитывать самостоятельность, оригинальность замысла ученического сочинения, уровень его композиционного и речевого оформления. Наличие оригинального замысла, его хорошая реализация позволяют повысить первую оценку за сочинение на один балл.
2. Если объем сочинения в полтора-два раза больше указанного в настоящих нормах, то при оценке работы следует исходить из нормативов, увеличенных для отметки «4» на одну, а для отметки «3» на две единицы. Например, при оценке грамотности «4» ставится при 3 орфографических, 2 пунктуационных и 2 грамматических ошибках или при соотношениях: 2—3—2, 2—2—3; «3» ставится при соотношениях: 6—4—4, 4—6—4, 4— 4—6. При выставлении оценки «5» превышение объема сочинения не принимается во внимание.
3. Первая оценка (за содержание и речь) не может быть положительной, если не раскрыта тема высказывания, хотя по остальным показателям оно написано удовлетворительно

6. Критерии оценивания групповой работы

Номер гр.	Сотрудничество в группе (распределение и выполнение обязанностей)	Поведение (не мешать работе других групп, не отвлекаться от выполнения задания, не кричать)	Раскрытие материала (правильность, логичность, последовательность)	Культура изложения материала	Умение слушать презентации других групп, задавать вопросы, делать дополнения	Общий балл
I						
II						
III						

IV						
V						

7. Критерии оценивания публичного выступления

Оценка 5	ставится за отличное знание текста доклада, понимание изучаемого материала, умение пользоваться ими для аргументации и самостоятельных выводов, свободное владение языковедческой терминологией, умение излагать свои мысли последовательно с необходимыми обобщениями и выводами, говорить правильным литературным языком. Логика изложения доклада, убедительность рассуждений. Использование презентации.
Оценка 4	ставится за ответ, обнаруживающий хорошее знание и понимание изучаемого материала, умение излагать свои мысли последовательно и грамотно. В ответе может быть недостаточно полно развернута аргументация, возможны отдельные затруднения в формулировке выводов, иллюстративный материал может быть представлен недостаточно, отдельные ошибки в речевом оформлении высказываний. Использование презентации.
Оценка 3	ставится за ответ, в котором в основном правильно, но схематично или с отклонениями от последовательности изложения раскрыт материал. Недостаточно полно развернута аргументация, нет обобщений и выводов в полном объеме, имеются существенные ошибки в речевом оформлении высказываний, есть затруднения в чтении наизусть.
Оценка 2	ставится, если показано незнание и непонимание изучаемого материала; в ответе отсутствуют необходимые иллюстрации, отсутствует логика в изложении материала, нет необходимых обобщений и самостоятельной оценки фактов; недостаточно сформированы навыки устной речи, имеются отступления от литературной нормы.

8.Критерии оценивания экзамена

Отметка	Обобщенная оценка компетенции (2-5 баллов)
5 (отлично)	Студент умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения.
4 (хорошо)	Студент показывает хорошее знание материала. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с теоретической и практической частями

3 (удовлетворительно)	Студент дает удовлетворительные ответы на вопросы, но делает выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения. Допускает ошибки в практической части
2 (неудовлетворительно)	Студент не раскрыл содержание поставленного вопроса, не привел необходимые примеры. Не смог применить теоретические знания на практике. Допускает ошибки при ответе, в работе с практическим заданием, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается бессистемно, недостаточно грамотно.

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Программа дисциплины ОПБ.01 «Русский язык» может быть использована в программе подготовки специалистов среднего звена по специальности гуманитарного цикла.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 06 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПБ 02. «ЛИТЕРАТУРА»
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Приаргунск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины ОПБ. 02 «Литература» разработана с учетом:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по **профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

- примерной рабочей программы по дисциплине «Литература», разработанной ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022 г.

Программа разработана для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Приаргунский государственный колледж»

Разработчик:
Мкртчян А.А., преподаватель общеобразовательных дисциплин ГПОУ «ПГК

Рассмотрено на заседании ПЦК
общеобразовательного цикла
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПБ.02 «ЛИТЕРАТУРА»..... 26
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ37
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 2
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..... 5

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПБ.02 «ЛИТЕРАТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина ОПБ.02 «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по **профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цели изучения Литературы состоят в сформированности чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам; в развитии ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов; осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности. Реализация этих целей связана с развитием читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры, базируется на знании содержания произведений, осмыслении поставленных в литературе проблем, понимании коммуникативно-эстетических возможностей языка художественных текстов и способствует совершенствованию устной и письменной речи обучающихся на примере лучших литературных образцов.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО[1]

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 9; ОК 8 и ПК 1. 10

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: − готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении − произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; − готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в − процессе литературного образования; − интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; − готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	ПРб 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России. ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие) ПРб 11. Иметь представление о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность использования знаний в познавательной и социальной практике	эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;	ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - 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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
		различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	ПРб 3. Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 6. Уметь выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; ПРб 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или)

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	фрагментов
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:	ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства,	ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 11. Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
		языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	В части патриотического воспитания: - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы; В части гражданского воспитания: − сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; − осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; − принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях; − готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии,	ПРб 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; − готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; − умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; − готовность к гуманитарной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах****
Объем образовательной программы дисциплины	***108***
в т. ч.:	
Основное содержание	***94***
в т.ч.:	
теоретическое обучение	40
в т.ч. самостоятельная работа	12
практические занятия	50
Контрольная работа	4
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**12**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
1	2	3		4
	Основное содержание			
Введение. Литература и ее место в жизни человека	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Значение литературы при освоении профессий и специальностей СПО. Историко - культурный процесс и периодизация русской литературы. *В том числе Самостоятельная работа в группах* (по 3 чел.) по теме «Связь литературы с другими видами искусств»		*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПРб1.Прб2, Прб3
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		**38**		
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб3, Прб4,Прб6, ПРб,Прб7
	Для чтения и изучения: драма «Гроза». Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. *В том числе Самостоятельная работа* – написать характеристики Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе	*2*	*2*	
	Практические занятия: *Практическая работа № 1*	*2*	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
	- Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины.			
Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб2, Прб 3, Прб4, Прб5,Прб11
	Для чтения и изучения: роман «Обломов» Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас	*2*		
	Практические занятия: *Практическая работа № 2.* Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение по вопросам). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов». Сообщения по темам: «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание.	*2*	2	
Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб, 2, Прб3, Прб, 4, Прб5, Прб 6, Прб7
	Для чтения и изучения: роман «Отцы и дети». Творческая история, смысл названия. «Отцы и дети» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. *В том числе Самостоятельная работа* - Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты	*2*		
	Практические занятия: *Практическая работа №3* Анализ произведения И. С. Тургенева «Отцы и дети»	*2*	2	
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Основные образы и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью; стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не	*2*	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
	то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие; стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие			Прб 2, Прб3, Прб 4, Прб,7 Прб8, Прб 9
	Практическое занятие	*2*		
	Практическая работа №4 - Выучить по 1 стихотворению наизусть (по выбору)			
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб 2- Прб 8
	Для чтения и изучения: Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Тема поэта и поэзии, образ музы в лирике Н.А. Некрасова. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста или другом формате (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни	*2*	2	
	Практическое занятие	*2*		
	Практическая работа № 5 - Выразительное чтение отрывка поэмы наизусть (по выбору)		2	
Тема 1.6. Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб 2- Прб 7, Прб 11, 12, 13
	Для чтения и изучения: роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык *В том числе Самостоятельная работа* конспект по биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина.	*2*	2	
	Практическое занятие	*2*		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
	Практическая работа № 6 - Работа с избранными эпизодами, анализ главы «Органчик».		2	
Тема 1.7. **Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»**	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Для чтения и изучения: роман «Преступление и наказание». Образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. *В том числе Самостоятельная работа*: «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе	*2*	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб 2- Прб 7, Прб 11, 12, 13
	Практические занятия	*2*		
	Практическая работа № 7 - Анализ романа Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание»; - написать ессе по темам: «Почему Раскольников убивает?» или «Теория Раскольникова, ее крах».		2	
Тема 1.8. **Судьба и творчество Л. Н. Толстого.** **«Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»**	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Война и мир». Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей. История создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Духовные искания, публицистика, народные рассказы	*2*	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб 3, Прб 11, Прб 12, Прб 13
	Практические занятия	*2*		
	Практическая работа № 8		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
	- Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого/ или написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир»			
Тема 1.10. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб 1 - Прб 9,Прб 11, Прб 13
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее двух по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад». Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	2	2	
	Практические занятия	*2*		
	Практическая работа № 10 - Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?»		2	
	Контрольная работа № 1 Тестирование – (*Литература второй половины XIX века*)	**2**	3	
Раздел 2. Литература конца XIX – начала XX вв.		**18**		
Тема 2.1. Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб2-Прб7, Прб 11, Прб12, Прб 13
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся»	2		
	Практические занятия	*2*		
	Практическая работа № 11 - Анализ произведения А.И. Куприна «Гранатовый браслет »(по плану)		2	
Тема 2.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева *Для чтения и изучения:* рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие	2	2	
	Практические занятия	*2*		
	Практическая работа № 12		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
	Анализ произведения «Иуда Искариот»			Прб2-Прб7, Прб 11, Прб12, Прб 13
Тема 2.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	**Содержание учебного материала**	**6**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб2-Прб7, Прб 11, Прб12, Прб 13
	Жизнь и творчество М. Горького.*Для чтения и изучения:* рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне»	2	2	
	Практические занятия	*2*		
	Практическая работа № 13 Анализ произведения М.А. Горького «Старуха Изергиль».		2	
	Практические занятия	*2*		
	Практическая работа № 14 Анализ произведения «На дне» - Выразительное чтение отрывков пьесы.		2	
Тема 2.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб2, Прб, 3, Прб4, Прб 5, Прб 11, Прб12, Прб 13
	Для чтения и изучения: стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других	2	2	
	Практические занятия	*2*		
	Практическая работа № 15 - Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта»; «Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация» - Выразительное чтение, в том числе наизусть, не менее одного художественного произведения (по выбору).		2	
Раздел 3. Литература XX века		**36**		
Тема 3.1.	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	Жизнь и творчество И. А. Бунина. *Для чтения и изучения:* рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие	2	2	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб2-Прб7, Прб 11, Прб12, Прб 13
	Практические занятия	*2*		
	Практическая работа № 16 - Анализ произведения И.А. Бунина *1 (на выбор)*		2	
Тема 3.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб2-Прб7, Прб 11, Прб12, Прб 13
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и другие. Поэма «Двенадцать»	*2*	2	
	Практические занятия	*2*		
	Практическая работа № 17 Анализ поэмы А.А. Блока. «Двенадцать». Ответить на вопрос значение символизма в проведении. - *Выразительное чтение не менее одного художественного произведения наизусть (по выбору).*		2	
Тема 3.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб2, Прб, 3, Прб4, Прб 5, Прб 11, Прб12, Прб 13
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие. Поэма «Облако в штанах»	*2*	2	
	Практические занятия	*2*		
	- *Практическая работа № 18* Подготовка презентаций по темам: Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
	графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре			
Тема 3.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб2, Прб, 3, Прб4, Прб 5, Прб 11, Прб12, Прб 13
	Жизнь и творчество С. А. Есенина *Для чтения и изучения:* стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие	*2*	2	
	Практические занятия	*2*		
	Практическая работа № 19 - Работа с инфоресурсами: сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины; образ родной деревни; особая связь природы и человека; любовная тема»; «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность)»; «Есенин на сцене, в кино и музыке». - *Выразительное чтение не менее одного художественного произведения наизусть (по выбору).*		2	
Тема 3.5. Своеобразие поэзии первой половины 20 века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб2, Прб, 3, Прб4, Прб 5, Прб 11, Прб12, Прб 13
	Для чтения и изучения: О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны…» и др. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Идёшь, на меня похожий…», «Мне нравится, что вы больны не мной…», «Тоска по родине! Давно…», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью…» (из цикла «Стихи о Москве») и другие	*2*	2	
	Практические занятия *Практическая работа № 20* Работа с инфоресурсами - сообщения по темам: «Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии». Групповая работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: письменный анализ стихотворения»	*2*	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
Тема 3.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой.	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПрБ 2- Прб 8
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие.	*2*	2	
	Практические занятия	*2*		
	Практическая работа № 21 *Выразительное чтение художественного текста наизусть (не менее одного)*		2	
Тема 3.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб2- Прб7, Прб 11, Прб12, Прб 13
	Для чтения и изучения: роман «Как закалялась сталь» (избранные главы).	*2*	2	
	Практические занятия	*2*		
	Практическая работа № 22 - Сочинение – рассуждение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»		2	
Тема 3.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 Прб2- Прб7, Прб 11, Прб12, Прб 13
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы)	*2*	2	
	Практические занятия	*2*		
	Практическая работа № 23 Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра; роман- эпопея «Тихий Дон»; система образов; тема семьи; нравственные ценности казачества.		2	
Тема 3.9. Особенности прозы М.А. Булгакова	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК
	Для чтения и изучения: роман «Мастер и Маргарита».	*2*	2	
	Практические занятия	*2*		
	Практическая работа № 24		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
	Кино- урок. «Мастер и Маргарита», обсуждение просмотренного фильма. Многомерность исторического пространства»; «Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала»			05, ОК 06, ОК 09 Пр4, Прб5, Прб6, Прб 9, Прб 10
	***Контрольная работа №2 Тестирование Литература* XX века.**	**2**	3	
Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела»		**12**		
Тема 1«Дело мастера боится»	**Содержание учебного материала:** «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами. групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в профессии/ специальности), подготовка сообщений.	**2**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 1.10
Тема 2«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальность	**Содержание учебного материала:** Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины 19 века**.** Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности *В том числе Самостоятельная работа* организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал …»	**2**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.10
Тема 3«Говори, говори…»: диалог как средство характеристики человека»	**Содержание учебного материала** Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу. *В том числе Самостоятельная работа* создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.10

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
Тема 4«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП»	**Содержание учебного материала** Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса	**2**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.10
	Практические занятия: *Практическая работа №25* Сочинение на тему (по выбору): «Возможно ли остановить прогресс?», «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее», «Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия»	**2**	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)		**2**		
	Всего:	***108***		

Примерный перечень художественной литературы для выразительного чтения наизусть

Раздел «Литература второй половины XIX века»

- А. Н. Островский. «Гроза», фрагмент (например, монолог Кулигина от слов «Жестокие нравы, сударь, в нашем городе...» до слов «Я, говорит, потрачусь, да уж и ему станет в копейку»);
- Ф.И. Тютчева или А.А. Фета, стихотворение;
- Н.А. Некрасов, отрывок из поэмы «Кому на Руси жить хорошо», фрагмент;
- Л. Н. Толстой, отрывок из романа-эпопеи «Война и мир».

Раздел «Литература конца XIX – начала XX вв.»

- К.Д. Бальмонт, М.А. Волошин, Н.С. Гумилев и другие представители поэтов Серебряного века, стихотворения.

Раздел «Литература XX века»

- А.А. Блок, стихотворение
- С.А. Есенин, стихотворение
- А.А. Ахматова, стихотворение
- Ю. В. Друнин, М.В. Исаковский, Ю. Д. Левитанский, Д. С. Самойлов, К.М. Симонов, С. С. Орлов, Б. А. Слуцкий, стихотворения.

Раздел «Поэзия второй половины XX – начала XXI века»

- В. С. Высоцкий, Н. А. Заболоцкий, Л. Н. Мартынов, Б. Ш. Окуджава, А. А. Тарковский, Р. И. Рождественский, Ю. П. Кузнецов, А. А. Вознесенский, Б. А. Ахмадулина, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнер, О. Г. Чухонцев, стихотворение

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета:

Рабочее место преподавателя;

Столы ученические – 15 шт.;

Стулья ученические – 30 шт.;

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, мультимедийная доска, указка-презентер для презентаций, выход в сеть «Интернет».

Комплект электронных видеоматериалов.

Задания для контрольных работ.

Профессионально ориентированные задания.

Материалы текущей и промежуточной аттестации.

Залы библиотеки:

Библиотека (фонд художественной литературы соответствует перечню изучаемых произведений), читальный зал с компьютерами, оснащенными выходом в сеть Интернет.

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программ СПО, на базе основного общего образования.

Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий согласно федеральному перечню учебников, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы).

Основные источники

Для преподавателей

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

2. Примерная рабочая программы по дисциплине «Литература», разработанная ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022 г.

3. Ланин, Б. А. Методика преподавания литературы: учебная хрестоматия: учеб. пособие/ Б. А. Ланин.- М. : Юрайт, 2018.

4. Литература: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ НПО и СПО с учетом профиля профессионального образования / под ред. Г. А. Обернихиной. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 655 с.: ил.

5. Литература. 10 класс. В 2-х частях Ч.1./ Лебедев Ю. В., Романова А. Н., Смирнова Л.Н.-М.: Просвещение, 2021

6. Литература. 10 класс. В 2-х частях. Ч.2./ Лебедев Ю. В., Романова А. Н., Смирнова Л.Н.-М.: Просвещение, 2021.

7. Литература. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 1/ Абелюк Е.С., Поливанов К.М.; под общей редакцией академика РАО Вербицкой Л.А.- М.: Просвещение, 2021.

8. Литература. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 2/ Абелюк Е.С., Поливанов К.М.; под общей редакцией академика РАО Вербицкой Л.А.- М.: Просвещение, 2021.

Для студентов

1. Литература. 10 класс. В 2-х частях. Ч.1./ Лебедев Ю. В., Романова А. Н., Смирнова Л.Н.-М.: Просвещение, 2021.

2. Литература. 10 класс. В 2-х частях. Ч.2./ Лебедев Ю. В., Романова А. Н., Смирнова Л.Н.-М.: Просвещение, 2021.

3. Литература. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 1/ Абелюк Е.С., Поливанов К.М.; под общей редакцией академика РАО Вербицкой Л.А.- М.: Просвещение, 2021.

4. Литература. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 2/ Абелюк Е.С., Поливанов К.М.; под общей редакцией академика РАО Вербицкой Л.А.- М.: Просвещение, 2021.

Дополнительные источники

Для преподавателей

1. Панфилова А.П. Инновационные педагогические технологии: активное обучение: учеб. пособие. – М.: 2013.

2. Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Русская литература в 10 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред И. Н. Сухих. — М., 2014.

3. Белокурова С.П., Дорофеева М.Г., Ежова И.В. и др. Русский язык и литература. Литература в 11 классе (базовый уровень). Книга для учителя / под ред. И. Н. Сухих. — М., 2014.

Для студентов

1. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2015.

2. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. и др. Литература: Практикум: учеб. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2014.

3. Зинин С.А., Сахаров В.И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2014.

4. Зинин С.А., Чалмаев В.А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М., 2014.

Интернет-ресурсы, в том числе ресурсы цифровой образовательной среды для использования в образовательной деятельности

1. Сервис видеозвонков «Яндекс Телемост». Режим доступа: https://telemost.yandex.ru/

2. «Антология русской поэзии». Режим доступа: http://www.stihirus.ru/page3.htm

3.Библиотека русской литературы «Классика.ру». Режим доступа: http://www.klassika.ru

Классика русской литературы в аудиозаписи. Режим доступа: http://www.ayguo.com

5. История русского и зарубежного литературоведения. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php

6. Национальная электронная библиотека. Режим доступа: https://нэб.рф

7. Русская литература XVIII–XX веков: виртуальная библиотека по предмету «Литература», предназначенная в помощь школьникам и учителям. Режим доступа: http://www.a4format.ru/

8. Сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста. Режим доступа: www.gramma.ru.

Сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов». Режим доступа: www.school-collection.edu.ru

9. Сайт, посвященные А.Н. Островскому. Режим доступа: http://kraeved1147.ru/muzey-ostrovskogo

10. Сайт, посвященные И.А. Гончарову. Режим доступа: http://www.goncharov.spb.ru

11. Сайты, посвященные Ф.М. Достоевскому. Режим доступа: http://www.fdostoevsky.ru, http://www.fedordostoevsky.ru

12. Сайт, посвященные Л.Н. Толстому. Режим доступа: http://www.levtolstoy.org.ru/

13. Сайт, посвященные А.П. Чехову. Режим доступа:http://www.mychekhov.ru/
14. Сайт, посвященный С. Есенину. Режим доступа: http://esenin.ru/ё
14. Сайт, посвященный М. Цветаевой. Режим доступа:http://www.crea.ru/cvetaeva
15.Сайт, посвященный А. Ахматовой Режим доступа: http://www.akhmatova.ru/
16 Сайт, посвященный В. Высоцкому: Режим доступа: http://otblesk.com/vysotsky
17. Сайт, посвященный И. Бродскому . Режим доступа: http://www.bz.spb.su/brodsky
18. Сайт, посвященный Б. Окуджаве: http://fro196.narod.ru/library/okujava/okujava.htm
19. Сайт, посвященный современной русской поэзии. Режим доступа: http://poet.da.ru Современная русская поэзия. Режим доступа: http://rifma.com.ru
20. Универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет» Режим доступа: www.krugosvet.ru.
21. Фортунатов, Н.М. Русская литература второй трети XIX века : учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И.С. Юхнова. М. : Издательство Юрайт, 2019. - 246 с. -Текст: электронный // ЭБС Юрайт [Сайт]. Режим доступа: https://urait.ru/bcode/433732
22. Электронный ресурс. Фундаментальная электронная библиотека «Русская литература и фольклор». Режим доступа: http://www.feb-web.ru/
23. Электронный ресурс. Электронная версия газеты «Литература». Режим доступа: http://lit.1september.ru/ 34. Электронный ресурс. Первый крупный поэтический сервер русской сети. Режим доступа http://litera.ru/stixiya/
24. Электронный ресурс. Каталог русскоязычных писателей. Режим доступа: http://russian.rulib.net/ 36. Электронный ресурс. Литературно-художественный журнал. Режим доступа: http://www/newlit.ru
25. Национальная электронная библиотека. Режим доступа: https://нэб.рф

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
ПРб 1	Критерии 1, 3,4,5, 8	Устный опрос; Фронтальный контроль; наблюдение за выполнением мотивационных заданий; Доклад; Сообщение; Сочинение; Мини ессе; практическая работа; контрольная работа; дифференцированный зачет
ПРб 2	Критерии 1, 2,3,4,5,8, 9	
ПРб3	Критерии 1, 3, 5, 6, 8	
ПРб4	Критерии 1, 3, 5, 6, 8	
ПРб5	Критерии 1,2, 4,6, 8,9	
ПРб6	Критерии 1, 3, 5, 6, 8	
ПРб7	Критерии 1,3,5,6,7, 8	
ПРб8	Критерии 1,2, 4,7,8	
ПРб 9	Критерии 1,2, 3, 4,7	
ПРб10	Критерии 1,2,3,5,6 ,8	
ПРб11	Критерии 1, 2,3,5,6	
ПРб12	Критерии 1,2,5,6,8, 9	
ПРб13	Критерии 1,2,5,6	

3. Критерии оценивания устного опроса

Форма текущего контроля	отметки по дисциплине			
	5 (отлично)	4 (хорошо)	3(удовлетворительно)	2(неудовлетворительно)
Устный опрос по темам	Студент свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы	Ответ недостаточно полный, допускаются неточности в ответах	Может ответить лишь на некоторые вопросы темы	Студент не Может ответить на вопросы, не владеет темой

4. Критерии оценки фронтального контроля

Оценка «5»	Ставится, если студент даёт правильные, осознанные ответы на все поставленные вопросы, может подтвердить правильность ответа предметно-практическими действиями, знает и умеет применять правила, умеет самостоятельно оперировать изученными представлениями
Оценка «4»	ставится, если ответ в основном соответствует требованиям, установленным для оценки «5», но при ответе ученик допускает отдельные неточности, оговорки, нуждается в дополнительных вопросах, помогающих ему уточнить ответ.
Оценка «3»	Ставится, если студент при незначительной помощи учителя или обучающихся даёт правильные ответы на поставленные вопросы, формулирует правила, может их применять

Оценка «2»	Ставится ,если студент не может дать ответа, не способен точно сформулировать мысли.

5. Критерии оценивания контрольного тестирования

Оценка «5»	ставится, если работа выполнена на 100%,
Оценка «4»	ставится, если работа выполнена на 80%
Оценка «3»	ставится, если работа выполнена на 50%
Оценка «2»	ставится, если выполнено менее 50% всей работы.

6. Критерии оценивания групповой работы

Номер гр.	Сотрудничество в группе (распределение и выполнение обязанностей)	Поведение (не мешать работе других групп, не отвлекаться от выполнения задания, не кричать)	Раскрытие материала (правильность, логичность, последовательность)	Культура изложения материала	Умение слушать презентации других групп, задавать вопросы, делать дополнения	Общий балл
I						
II						
III						
IV						
V						

7. Критерии оценивания публичного выступления

Оценка 5	ставится за отличное знание текста доклада, понимание изучаемого материала, умение пользоваться ими для аргументации и самостоятельных выводов, свободное владение языковедческой терминологией, умение излагать свои мысли последовательно с необходимыми обобщениями и выводами, говорить правильным литературным языком. Логика изложения доклада, убедительность рассуждений. Использование презентации.
Оценка 4	ставится за ответ, обнаруживающий хорошее знание и понимание изучаемого материала, умение излагать свои мысли последовательно и грамотно. В ответе может быть недостаточно полно развернута аргументация, возможны отдельные затруднения в формулировке выводов, иллюстративный материал может быть представлен недостаточно, отдельные ошибки в речевом оформлении высказываний. Использование презентации.
Оценка 3	ставится за ответ, в котором в основном правильно, но схематично или с отклонениями от

	последовательности изложения раскрыт материал. Недостаточно полно развернута аргументация, нет обобщений и выводов в полном объеме, имеются существенные ошибки в речевом оформлении высказываний, есть затруднения в чтении наизусть.
Оценка 2	ставится, если показано незнание и непонимание изучаемого материала; в ответе отсутствуют необходимые иллюстрации, отсутствует логика в изложении материала, нет необходимых обобщений и самостоятельной оценки фактов; недостаточно сформированы навыки устной речи, имеются отступления от литературной нормы.

8. Критерии оценивания мини – ессе

Оценка «5»	Ставится, если работа выполнена и соответствует данным критериям на 100%: 1. Соответствие теме; 2. Аргументация; 3. Композиция и логика рассуждения; 4. Качество письменной речи; 5. Грамотность.
Оценка «4»	Ставится, если работа выполнена и соответствует данным критериям на 80%: 1. Соответствие теме; 2. Аргументация; 3. Композиция и логика рассуждения; 4. Качество письменной речи»; 5. Грамотность.
Оценка «3»	Ставится, если работа выполнена и соответствует данным критериям на 50%: 1. Соответствие теме; 2. Аргументация; 3. Композиция и логика рассуждения; 4. Качество письменной речи»; 5. Грамотность.
Оценка «2»	Ставится, если работа не выполнена или не соответствует данным критериям: 1. Соответствие теме; 2. Аргументация; 3. Композиция и логика рассуждения; 4. Качество письменной речи 5. Грамотность.

7. Критерии оценивания выразительного чтения художественных произведений

Оценка «5»	текст литературного произведения воспроизведен без ошибок; выполнены следующие требования к технике речи: студент читает четко, внятно, соблюдает нормы орфоэпии, умело использует паузы для добора (пополнения запаса) воздуха; соблюдаются следующие требования к логике чтения: студент владеет умением «читать знаки препинания», верно расставляет логические ударения, определяет место и характер пауз в тексте, владеет «шестью рычагами» выразительного чтения (громче - тише, выше - ниже, быстрее - медленнее); чтение отличается эмоционально-образной выразительностью: студент воссоздает чувства в чтении - «рисует интонацией», соблюдает паузы психологические, начальные, финальные.
Оценка «4»	текст произведения воспроизведен без ошибок или с 1-2 ошибками, которые студент исправляет сам, без подсказки, в основном выполняются требования к технике речи, к логике чтения и к эмоционально-образной выразительности исполнения литературного произведения.
Оценка «3»	текст произведения воспроизводится с ошибками (не более 3-5 в зависимости от размера исполняемого произведения), студент требуется подсказка учителя, при этом требования к технике речи, к логике чтения в основном выполняются. текст произведения воспроизводится без ошибок, студент читает четко, внятно, но не владеет умением «читать знаки препинания», расставлять логические ударения, паузы, читает монотонно, неэмоционально.
Оценка «2»	текст произведения не выучен

9. Критерии оценивания практических работ

Оценка «5»	ставится, если работа выполнена на 100%,
Оценка «4»	ставится, если работа выполнена на 80%
Оценка «3»	ставится, если работа выполнена на 50%
Оценка «2»	ставится, если выполнено менее 50% всей работы.

8.Критерии оценки дифференцированного зачета

Отметка	Обобщенная оценка компетенции (2-5 баллов)
5 (отлично)	Студент умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения.

4 (хорошо)	Студент показывает хорошее знание материала. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с теоретической и практической частями
3 (удовлетворительно)	Студент дает удовлетворительные ответы на вопросы, но делает выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения. Допускает ошибки в практической части
2 (неудовлетворительно)	Студент не раскрыл содержание поставленного вопроса, не привел необходимые примеры. Не смог применить теоретические знания на практике. Допускает ошибки при ответе, в работе с практическим заданием, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается бессистемно, недостаточно грамотно.

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Программа дисциплины ОПБ.02 «Литература» может быть использована в программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессиям технического профиля.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 06 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПП.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Приаргунск 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе методических рекомендации по организации обучения по общеобразовательной дисциплине «Иностранный язык», разработанных ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022 г.

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:
Протасова Флюра Рифкатовна, преподаватель общеобразовательных дисциплин
Лапердина Елена Анатольевна, преподаватель общеобразовательных дисциплин

Рассмотрено на заседании ПЦК
общеобразовательного цикла
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	
5	**ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП**	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 «Повар, кондитер»**

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» направлено на достижение следующих целей:

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;
- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их	**ПР1** - владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; **ПР2** - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; **ПР3** - создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; **ПР4**- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут

	достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; **ПР5**- смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; **ПР6**- писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; **ПР7**- владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150

		слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; **ПР8**- знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; **ПР9**- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; **ПР10**- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; **ПР11**- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с

		учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПР12**- владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; **ПР13**- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПР14**- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - 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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	**ПР11**- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПР12**- владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; **ПР13**- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПР14**-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

		(далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	**ПР2**-говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; **ПР14**-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; **ПР15**-соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в

		том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	**ПР4**- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; **ПР9**- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; **ПР14**- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**144**
в т. ч.:	
Основное содержание	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	86
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**58**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	58
индивидуальный проект *(нет*)	
Промежуточная аттестация (экзамен)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1.	**Иностранный язык для общих целей**	**84**	
Основное содержание			
Тема № 1.1 **Введение**	**1-2** Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	**2**	
Тема № 1.2 **Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи**	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР7, ПР8, ПР9, ПР10, ПР12, ПР13, ПР14, ПР15
	3-4 Роль иностранного языка в жизни и деятельности человека. Вводный фонетический курс. Правила чтения гласных, согласных, буквосочетаний. Транскрипция. Транслитерация. Местоимения. Тренировка в употреблении. Порядок слов в английском предложении. Выполнение упражнений. Спряжение глагола to be, to have, to do. Практика в употреблении.	**2**	
	5-6 Лексический минимум по теме «Family», чтение текста и беседа по прочитанному. Составление рассказа о себе и своей семье по шаблону. Описание внешности членов семьи. Практика в говорении. Числительные.	**2**	
	7-8 Совершенствование лексико-грамматических навыков говорения по теме. Выполнение упражнений.	**2**	
	9-10 Степени сравнения прилагательных и их правописание; Выполнение упражнений.	**2**	
	11-12 Модальные глаголы и их эквиваленты; Практика в употреблении.	**2**	
	13-14 Обобщение лексико-грамматического материала. Практика в аудировании, устной речи и чтении	**2**	
	Лексика: города; национальности; профессии; члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) названия профессий (teacher, cook, businessman, etc)		

	Грамматика: числительные; глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных) ; Степени сравнения прилагательных и их правописание; местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция		
Тема № 1.3 **Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР7, ПР8, ПР9, ПР10, ПР12, ПР13, ПР14, ПР15
	15-16 Ознакомление с лексикой по теме «Hobbies», её употребление. Чтение текста и беседа по прочитанному. Составление рассказа о своем увлечении по шаблону. Практика в говорении.	**2**	
	17-18 Предлоги времени. Практика в употреблении предлогов. Ознакомление с лексикой по теме «My Working Day», её употребление. Чтение текста и беседа по прочитанному. Составление рассказа о своем рабочем дне по шаблону. Практика в говорении.	**2**	
	19-20 Простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге в действительном залоге), чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); Практика в употреблении. Простое продолженное время (их образование и функции глагол с инфинитивом; Совершенствование навыков устной монологической речи.	**2**	
	21-22 Сослагательное наклонение; Love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени. Практика в употреблении. Совершенствование навыков устной монологической речи.	**2**	
	23-24 Обобщение лексико-грамматического материала. Практика в аудировании, устной речи и чтении.	**2**	
	Лексика: рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: предлоги времени; простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге в действительном залоге), чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); Простое продолженное время (их образование и функции глагол с инфинитивом; сослагательное наклонение; love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.		
Тема № 1.4	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК.01, ОК.02, ОК.04
	25-26 Особенности проживания в городе; Инфраструктура. Практика в чтении и говорении. Оборот there is/are;	**2**	

Условия проживания в городской и сельской местности	**27-28** Как спросить и указать дорогу; Составление и драматизация диалогов. Неопределённые местоимения some/any/one и их производные. Предлоги направления (forward, past, opposite, etc.);	**2**	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР7, ПР8, ПР9, ПР10, ПР12, ПР13, ПР14, ПР15
	29-30 Описание здания. Интерьер; Практика в чтении и говорении. Модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ___, Should you need any further information ___ и др.);	**2**	
	31-32 Описание колледжа здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование. Описание кабинета иностранного языка. специальные вопросы;	**2**	
	33-34 Вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ___, please? Would you like ___? Shall I___?); Наречия, обозначающие направление. Практика в употреблении.	**2**	
	35-36 Контрольная работа № 1	**2**	
	Лексика: здания (attached house, apartment, etc.); комнаты (living-room, kitchen, etc.); обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); места в городе (city centre, church, square, etc.); Грамматика: оборот there is/are; неопределённые местоимения some/any/one и их производные. предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ___, Should you need any further information ___ и др.); специальные вопросы; вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ___, please? Would you like ___? Shall I___?); наречия, обозначающие направление		
Тема № 1.5 **Покупки: одежда, обувь и продукты питания**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР7, ПР8, ПР9, ПР10,
	37-38 Виды магазинов. Ассортимент товаров. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Существительные исчисляемые и неисчисляемые; Употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными;	**2**	

	39-40 Совершение покупок в продуктовом магазине. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Артикли: определенный, неопределенный, нулевой;	**2**	ПР12, ПР13, ПР14, ПР15
	41-42 Совершение покупок в магазине одежды/обуви. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Арифметические действия и вычисления.	**2**	
	43-44 В супермаркете. Ассортимент товаров. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Выполнение упражнений.	**2**	
	Лексика: Виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); Товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); Одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) Грамматика: Существительные исчисляемые и неисчисляемые; употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; Артикли: определенный, неопределенный, нулевой; чтение артиклей; Арифметические действия и вычисления		
Тема № 1.6 **Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача**	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР7, ПР8, ПР9, ПР10, ПР12, ПР13, ПР14, ПР15
	45-46 Физическая культура и спорт. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Образование множественного числа существительных. множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний.	**2**	
	47-48 Еда полезная и вредная. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	49-50 Заболевания и их лечение. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени)	**2**	

	Правильные и неправильные глаголы;		
	51-52 Здоровый образ жизни. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	53-54 Спорт в Великобритании. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения.	**2**	
	Лексика: части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); правильное питание (diet, protein, etc.); названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); еда (egg, pizza, meat, etc); способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); дроби и меры весов (1/12: one-twelfth) Грамматика: 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. простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) правильные и неправильные глаголы; used to + Infinitive structure.		
Тема № 1.7 **Туризм. Виды отдыха**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР7, ПР8, ПР9, ПР10,
	55-56 Почему и как люди путешествуют Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Инфинитив, его формы; Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	57-58 Путешествие на поезде.	**2**	

	Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Неопределенные местоимения; Отработка лексико-грамматического материала.		ПР12, ПР13, ПР14, ПР15
	59-60 Путешествие на самолете. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Образование степеней сравнения наречий; наречия места. Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	61-62 Контрольная работа № 2	**2**	
	Лексика: виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: инфинитив, его формы; неопределенные местоимения; образование степеней сравнения наречий; наречия места.		
Тема № 1.8 **Страна/страны изучаемого языка**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР7, ПР8, ПР9, ПР10, ПР12,ПР11, ПР13, ПР14, ПР15
	63-64 Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Артикли с географическими названиями; Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	65-66 Великобритания (крупные города, достопримечательности). Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Сравнительные обороты than, as…as, not so … as; Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	67-68 США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).	**2**	

	Отработка лексико-грамматического материала.		
	69-70 США (крупные города, достопримечательности). Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Прошедшее продолженное время (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	71-72 Канада (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения.	**2**	
	Лексика: государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as…as, not so … as; прошедшее продолженное время (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).		
Тема № 1.9 **Россия**	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР7, ПР8, ПР9, ПР10, ПР12,ПР11, ПР13, ПР14, ПР15
	73-74 Географическое положение, климат, население. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Артикли с географическими названиями; Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	75-76 Национальные символы. Политическое и экономическое устройство. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения.	**2**	

	Прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). Отработка лексико-грамматического материала.		
	77-78 Москва – столица России. Достопримечательности Москвы. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. сравнительные обороты than, as…as, not so … as Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	79-80 Традиции народов России. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Отработка лексико-грамматических навыков.	**2**	
	81-82 Совершенствование навыков устной монологической и диалогической речи. Обобщение лексико-грамматического материала.	**2**	
	Лексика: государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as…as, not so … as		
	83-84 Контрольная работа № 3	**2**	
Прикладной модуль			
Раздел 2.	**Иностранный язык для специальных целей**	**60**	
Тема 2.1 **Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии.** **Роль иностранного языка в вашей профессии**	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР7, ПР8, ПР9, ПР10, ПР12,ПР11, ПР13, ПР14, ПР15
	85-86 Особенности подготовки по профессии/специальности. Ознакомление с профессионально-ориентированной лексикой, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Герундий. Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	87-88 Специфика работы по профессии/специальности. Ознакомление с профессионально-ориентированной лексикой, ее употребление в устной и	**2**	

	письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Инфинитив. Отработка лексико-грамматического материала.		
	89-90 Основные принципы деятельности по профессии/специальности. Ознакомление с профессионально-ориентированной лексикой, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	91-92 Основные понятия профессии «Повар, кондитер» Ознакомление с профессионально-ориентированной лексикой, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения.	**2**	
	93-94 Чемпионаты World Skills. Ознакомление с профессионально-ориентированной лексикой, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов. Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	95-96 Совершенствование навыков чтения и говорения. Обобщение лексико-грамматического материала.	**2**	
	97-98 Моя будущая профессия. Совершенствование навыков чтения и говорения. Обобщение лексико-грамматического материала. Выполнение упражнений.	**2**	
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - герундий, инфинитив. - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
Тема 2.2 **Искусство и культура**	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР7, ПР8, ПР9, ПР10, ПР12,ПР11, ПР13, ПР14, ПР15
	99-100 Культура. Искусство. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Причастия I и II; Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	101-102 Живопись. Архитектура. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	

	103-104 Музыка. Театр. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени; Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	105-106 Музеи. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Взаимные и вопросительные местоимения. Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	107-108 Совершенствование навыков чтения и говорения. Обобщение лексико-грамматического материала.	**2**	
	109-110 Совершенствование навыков чтения и говорения. Обобщение лексико-грамматического материала.	**2**	
	Лексика: искусство (Subsidized theatres, choirs, fine art etc.); театр (theatre, stage, play etc.); архитектура (architecture, building structure); музыка (composer, music, classical music etc.); живопись (paint, draw, fresco, landscape etc.). Грамматика: причастия I и II; обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени; взаимные и вопросительные местоимения		
Тема 2.3 **Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи**	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР7, ПР8, ПР9, ПР10, ПР12,ПР11, ПР13, ПР14, ПР15
	111-112 Достижения науки. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Страдательный залог. Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	113-114 Современные информационные технологии. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	115-116 ИКТ в профессиональной деятельности. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Грамматические структуры предложений,	**2**	

	типичные для научно-популярного стиля. Отработка лексико-грамматического материала.		
	117-118 Совершенствование навыков чтения и говорения. Грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля. Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	119-120 Совершенствование навыков чтения и говорения. Обобщение лексико-грамматического материала.	**2**	
	121-122 Совершенствование навыков чтения и говорения. Обобщение лексико-грамматического материала.	**2**	
	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) -названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc) Грамматика: - страдательный залог, -грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.		
Тема 2.4 **Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР7, ПР8, ПР9, ПР10, ПР12,ПР11, ПР13, ПР14, ПР15
	123-124 Известные ученые и их открытия в России. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения.	**2**	
	125-126 Известные ученые и их открытия за рубежом. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля. Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	127-128 Совершенствование навыков чтения и говорения. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	**2**	
	129-130 Совершенствование навыков чтения и говорения. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	**2**	
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.		

Тема 2.5 **Деловое общение**	**Содержание учебного материала**	**14**	
	131-132 Деловое интервью. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения.	**2**	ОК.01, ОК.02, ОК.04 ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5, ПР7, ПР8, ПР9, ПР10, ПР12,ПР11, ПР13, ПР14, ПР15
	133-134 Характеристика. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Грамматические конструкции типичные для делового стиля. Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	135-136 Деловое письмо. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Грамматические конструкции типичные для делового стиля. Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	137-138 Собеседование. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Обобщение лексико-грамматического материала.	**2**	
	139-140 Резюме. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Грамматические конструкции типичные для делового стиля. Отработка лексико-грамматического материала.	**2**	
	141-142 Переговоры. Ознакомление с лексическим минимумом, ее употребление в устной и письменной речи. Совершенствование навыков чтения и говорения. Обобщение лексико-грамматического материала.	**2**	
	143-144 Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**	
	Лексика: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Грамматика: грамматические конструкции типичные для делового стиля		
Всего:		**144**	

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3.

.

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

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

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

1. Безкоровайная Г.Т. Учебник английского языка для учреждений НПО/СПО М. Издательский центр «Академия», 2023 г.-256 с.: ил. + CD
2. Голубев А.П. Английский язык: учебное пособие для студентов учреждений СПО М. Издательский центр «Академия», 2023 г.-256 с.
3. Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений: Учебное пособие. – М.: «Каро», 2019 – 545 с.
4. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М.: «Эксмо», 2008. – 863 с.
5. Биболетова М.З. Enjoy English10 класс
6. Звенигородская Н.С. Учебник английского языка в сфере общественного питания, 2023 г.-256 с.
7. Издательство «Титул», 2008 г.-215 с.: ил.
8. Журнал «АЯШ» № 3, 2009 г. Издательство «Титул»

Дополнительные источники:

1. Чичерова Л.Г. Английский язык в сфере обслуживания. Учебное пособие. – М.: «Высшая школа», 1993 – 144 с.
2. Восковская А.С. , Карпова Т.А. Английский язык: Учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. - Ростов – на - Дону: «Феникс», 2007. – 376 с.
3. Агабекян И.П. Английский язык для средних специальных заведений: Учебник для сред.проф. образования. – Ростов – на - Дону: «Феникс», 2012. – 319 с.

Интернет – ресурсы:

1. Электронный ресурс «Английский язык online». Форма доступа: http://www.english.language.ru

2. Электронный ресурс «Английский для всех. Всё для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура. Форма доступа:

http://english-language.chat.ru
http://www.visitchita.ru/en/About-Chita.html
http://www.ru-uk.net/vizy-v-angliyu/anketa-na-vizu-velikobritanii.htmlhttp://engblog.ru/enquiry-letterhttp://www.wikihow.com/Write-a-Letter-Requesting-Sponsorship
http://www.ehow.com/way_5403252_automotive-shop-safety-rules.htmlhttp://engblog.ru/technical-texts
http://www.native-english.ru/grammar
http://en.wikipedia.org/wiki/2014_Winter_Olympics
http://www.dinternal.com.ua/topics/2014-winter-olympics-sochi/
http://engtopic.ru/sports
http://www.native-english.ru/grammar
http://anglyaz.ru/topiki/58-usa/265-american-symbols.html
http://topic.reshak.ru/40-australia-avstraliya.html
http://slovo.ws/topic/country/33.html
http://english-4life.com.ua/topic/goroda/Moscow.html
https://multiurok.ru/files/uchebno-metodicheskoe-posobie-po-angliiskomu-iaz-2.html
https://infourok.ru/uchebnoe-posobie-po-angliyskomu-yaziku-dlya-studentov-i-kursov-obucheniya-professii-povar-konditer-2399365.html
https://www.prodlenka.org/metodicheskie-razrabotki/286164-metodicheskaja-razrabotka-po-anglijskomu-jazy
https://www.kitchenindustries.club/английский-для-поваров/
https://avidreaders.ru/book/angliyskiy-yazyk-dlya-professii-povar-konditer.html
https://english-grammar.biz/english-for-cooks.html
https://infourok.ru/posobie-po-professionalnomu-anglijskomu-yazyku-dlya-specialnosti-tehnologiya-i-organizaciya-proizvodstva-predpriyatij-produkcii--4895534.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (личностные, метапредметные, предметные)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Предметные		
ПР1 - владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка;	Критерии: 1, 2, 3, 4	Контрольная работа Монологические и диалогические высказывания Оценка по результатам контрольной работы Презентации Проекты
ПР2 - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;	Критерии: 1, 2	Составление и драматизация диалогов в стандартных ситуациях неофициального и официального общения
ПР3 - создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;	Критерии: 1, 2	Устные связные монологические высказывания Проектная работа
ПР4- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;	Критерии: 2, 3	Восприятие на слух аутентичных текстов Выполнение устных заданий по прослушанному
ПР5- смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с	Критерии: 1, 2	Смысловое чтение и понимание основного содержания текстов разного вида, жанра и стиля

полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;		Чтение и понимание несплошных текстов (таблиц, диаграмм, графиков) и понимание предоставленной в них информации Заполнение анкет и формуляров
ПР6- писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;	Критерии: 1, 2, 3	Письма и электронные сообщения Заполнение обзорных таблиц Проектная работа
ПР7- владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;	Критерии: 1, 2,	Декламирование стихов Чтение текстов и диалогов с соблюдением ритмико-интонационных особенностей Выполнение письменных задание
ПР8- знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;	Критерии: 1, 3	Диктант Грамматические и лексические задания
ПР9- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками	Критерии: 1, 2	Диктант Монологическое высказывание

употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;		
ПР10- владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;	Критерии: 1, 2	Выполнение письменных заданий Чтение текстов
ПР11- владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;	Критерии: 1, 2, 3, 4	Устная беседа Контрольная работа Презентация Проект Диктант Обзорная таблица Драматизация диалога Устное монологическое высказывание Разучивание пословиц и поговорок
ПР12- владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;	Критерии: 1, 2	Чтение текстов Восприятие информации на слух
ПР13- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);	Критерии: 1, 2	Выполнение упражнений
ПР14- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме	Критерии: 1, 2, 3, 4	Контрольная работа Монологические и диалогические высказывания Проектная работа Презентации
ПР15-соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при	Критерии: 1, 2	Использование умений и навыков в

работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме		процессе онлайн-обучения иностранному языку

1. Оценка по результатам выполнения практической работы:

1.Критерии оценивания письменных работ

1.1.За письменные работы(контрольные работы, тестовые работы, словарные диктанты) оценка вычисляется исходя из процента правильных ответов:

Виды работ	**Отметка «1»**	**Отметка «2»**	**Отметка «3»**	**Отметка «4»**	**Отметка «5»**
Контрольные работы	От 0% до 19%	От 20% до 49%	От 50% до 69%	От 70% до 90%	От 91% до 100%
Тестовые работы, словарные диктанты	От 0% до 19%	От 20% до 59%	От 60% до 74%	От 75% до 94%	От 95% до 100%

1. 2. Творческие письменные работы(письма, разные виды сочинений, эссе, проектные работы, вт.ч. в группах) оцениваются по пяти критериям:

2.1.**Содержание** (соблюдение объема работы, соответствие теме, отражены ли все указанные в задании аспекты, стилевое оформление речи соответствует типу задания, аргументация на соответствующем уровне, соблюдение норм вежливости).

2.2.Организация работы (логичность высказывания, использование средств логической связи на соответствующем уровне, соблюдение формата высказывания и деление текста на абзацы);

2.3.Лексика (словарный запас соответствует поставленной задаче и требованиям данного года обучения языку);

2.4.Грамматика (использование разнообразных грамматических конструкций в соответствии с поставленной задачей и требованиям данного года обучения языку);

2.5.Орфография и пунктуация (отсутствие орфографических ошибок, соблюдение главных правил пунктуации: предложения начинаются с заглавной буквы, в конце предложения стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также соблюдение основных правил расстановки запятых).

Критерии оценки творческих письменных работ
(письма, сочинения, эссе, проектные работы, в т.ч. в группах)

Отметка	Критерии
«5»	**1.Содержание**: коммуникативная задача решена полностью. **2.организация работы**: высказывание логично, использованы средства логической связи, соблюден формат высказывания и текст поделен на абзацы. **3. лексика**: лексика соответствует поставленной задаче и требованиям данного года обучения. **4. грамматика**:использованы разнообразные грамматические конструкции в соответствии с поставленной задачей и требованиям данного года обучения языку, грамматические ошибки либо отсутствуют, либо не препятствуют решению коммуникативной задачи. **5. Орфография и пунктуация**: орфографические ошибки отсутствуют, соблюдены правила пунктуации: предложения начинаются с заглавной буквы, в конце предложения стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также соблюдены основные правила расстановки запятых.

«4»	**1.Содержание**: коммуникативная задача решена полностью. **2.организация работы**: высказывание логично, использованы средства логической связи, соблюден формат высказывания и текст поделен на абзацы. **3. лексика**: лексика соответствует поставленной задаче и требованиям данного года обучения. Но имеются незначительные ошибки. **4. грамматика**:использованы разнообразные грамматические конструкции в соответствии с поставленной задачей и требованиям данного года обучения языку, грамматические ошибки незначительно препятствуют решению коммуникативной задачи. **5. Орфография и пунктуация**: незначительные орфографические ошибки, соблюдены правила пунктуации: предложения начинаются с заглавной буквы, в конце предложения стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также соблюдены основные правила расстановки запятых.
«3»	**1.Содержание**: Коммуникативная задача решена, **2.организация работы**: высказывание нелогично, неадекватно использованы средства логической связи, текст неправильно поделен на абзацы, но формат высказывания соблюден. **3. лексика**: местами неадекватное употребление лексики. **4. грамматика**: имеются грубые грамматические ошибки. **5. Орфография и пунктуация**: незначительные орфографические ошибки, не всегда соблюдены правила пунктуации: не все предложения начинаются с заглавной буквы, в конце не всех предложений стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также не соблюдены основные правила расстановки запятых.
«2»	**1.Содержание:** Коммуникативная задача не решена. **2.организация работы**: высказывание нелогично, не использованы средства логической связи, не соблюден формат высказывания, текст не поделен на абзацы. **3. лексика**: большое количество лексических ошибок. **4. грамматика**: большое количество грамматических ошибок. **5. Орфография и пунктуация**: значительные орфографические ошибки, не соблюдены правила пунктуации: не все предложения начинаются с заглавной буквы, в конце не всех предложений стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также не соблюдены основные правила расстановки запятых.
«1»	**Учащийся отказался от выполнения работы**

2. Критерии оценки устных развернутых ответов (монологические высказывания, пересказы, диалоги, проектные работы, в т.ч. в группах)

Устные ответы оцениваются по пяти критериям:

1. Содержание (соблюдение объема высказывания, соответствие теме, отражение всех аспектов, указанных в задании, стилевое оформление речи, аргументация, соблюдение норм вежливости).

2. Взаимодействие с собеседником (умение логично и связно вести беседу, соблюдать очередность при обмене репликами, давать аргументированные и развернутые ответы на вопросы собеседника, умение начать и поддерживать беседу, а также восстановить ее в случае сбоя: переспрос, уточнение);

3. Лексика (словарный запас соответствует поставленной задаче и требованиям данного года обучения языку);

4. Грамматика (использование разнообразных грамматических конструкций в соответствии с поставленной задачей и требованиям данного года обучения языку);

5. Произношение (правильное произнесение звуков английского языка, правильная постановка ударения в словах, а также соблюдение правильной интонации в предложениях).

Отметка	**Содержание**	**Коммуникативное взаимодействие**	**Лексика**	**Грамматика**	**Произношение**
5	Соблюден объем высказывания. Высказывание соответствует теме; отражены все аспекты, указанные в задании, стилевое оформление речи соответствует типу задания, аргументация на уровне, нормы вежливости соблюдены.	Адекватная естественная реакция на реплики собеседника. Проявляется речевая инициатива для решения поставленных коммуникативных задач.	Лексика адекватна поставленной задаче и требованиям данного года обучения языку.	Использованы разные грамматич. конструкций в соответствии с задачей и требованиям данного года обучения языку. Редкие грамматические ошибки не мешают коммуникации.	Речь звучит в естественном темпе, нет грубых фонетических ошибок.
4	Не полный объем высказывания. Высказывание соответствует теме; не отражены некоторые аспекты, указанные в задании, стилевое оформление речи соответствует типу задания, аргументация не всегда на соответствующем уровне, но нормы вежливости соблюдены.	Коммуникация немного затруднена.	Лексические ошибки незначительно влияют на восприятие речи учащегося.	Грамматические незначительно влияют на восприятие речи учащегося.	Речь иногда неоправданно паузирована.В отдельных словах допускаются фонетические ошибки (замена, английских фонем сходными русскими). Общая интонация обусловлена влиянием родного языка.
3	Незначительный объем высказывания, которое не в полной мере соответствует теме; не отражены некоторые аспекты, указанные в задании, стилевое оформление речи не в полной мере соответствует типу задания, аргументация не на соответствующем	Коммуникация существенно затруднена, учащийся не проявляет речевой инициативы.	Учащийся делает большое количество грубых лексических ошибок.	Учащийся делает большое количество грубых грамматических ошибок.	Речь воспринимается с трудом из-за большого количества фонетических ошибок. Интонация обусловлена влиянием родного языка.

	уровне, нормы вежливости не соблюдены.				
1-2	Незначительный объём высказывания, которое не соответствует теме; не отражены многие аспекты, указанные в задании, стилевое оформление не соответствует типу задания, отсутствует аргументация, нормы вежливости не соблюдены	Коммуникация затруднена в значительное мере, отсутствует речевая инициатива	Учащийся делает большое количество грубых лексических ошибок.	Учащийся делает большое количество грубых грамматических ошибок.	Речь воспринимается с трудом из-за большого количества фонетических ошибок. Интонация обусловлена влиянием родного языка.

3. Оценка по результатам выполнения промежуточной аттестации:

90 ÷ 100	Отлично
80 ÷ 89	Хорошо
70 ÷ 79	Удовлетворительно
менее 70	Неудовлетворительно

4. Оценка результатов создания презентации:

Оценка/баллы	Критерии оценивания
5	Содержание и оформление соответствует всем требованиям
4	Содержание раскрыто не полностью
3	Допущены существенные ошибки в содержании, не достаточность наглядности
2	Содержание презентации не соответствует теме

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 06 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПБ.04 МАТЕМАТИКА
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Приаргунск 2026г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе методических рекомендации по организации обучения по общеобразовательной дисциплине «Математика», разработанных ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022 г.

Программа разработана для профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:
Рассказова Ольга Ивановна, преподаватель общеобразовательных дисциплин

Рассмотрено на заседании ПЦК
общеобразовательного цикла
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Математика»

(наименование дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- сформировать гражданскую позицию обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; - осознать личный вклад в построении устойчивого будущего; - сформировать мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;	- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. - уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; уметь использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов; - уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; уметь использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления; - уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая,

	- уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - иметь внутреннюю мотивацию, включающую стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей	тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; - уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- уметь взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - получать новые знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические

	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - 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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; - иметь интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;	- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных

	- сформировать признавать свое право и право других людей на ошибки.	формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; - *уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач;* - *уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; уметь применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;* - *уметь находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; уметь оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; уметь использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; уметь приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;* - *уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур*
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;	- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности

	- сформировать нравственное сознание, этического поведения; - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; - владеть различными способами общения и взаимодействия; --аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - сформировать самоконтроль, уметь принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - сформировать социальные навыки, включающие способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; - сформировать принятые мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем; *-уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение*

		оценивать размеры объектов в окружающем мире; уметь оперироватьпонятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- принять традиционные национальные, общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; - совершенствовать языковую и читательскую культуру как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;	- уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; - *уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения,*

	- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований	*размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; уметь исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии*
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - планировать и осуществлять действия в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; - сформировать, развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- уметь решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - **уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; уметь формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;* - **уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; уметь задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;* - **уметь выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; уметь распознавать проявление законов математики в искусстве, уметь приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки*

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности; - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.	- уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; - **уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; уметь находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции;* - **уметь использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений;* - **уметь свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение*

		использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица 2х2 и 3х3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя

** курсивом выделены углубленного уровня*

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	**232**
в т.ч.	
Основное содержание	**232**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	128
практические занятия	76
контрольные работы	28
Индивидуальный проект *(да/нет)***	нет
Промежуточная аттестация (экзамен)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		**12**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления.	Содержание учебного материала		
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.	2	
	Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения.	2	
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала		
	Простые проценты, разные способы их вычисления. Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах.	2	
	Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства.	2	
Тема 1.3 Решение задач. Входной контроль	Содержание учебного материала		
	Вычисления и преобразования. Геометрия на плоскости.	2	
	Контрольная работа № 1	2	
Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		**34**	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07
Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Содержание учебного материала		
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры.	4	
	Содержание учебного материала		
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства.	4	

Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей. Решение задач. Прямые и плоскости	Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений.		
	Практическая работа № 1 «Параллельность прямых и плоскостей»	4	
	Контрольная работа № 2	2	
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала		
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости.	2	
Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах Решение задач. Прямые и плоскости	Содержание учебного материала		
	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве	2	
	Практическая работа № 2 Решение задач по теме: «Перпендикуляр и наклонная».	4	
	Контрольная работа № 3	2	
Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве. Решение задач координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала		
	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах.	4	
	Практическая работа № 3 Решение задач по теме «Векторы в пространстве»	4	
	Контрольная работа № 4	2	
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		**40**	
Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа.	Содержание учебного материала		
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла.	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05
	Практическая работа № 4 «Тригонометрические тождества»	4	
	Содержание учебного материала		

Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества.	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов αи -α.	4	
	Практическая работа № 5 Решение задач по теме «Преобразование простейших тригонометрических выражений»	4	
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала		
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций y = cos x, y = sin x, y = tg x, y = ctg x. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций.	4	
Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала		
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	4	
	Практическая работа № 6 «Тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, их свойства и графики»	4	
Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала		
	Уравнение cos x = a. Уравнение sin x = a. Уравнение tg x = a, ctg x = a. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства	4	
	Практическая работа № 7 «Решение тригонометрических уравнений»	6	
	Контрольная работа № 5	2	
Раздел 4. Производная и первообразная функции		**38**	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-06, ОК-07
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Содержание учебного материала		
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования.	2	
	Практическая работа № 8 «Вычисление производной»	4	
	Содержание учебного материала		

Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов.	2	
Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала		
	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции y=f(x)	2	
	Практическая работа № 9 «Геометрический смысл производной. Уравнение касательной к графику функции»	2	
Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала		
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной.	2	
Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков	Содержание учебного материала		
	Исследование функции на монотонность и построение графиков.	2	
Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала		
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа.	2	
	Практическая работа № 10 «Производная и её применение»	4	
	Контрольная работа № 6	2	
Тема 4.7 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Содержание учебного материала		
	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции y=f(x). Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной.	2	
	Практическая работа № 11 «Вычисление первообразной»	4	
Тема 4.8 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала		
	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона— Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.	2	
	Практическая работа № 12 «Вычисление определенного интеграла»	4	

	Контрольная работа № 7	2	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		**30**	ОК-01, ОК-04, ОК-06, ОК-07
Тема 5.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Содержание учебного материала		
	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида.	4	
Тема 5.2 Правильные многогранники в жизни	Содержание учебного материала		
	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники.	4	
Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	Содержание учебного материала		
	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечениях шара. Развёртка цилиндра и конуса.	4	
Тема 5.4 Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала		
	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара	4	
Тема 5.5 Понятие о симметрии в пространстве	Содержание учебного материала		
	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр).	2	
	Практическая работа № 13 Решение задач « Многогранники и тела вращения»	10	
	Контрольная работа № 8	2	
Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		**50**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-07
Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	Содержание учебного материала		
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений	4	

Тема 6.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Содержание учебного материала		
	Понятие степени с любым рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики.	4	
Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений	Содержание учебного материала		
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения.	2	
	Практическая работа № 14 «Арифметический корень натуральной степени. Степень с рациональным показателем. Решение иррациональных уравнений.»	4	
	Контрольная работа № 9	2	
Тема 6.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала		
	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств.	6	
	Практическая работа № 15 « Решение показательных уравнений, неравенств»	6	
	Контрольная работа № 10	2	
Тема 6.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала		
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования.	4	
	Практическая работа № 16 «Логарифмы, свойства логарифмов»	4	
Тема 6.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	Содержание учебного материала		
	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства.	4	
	Практическая работа № 17 «Решение логарифмических уравнений и неравенств»	4	
Тема 6.7 Логарифмы в природе и технике	Содержание учебного материала		
	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства.	2	
	Контрольная работа № 11	2	
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики		**10**	ОК-02, ОК-03, ОК-05
	Содержание учебного материала		

Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий.	2	
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	Содержание учебного материала		
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события.	2	
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Содержание учебного материала		
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики.	2	
Тема 7.4 Задачи математической статистики. Элементы теории вероятностей и математической статистики	Содержание учебного материала		
	Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина. Первичная обработка статистических данных.	2	
	Контрольная работа № 12.	2	
Раздел 8.Повторение материала		**18**	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
Тема 8.1 Повторение материала	Содержание учебного материала	14	
	Функции и их графики. Производная и её применение. Первообразная и интеграл. Геометрические фигуры в пространстве.		
	Итоговая контрольная работа № 13.	4	
Всего:		**232**	

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных, практических и иных занятий. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3.

**Профессионально-ориентированное содержание может быть распределено по разделам (темам) или сконцентрировано в разделе Прикладной модуль3*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:
Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.
Оборудование учебного кабинета:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена.

Технические средства обучения:
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Математика: учебник/ Башмаков М.И.- 2-е изд., стер. - М: КНОРУС, 2019. (Среднее профессиональное образование)
2. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 класс. Алимов Ш.А., Колягин Ю.М., Ткачева М.В. и другие. - М: Просвещение, 2022.
3. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 класс. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и другие. - М: Просвещение, 2022.
4. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. 10–11 классы. Алгебра и начала математического анализа. В 2 ч. Часть 1: Учебник для учащихся образовательных организаций (базовый уровень)/Мордкович А.Г., Семенов П.В.; Часть 2. Задачник для учащихся образовательных организаций (базовый уровень)/ Мордкович А.Г. и другие; под редакцией Мордковича А.Г. - М: Мнемозина, 2018.
6. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и другие. - М: Просвещение, 2021.
7. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и другие. - М: Просвещение, 2021.
8. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия.10-11 класс. Погорелов А.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия.10-11 класс. Погорелов А.В. - М: Просвещение, 2019.

3.2.2. Электронные издания

1. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: https://online-olympiad.ru / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru / (дата обращения: 08.07.2022). - Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru / (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.
4. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.
5. Открытый колледж. Математика. - URL: https://mathematics.ru / (дата обращения: 08.06.2022). - Текст: электронный.
6. Повторим математику. - URL: http://www.mathteachers.narod.ru / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.
7. Справочник по математике для школьников. - URL: https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.
8. Средняя математическая интернет школа. - URL: http://www.bymath.net / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.
9. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru / (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.
10. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru / (дата обращения: 01.07.2022). - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольи оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 , 5.4, 5.5 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 Р 8,Тема 8.1	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 Р 7, Темы 7.1, 7.2 , 7.3, 7.4 Р 8,Тема 8.1	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 , 4.8 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 Р 7, Темы 7.1, 7.2 , 7.3, 7.4 Р 8,Тема 8.1	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 , 4.8 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 , 5.4, 5.5 Р 8,Тема 8.1	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 Р 7, Темы 7.1, 7.2 , 7.3, 7.4 Р 8,Тема 8.1	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа

социального и культурного контекста		Представление результатов практических работ Контрольная работа
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 , 4.8 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 , 5.4, 5.5 Р 8,Тема 8.1	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 , 4.8 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 , 5.4, 5.5 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 Р 8,Тема 8.1	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 06 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПП.05 ИНФОРМАТИКА
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Приаргунск, 2026г..

Программа учебной дисциплины разработана на основе методических рекомендации по организации обучения по общеобразовательной дисциплине «Информатика», разработанных ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022 г.

Программа разработана для профессии:
43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:
Осипова Анна Игоревна, преподаватель общеобразовательных дисциплин

Рассмотрено на заседании ПЦК
общеобразовательного цикла
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**12**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**20**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**22**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПП.05 ИНФОРМАТИКА

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Информатика направлено на достижение следующих целей: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК *(ОК указываются из нового макета ФГОС СПО 2022года по профессии/специальности*)

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- сформировать мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; - осознать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; уметь характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;

	достижения; вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники ресурсосбережения, правовых и этических норм безопасности, норм	- иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать угрозы информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач,

	информационной безопасности; -владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; уметь реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; - уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; уметь использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание

		возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах. - уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; - **п**редставлять о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей; - уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи; - уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных; - уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; умение выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; уметь строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических

		выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры; - понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; уметь определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; - владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; уметь использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода; - уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; умение использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы;

		- уметь создавать веб-страницы; уметь использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владение основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; умение использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах****
Объем образовательной программы дисциплины	***144***
в т. ч.:	
Основное содержание	***70***
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	6
лабораторные занятия	48
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладных модулей)	**28**
Основы аналитики и визуализации данных	**36**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
лабораторные занятия	22
Аналитика и визуализация данных на Python	**36**
лабораторные занятия	**30**
Проектная работа	6
Основы искусственного интеллекта	**36**
теоретическое обучение	12
лабораторные занятия	24
Индивидуальный проект *(да/нет)***	**нет**
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

***) Если предусмотрен индивидуальный проект по дисциплине, программа по его реализации разрабатывается отдельно*

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1.	**Информация и информационная деятельность человека**	***18***	
Тема 1.1.	Основное содержание	***2***	ОК 02, ПК.1.1
	Информация и информационные процессы		
	Теоретическое обучение	*2*	
Тема 1.2.	Основное содержание	***2***	ОК 02 ПК.1.1
	Измерение информации. Передача данных. Скорость информационного обмена. Решение задач		
	Практические занятия	*2*	
Тема 1.3.	Основное содержание	***2***	ОК 02 ПК.1.1
	Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера		
	Теоретическое обучение	*2*	
Тема 1.4.	Основное содержание	***2***	ОК 02 *ПК.1.1*
	Кодирование информации. Системы счисления. Решение задач		
	Практические занятия	*2*	
Тема 1.5.	Основное содержание	***2***	ОК 02 *ПК.1.1*
	Логические основы компьютеров. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики. Решение задач		
	Практические занятия	*2*	
Тема 1.6.	Основное содержание	***2***	ОК 02 ПК.1.1
	Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет. Организация профессиональной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях		
	Теоретическое обучение	*2*	
Тема 1.7.	Основное содержание	***2***	ОК 02 ПК.1.1
	Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания		
	Лабораторные занятия	*2*	
Тема 1.8.	Основное содержание	***2***	ОК 02 ПК.1.1
	Сетевое хранение цифрового контента. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах		

	Лабораторные занятия	*2*	
Тема 1.9.	Основное содержание	***2***	ОК 02 ПК.1.1
	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи		
	Теоретическое обучение	*2*	
Раздел 2.	**Использование программных систем и сервисов**	**18**	
Тема 2.1.	Основное содержание	***4***	ОК 02 ПК.1.1
	Обработка информации в текстовых процессорах		
	Лабораторные занятия	*4*	
Тема 2.2.	Основное содержание	***4***	ОК 02 ПК.1.1
	Технологии создания структурированных текстовых документов		
	Лабораторные занятия	*4*	
Тема 2.3.	Основное содержание	***2***	ОК 02 ПК.1.1
	Компьютерная графика и мультимедиа		
	Лабораторные занятия	*2*	
Тема 2.4.	Основное содержание	***2***	ОК 02 ПК.1.1
	Технологии обработки графических объектов		
	Лабораторные занятия	*2*	
Тема 2.5.	Основное содержание	**2**	ОК 02 ПК.1.1
	Представление профессиональной информации в виде презентаций		
	Лабораторные занятия	*2*	
Тема 2.6.	Основное содержание	**2**	ОК 02 ПК.1.1
	Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде		
	Лабораторные занятия	*2*	
Тема 2.7.	Основное содержание	**2**	ОК 02 ПК.1.1
	Гипертекстовое представление информации		
	Лабораторные занятия	2	
Раздел 3.	**Информационное моделирование**	***34***	
Тема 3.1.	Основное содержание	***2***	ОК 02 ПК.1.1
	Модели и моделирование. Этапы моделирования		
	Теоретическое обучение	*2*	
Тема 3.2.	Основное содержание	***2***	ОК 02 ПК.1.1
	Виды моделей. Математические модели в профессиональной области		
	Теоретическое обучение	*2*	

Тема 3.3.	Основное содержание	***2***	ОК 02 ПК.1.1
	Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры		
	Лабораторные занятия	*2*	
Тема 3.4.	Основное содержание	***2***	ОК 02 ПК.1.1
	Анализ алгоритмов в профессиональной области		
	Лабораторные занятия	*2*	
Тема 3.5.	Основное содержание	***2***	ОК 02 ПК.1.1
	Списки, графы, деревья		
	Теоретическое обучение	*2*	
Тема 3.6.	Основное содержание	***2***	ОК 02 ПК.1.1
	Моделирование на графах в профессиональной области		
	Лабораторные занятия	*2*	
Тема 3.7.	Основное содержание	***4***	ОК 02 ПК.1.1
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных		
	Теоретическое обучение	*2*	
	Лабораторные занятия	*2*	
Тема 3.8.	Основное содержание	***2***	ОК 02 ПК.1.1
	Технологии обработки информации в электронных таблицах. Сортировка, фильтрация, условное форматирование		
	Лабораторные занятия	*2*	
Тема 3.9.	Основное содержание	***4***	ОК 02 ПК.1.1
	Формулы и функции в электронных таблицах		
	Лабораторные занятия	*4*	
Тема 3.10.	Основное содержание	***4***	ОК 02 ПК.1.1
	Реализация математических моделей в электронных таблицах		
	Лабораторные занятия	*4*	
Тема 3.11.	Основное содержание	***2***	ОК 02 ПК.1.1
	Визуализация данных в электронных таблицах		
	Лабораторные занятия	*2*	
Тема 3.12.	Основное содержание	***4***	ОК 02 ПК.1.1
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		
	Лабораторные занятия	*4*	
Тема 3.13.	Основное содержание	***2***	

	Имитационные модели в профессиональной области		ОК 02
	Лабораторные занятия	*2*	ПК.1.1
Профессионально-ориентированное содержание (единица прикладного модуля) **Социально-экономический профиль**			
Основы аналитики и визуализации данных		***36***	
Тема 1.1.	Основное содержание	*4*	ОК 02
	Понятие и направления искусственного интеллекта. Машинное обучение		ПК.1.1
	Теоретическое обучение	*4*	
Тема 1.2.	Основное содержание		ОК 02
	Интеллектуальные возможности современных систем обработки информации (проверка правописания, распознавание речи, распознавание текста, компьютерный перевод)	*4*	ПК.1.1
	Теоретическое обучение	*2*	
	Лабораторные занятия	*2*	
Тема 1.3.	Основное содержание		
	Большие данные. Основные характеристики и источники больших данных. Неструктурированные данные. Инструментарий работы с данными.	*4*	ОК 02 ПК.1.1
	Теоретическое обучение	*2*	
	Лабораторные занятия	*2*	
Тема 1.4.	Основное содержание		
	Анализ данных с использованием функций (на примере данных из профессиональной области). Анализ данных с использованием сводных электронных таблиц, сводных диаграмм, диаграмм с картами и 3D-картами	*8*	ОК 02 ПК.1.1
	Лабораторные занятия	*6*	
	Контрольные работы	*2*	
Тема 1.5.	Основное содержание		ОК 02
	Надстройки электронных таблиц. Описательная статистика в электронных таблицах	*16*	ПК.1.1
	Теоретическое обучение	*2*	
	Лабораторные занятия	*12*	
	Контрольные работы	*2*	
Профессионально-ориентированное содержание (единица прикладного модуля) **Технологический профиль**			
Аналитика и визуализация данных на Python		***36***	
Тема 1.1.	Основное содержание	***12***	ОК 02
	Основы языка программирования Python		ПК.1.1

	Введение в язык программирования Python. Знакомство с функциями. Аргументы функций. Типы данных. Математические операторы. Логические выражения. Условный оператор. Логические операции. Каскадный и условный оператор. Циклы и их строки. Цикл while. Цикл for. Списки. Применение списков в реальных задачах. Словари. Введение в функции. Локальные и глобальные перемены.		
	Лабораторные занятия	*10*	
	Контрольная работа	*2*	
Тема 1.2.	Основное содержание	***24***	ОК 02 ПК.1.1
	Аналитика данных на Python Необходимость визуализации данных для анализа. Библиотеки Pandas и Matplotlib. Получение общей информации о данных. Индексация по условиям и изменение данных в таблицах. Визуализация данных.		
	Лабораторные занятия	*18*	
	Проектная работа	*6*	
Профессионально-ориентированное содержание (единица прикладного модуля) **Естественно-научный профиль**			
Основы искусственного интеллекта		**36**	
Тема 1.1	Основное содержание	**8**	ОК 02 ПК.1.1
	Понятие искусственного интеллекта и машинного обучения. Нейронные сети и датасеты для обучения/тренировки сетей. Сферы применения искусственного интеллекта.		
	Теоретическое обучение	6	
	Лабораторные занятия	2	
Тема 1.2	Основное содержание	**8**	ОК 02 ПК.1.1
	Чат-боты: понятие, типы, особенности, области применения, технологии создания, программные инструменты для создания, примеры чат-ботов.		
	Теоретическое обучение	2	
	Лабораторные занятия	6	
Тема 1.3	Основное содержание	**10**	ОК 02 ПК.1.1
	Интеллектуальные системы обработки изображений.		
	Теоретическое обучение	2	
	Лабораторные занятия	8	
Тема 1.4	Основное содержание		ОК 02 ПК.1.1
	Интеллектуальные возможности современных систем обработки информации (проверка правописания, распознавание речи, распознавание текста, компьютерный перевод)	**10**	
	Теоретическое обучение	2	

	Лабораторные занятия	8	
Промежуточная аттестация по дисциплине(диф. зачет)		**2**	
Всего:		**144**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: наличия учебной компьютерной лаборатории информатики.
Оборудование компьютерной лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 383 с.

2. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 126 с

3.2.3. Дополнительные источники

1. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.

2. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 133 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1, Тема 1.1, 1.2,1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 Раздел 2, Тема 2.1, 2.2,2.3,2.4,2.5,2.6,2.7 Раздел 3, Тема Раздел 1, Тема 3.1, 3.2,3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.12	Тестирование Контрольная работа
ПК.1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Раздел 1, Тема 1.1, 1.2,1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9 Раздел 2, Тема 2.1, 2.2,2.3,2.4,2.5,2.6,2.7 Раздел 3, Тема Раздел 1, Тема 3.1, 3.2,3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.12	Тестирование Контрольная работа

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Программа дисциплины может быть использована в программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессиям технического профиля.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«21» 01 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММАУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПБ.06 «ИСТОРИЯ»
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Приаргунск, 2026

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОПБ.06. «История» разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного утверждён приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года №1569 (с изменениями и дополнениями, в том числе от 3 июля 2024 года)

Программа разработана для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Приаргунский государственный колледж»

Разработчик:
Кокухина К.Н., преподаватель ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК
общеобразовательного цикла
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.04 ИСТОРИЯ 4

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 17

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 30

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 31

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПБ.04 «ИСТОРИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина ОПБ.06. «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Содержание программы общеобразовательной дисциплины ОПБ.04. «История» направленной на достижение следующих **целей:**

- Формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех её этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, а также для осознания исторических корней и традиций профессиональной деятельности в сфере пищевой индустрии и общественного питания.

1.1.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины ОПБ.06 «История» в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОССОО:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	**ПР 06.** Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;	**ПР 07.** Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - 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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	**ПР 08.** Приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) **ПР 09.** Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	**ПР 03.** Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения,	**ПР 01.** Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее -

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному	СССР), решающую роль СССР в Победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России) **ПР 02.** Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века **ПР 03.** Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	**ПР 04.** Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы **ПР 05.** Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века **ПР 08** Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм **ПР 10.** Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
		ПР 11. Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров
ПК 1.1. Организовывать и контролировать текущую деятельность подчинённого персонала (поваров, кондитеров)	- умение ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - умение выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - знание основных направлений развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); - знание сущности и причин локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; - знание основных процессов (интеграционных, поликультурных, миграционных и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - знание назначения ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основных направлений их деятельности; - знание о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - знание содержания и назначения	**ПР 04.** Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;	
ПК 1.2. Организовывать и контролировать разработку, подготовку к производству и производство кулинарной и кондитерской продукции с учётом её совместимости, пищевой ценности, вкусовых свойств, традиций и инноваций	Знание сущности и причин локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; знание основных процессов политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; знание о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций (включая кулинарные традиции)	**ПР 09.** Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России (в том числе к национальным кухням)
ПК 3.1. Осуществлять технологический процесс приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий с учётом потребностей различных категорий потребителей (исторические реконструкции, тематические мероприятия)	Знание содержания и назначения важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения (в части регулирования пищевой промышленности и общественного питания)	**ПР 05.** Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX – начале XXI века; определять современников исторических событий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПБ.06 «ИСТОРИЯ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Объем образовательной программы дисциплины	136
Основное содержание	*124*
в т. ч.:	
теоретическое обучение	110
в т.ч. самостоятельная работа	4
практическая работа	4
контрольные работы	10
Профессионально ориентированное содержание	8
в т. ч.:	
Индивидуальный проект (да/нет)	Нет
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПБ. 06. ИСТОРИЯ

По профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2		3	4
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1914 – 1945 ГГ.		**Уровень освоения**	**26**	
Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны		**1**	**4**	
Тема 1.1. Мир в начале XX в. **Первая мировая война. 1914–1918 гг.**	**Основное содержание**	**1**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР.01. ПР.02 ПР.04
	Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм. Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны В том числе самостоятельная работа – 1 час		4	
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.			**14**	
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе	**Основное содержание**	**1**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР.01. ПР.02 ПР.03
	Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики		2	
Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений	**Основное содержание**	**1**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК1.6
	Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция и Вашингтонское		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	соглашение 1922 года. Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие международных отношений			
Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.	**Основное содержание**	**1**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР.06 ПР.07 ПР.09
	Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов. Формирование авторитарных режимов, причины их возникновения в европейских странах в 1920-1930-е гг. Возникновение фашизма. Фашистский режим в Италии. Особенности режима Муссолини. Начало борьбы с фашизмом. Начало Великой депрессии, ее причины. Социально-политические последствия кризиса конца 1920-1930-х гг. в США. «Новый курс» Ф. Рузвельта. Значение реформ. Роль государства в экономике стран Европы и Латинской Америки. Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии. Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании В том числе самостоятельная работа – 1 час		4	
Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.	**Основное содержание**	**1**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 Пр.09 ПР11
	Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока. Агрессивная внешняя политика Японии. Нестабильность в Китае в межвоенный период. Национально-освободительная борьба в Индии. Африка. Особенности экономического и политического развития Латинской Америки		2	
Тема 2.5. Международные отношения в 1930-е гг.	**Основное содержание**	**1**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР08
	Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.		2	
	Основное содержание	**1**	**2**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 2.6. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.	Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение		2	ОК 05 ОК 06 ПР.07 ПК1.6
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.		**Уровень освоения**	**10**	
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны	**Основное содержание**	**1**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР.06. ПР.08. ПР.09 ПР10
	Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939-1941 гг. Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления В том числе самостоятельная работа – 1 час		4	
Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны	**Основное содержание**	**1**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК1.1 ПР.05 ПР.06 ПР.09
	Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностранные воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане. Открытие Второго фронта. Военные операции Красной армии в 1944-1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Ялтинская конференция. Разгром Германии, ее капитуляция. Роль СССР. Потсдамская конференция. Создание ООН. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Важнейшие итоги Второй мировой войны		4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Контрольная работа № 1 – Мир в начале XX века (1900-1939 гг)		**3**	**2**	
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1914 – 1945 ГГ.		**Уровень освоения**	**50**	
Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.			**22**	
Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны	**Основное содержание**	**1**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР.01 ПР.02. ПР.06
	Введение в историю России начала XX в. Время революционных потрясений и войн. Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Военно-политические блоки. Предвоенные международные кризисы. Покушение на эрцгерцога Франца Фердинанда и начало войны. Планы сторон В том числе самостоятельная работа – 1 час		4	
Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне	**Основное содержание**	**1**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР.08 ПР.11
	Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны. Политические партии. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе		4	
Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.	**Основное содержание**	**1**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР.07 ПР.06
	Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства. Изменение общественных настроений. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции		**4**	
Тема 4.4. Первые революционные	**Основное содержание**	**1**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
преобразования большевиков	РСФСР 1918 г. Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России			Пр.10 ПР.11
Тема 4.5. Гражданская война	**Основное содержание**	**1**	**2**	
	Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров. События 1918–1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины Победы Красной армии в Гражданской войне		2	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР09 ПР08
Профессионально ориентированное содержание		**2**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Пр.10 ПК1.1
«Жизнь в катастрофе»: сельское хозяйство и продовольственное обеспечение России в годы Первой мировой войны, революций и Гражданской войны. Продразвёрстка, голод 1921-1922 гг. Зарождение советской кулинарии и общественного питания в условиях дефицита. Роль продовольственных отрядов.			2	
Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах	**Основное содержание**	**1**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 Пр02 Пр06
	Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство Советской Федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством		2	
Тема 4.7. Идеология и культура в годы Гражданской войны	**Основное содержание**	**1**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР09 ПР11
	Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви.		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны			
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.			**12**	
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.	**Основное содержание**	**1**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР10 Пр09
	Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа. Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков. Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами. Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и Церковь. Развитие образования. Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях. «Великий перелом». Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие.		4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации			
	Контрольная работа № 2 «Россия в годы Великих потрясений»	3	2	ОК 02
Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг.	**Основное содержание**	**1**	**6**	ОК 02 ПР.10 ОК 05 ОК 06
	Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство. Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и Церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования. Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр. Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Общественные настроения. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов. СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и пути выхода из него. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939-1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны		4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.			**14**	
Тема 6.1. Первый период войны	**Основное содержание**	**1**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР.08. ПР.09. ПР.10
	План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны		4	
Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны	**Основное содержание**	**1**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР.09 ПР.10 ПР.11
	Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция		2	
Тема 6.3. Наука и культура в годы войны	**Основное содержание**	**1**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР09
	Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях		2	
	Основное содержание	**1**	**2**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны	Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери		2	ОК 05 ОК 06 Пр.10
	Практическая работа №1 – «Вторая мировая война и Великая отечественная война» (работа с историческими источниками и картами)		2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Пр.09 ПК1.6
	Контрольная работа № 3 по теме «Вторая мировая война»		2	
Профессионально ориентированное содержание		**2**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 Пр09 ПК1.6
Сельское хозяйство и продовольственное снабжение в годы Великой Отечественной войны. Работа предприятий общественного питания в прифронтовой полосе и в тылу. Блокадный паёк Ленинграда (125 граммов хлеба). Подвиг работников пищевой промышленности и полевых кухонь. Эвакуация пищевых предприятий.			2	
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI ВЕКА		**Уровень освоения**	**24**	
Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны			**4**	
	Основное содержание	**1**	**2**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.	США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны. США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека. Возникновение Европейского экономического сообщества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии. Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение. США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы. Изменение социальной структуры стран Запада. Рост влияния средств массовой информации и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза		2	ОК 05 ОК 06 ПР10 ПР11
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**1**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР10 ПР11
	Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в.		2	
Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.			**10**	
Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**1**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР.09 ПР10
	Гражданская война в Китае. Война в Корее. Национально-освободительные движения в Юго-Восточной Азии. Возобновление войны в Индокитае. Американское вмешательство во Вьетнаме. Победа коммунистов в Индокитае. Причины и последствия локальных войн в Китае, Корее, Вьетнаме, Лаосе, Камбодже.		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Строительство социализма в Китае. Мао Цзэдун. «Культурная революция» в Китае. Рыночные реформы в Китае. Китай в конце 1980-х гг. Северная Корея. Режим Пол Пота в Кампучии. Реформы в социалистических странах Азии, их последствия. Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов. Японское «экономическое чудо». Кризис японского общества. Развитие Южной Кореи. «Тихоокеанские драконы»: Южная Корея, Тайвань, Сингапур и Гонконг. Успехи Китая. Причины экономических успехов Японии, Южной Кореи, Китая во второй половине XX – начале XXI в. Обретение независимости странами Южной Азии. Преобразования в независимой Индии. Индия и Пакистан. Кризис индийского общества и борьба за его преодоление. Капиталистическая модернизация Таиланда, Малайзии и Филиппин. Индонезия и Мьянма			
Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**1**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР06
	Арабские страны и возникновение государства Израиль. Антиимпериалистическое движение и Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и мирное урегулирование на Ближнем Востоке. Модернизация в Турции. Исламская революция в Иране. Создание исламских режимов. Кризисы в Персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн, революции в Иране		2	
Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки	**Основное содержание**	**1**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР 08
	Освобождение от колониальной зависимости. Страны Африки южнее Сахары. Попытки демократизации и установление диктатур. Ликвидация системы апартеида. Страны социалистической ориентации. Конфликт в Африканском Роге. Этнические конфликты. Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX в., их причины		2	
Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	**Основное содержание**	**1**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР05
	Страны Латинской Америки в середине XX в. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Революция на Кубе. Переход Кубы к социалистическому развитию. Эрнесто Че Гевара. Революции и гражданские войны в Центральной Америке. Реформы в странах Латинской Америки в 1950–		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	1970-х гг. Преобразования «Народного единства» в Чили. Кризис реформ и военный переворот в Чили. Диктаторские режимы в странах Южной Америки. Переход к демократии и усиление левых сил. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке			
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.		**Уровень освоения**	**6**	
Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	**Основное содержание**	**1**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 Пр10 ПР.11
	Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны		4	
Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	**Основное содержание**	**1**	**2**	
	Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада. Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых Государств, Шанхайская организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии		2	ОК 02 ОК 05 ОК 06 Пр.11
Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.			**2**	
Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.	**Основное содержание**	**1**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР10
	Важнейшие направления развития науки во второй половине XX – начале XXI в. Ядерная энергетика. Освоение космоса. Развитие культуры и искусства во второй половине XX – начале XXI в.: литература, театральное искусство, музыка, архитектура, изобразительное искусство. Олимпийское движение Глобальные проблемы современности		2	
	Практическая работа № 2 «Мир в период «холодной войны» (работа с историческими источниками)		2	ОК 02 ОК 05 ОК 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
				ПР10
	Контрольная работа № 4 – «Мир после Второй мировой войны»	2	2	
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI В.			**38**	
Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.		**Уровень освоения**	**24**	
Тема 11.1. СССР в послевоенные годы	**Основное содержание**	**1**	**4**	
	Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения. Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии. Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление идеологического контроля над обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт. Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии		4	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР10 ПР.11
Тема 11.2. СССР в 1953-1964 гг.	**Основное содержание**	**1**	**6**	
	Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Воспитание «нового человека». Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953-1964 гг. Экономический курс Г.М. Маленкова. Развитие промышленности.		6	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР.11

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие. Развитие науки и техники в 1953-1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Развитие компьютерной техники. Организация науки. Фундаментальная наука и производство. Развитие гуманитарных наук. Открытие новых месторождений. Освоение Арктики и Антарктики. Самолетостроение и ракетостроение. Освоение космоса. Культурное пространство в 1953-1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и Церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта. Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение условий и оплаты труда. Перемены в пенсионной системе. Общественные фонды потребления. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярные формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги, журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира			
Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	**Основное содержание**	**1**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 Пр.09 ПР10 Пр.11
	Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем. Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение.		6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта. Повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг. Общественные настроения. Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики. Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма. СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы			
Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг.	**Основное содержание**	**1**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР08. ПР09. ПР.10
	Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике. Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности. Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988-1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР.		4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М.С. Горбачеву и его внешней политике в СССР и в мире. Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 г. Распад СССР			
Профессионально ориентированное содержание		**3**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПР.10 Пр.11 ПК1.6
Успехи и проблемы сельского хозяйства и пищевой промышленности СССР в 1945–1991 гг. Кулинарные бренды СССР: салат «Оливье» в советской версии, «Котлета по-киевски», сборная солянка, торт «Наполеон» и «Птичье молоко». Дефицит и «достать» как феномен советского быта. Система общественного питания: столовые, кафе, рестораны. Кулинарные книги советской эпох			2	
Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.		**Уровень освоения**	**12**	
Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	**Основное содержание**	**1**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПР10 ПР.11 ПК1.6
	Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992–1998 гг. Корректировка курса реформ. «Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и его последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 1990-х гг. Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году.		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина. Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Повседневная жизнь. Изменения в структуре российского общества и условиях жизни различных групп населения в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.			
Тема 12.2. Россия в XXI в.	**Основное содержание**	**1**	**10**	ОК 02 ОК 05 ОК 06 Пр.10 ПР.11 ПК1.6
	Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение государственной символики. Военная реформа. Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина. Россия в 2008–2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г. Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000–2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения. Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х – начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство.		4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Уровень освоения	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Развитие российской культуры в XXI в. Развитие науки. Формирование суверенной системы образования. Средства массовой информации. Российский спорт. Государство и основные религиозные конфессии. Повседневная жизнь. Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Становление нового внешнеполитического курса России в 2000–2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008 – 2020 гг. Россия в 2012 – начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента Российской Федерации в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную Думу VIII созыва. Россия сегодня. Специальная военная операция (далее – СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. СВО. Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев			
	Контрольная работа № 5 Россия вторая половина XX – начало XXI века	3	**2**	ОК 02
Профессионально ориентированное содержание		**2**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПР.10 ПК1.6
Развитие пищевой индустрии и ресторанного бизнеса в постсоветской России. Появление сетей быстрого питания (Макдональдс и российские аналоги). Возвращение утерянных кулинарных традиций и фьюжн. Влияние экономических кризисов 1998, 2008, 2014, 2020 гг. на рынок общественного питания. Современные тенденции: фермерские продукты, авторская кухня, импортозамещение, исторические реконструкции кухонь народов России.			2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)			**2**	
Всего:			**136**	

3. УСЛОВИЯРЕАЛИЗАЦИИПРОГРАММЫДИСЦИПЛИНЫ ОПБ.06 ИСТОРИЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализацияпрограммыдисциплинытребуетналичияучебногокабинетаистории.

Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий: исторические карты, атласы, плакаты, портретов выдающихся исторических личностей, презентации, учебные фильмы.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024 2024 —496 с.
2. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 496 с.
3. Мединский, В. Р. История. Всеобщая история 1914 — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 496 с.
4. Соловьев, К. А. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.]; под редакцией К. А. Соловьева. Москва: Издательство Юрайт, 2024 — 241 с. — (Профессиональное образование). —

3.2.2. Основные электронные издания

1. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01245-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491562 (дата обращения: 10.02.2022).
2. История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467055 (дата обращения: 10.02.2022).
3. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. —— 245 с. – (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12892-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496927 (дата обращения: 10.02.2022).
4. История России с древнейших времен до наших дней : учебное пособие / А. Х. Даудов, А. Ю. Дворниченко, Ю. В. Кривошеев [и др.] ; под. ред. А. Х. Даудов. - СПб : Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2019. - 368 с. - ISBN 978-5-288-05973-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1081437 (дата обращения: 12.09.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Волошина, В.Ю. История России. 1917-1993 годы: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.Ю. Волошина, А.Г. Быкова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 242 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05792-8. – Текст: непосредственный.
2. История России. XX – начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Л.И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л.И. Семенниковой. – 7-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. – 328 с. - (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09384. – Текст: непосредственный.

3. История: учебное пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 528 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-102693-9. – Текст: непосредственный.

4. Касьянов, В.В. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.В. Касьянов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09549-4. – Текст: непосредственный.

5. Кириллов, В.В. История России: учебник для среднего профессионального образования / В.В. Кириллов, М.А. Бравина. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 565 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08560-0. – Текст: непосредственный.

6. Князев, Е.А. История России XX век: учебник для среднего профессионального образования / Е.А. Князев. – Москва: Юрайт, 2021. – 234 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13336-3. – Текст: непосредственный.

7. Крамаренко, Р.А. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р.А. Крамаренко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 197 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09199-1. – Текст: непосредственный.

8. Мокроусова, Л.Г. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 128 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08376-7. – Текст: непосредственный.

9. Некрасова, М.Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Б. Некрасова. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. – 363 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05027-1. – Текст: непосредственный.

10. Прядеин, В.С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.С. Прядеин; под научной редакцией В.М. Кириллова. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 198 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05440-8. – Текст: непосредственный.

11. Санин, Г.А. Крым. Страницы истории: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Г.А. Санин. – Москва: Просвещение, 2015. – 80 с. – ISBN 978-5- 09-034351-0. – Текст: непосредственный.

12. Степанова, Л.Г. История России. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.Г. Степанова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021.

Интернет источники:

http://army.armor.kiev.ua/index.html
http://vive-liberta.narod.ru/biblio/biblio_1.htmhttp://www.dio.ru/great_war/http://ww2.kulichki.ru/
http://1939-1945.net/about.shtmlhttp://world-war2.chat.ru/http://militera.lib.ru/http://www.damanski-zhenbao.ru/http://www.coldwar.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения самостоятельных и контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ПР 01. Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в Победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)	Смотри критерии ниже (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9)	-практическая работа - контрольная работа -опорный конспект -тест - устный опрос - сравнительная таблица - письменный опрос
ПР 02. Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века	Смотри критерии ниже (4, 5, 7, 8, 10, 11)	- тест - устный опрос - работа с исторической картой - сочинение (эссе); - работа с источниками -кроссворд
ПР 03. Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на	Смотри критерии ниже (2, 4, 5, 6)	-самостоятельная работа -тест -устный опрос -сравнительная таблица

фактический материал, в том числе используя		
ПР 04. Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы	Смотри критерии ниже (7, 8, 10)	-работа с исторической картой - сочинение (эссе) - работа с источниками
ПР 05. Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века	Смотри критерии ниже (5, 8, 10)	- устный опрос - дискуссия - сочинение
ПР 06. Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками	Смотри критерии ниже (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9)	-практическая работа - контрольная работа -опорный конспект -тест - устный опрос - сравнительная таблица - письменный опрос
ПР 07. Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности	Смотри критерии ниже (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7)	-практическая работа - контрольная работа -опорный конспект -тест - устный опрос - сравнительная таблица - письменный опрос

ПР 08 Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм	Смотри критерии ниже (1, 2, 3, 4)	-практическая работа - контрольная работа -опорный конспект -тест
ПР 09. Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России	Смотри критерии ниже (1, 2, 3, 4, 5, 6, 9)	-практическая работа - контрольная работа -опорный конспект -тест - устный опрос - сравнительная таблица - письменный опрос
ПР 10. Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории	Смотри критерии ниже (1, 2, 3, 4)	-практическая работа - контрольная работа -опорный конспект -тест - устный опрос - сравнительная таблица - письменный опрос
ПР 11. Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров	Смотри критерии ниже (5, 6, 9)	- устный опрос - сравнительная таблица - письменный опрос

1. Оценка по результатам выполнения практической работы:

Отметка	Критерии оценки
5	1. Свободно применяет полученные знания при выполнении практических заданий. 2. Выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий. 3. В письменном отчете по работе правильно и аккуратно выполнил записи. 4. При ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность дает точное определение и истолкование основных понятий, использует специальную терминологию дисциплины, не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы, сопровождает ответ примерами.
4	1. Выполнены требования к оценке «отлично», но допущены 2-3 недочета при выполнении практических заданий и может их исправить самостоятельно или при небольшой помощи преподавателя. 2. В письменном отчете по работе делает незначительные ошибки.

	3. При ответах на контрольные вопросы не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности, но затрудняется в применении знаний в новой ситуации, приведении примеров.
3	1. Практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы. 2. В ходе выполнения работы продемонстрировал слабые практические навыки, были допущены ошибки. 3. При ответах на контрольные вопросы правильно понимает их сущность, но в ответе имеются пробелы и при самостоятельном воспроизведении материала требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя.
2	1. Практическая работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов, имеются лишь отдельные представления об изученном материале, большая часть материала не усвоена. 2. В письменном отчете по работе допущены грубые ошибки, либо он вообще отсутствует. 3. На контрольные вопросы не может дать ответ, так как не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требование программы.

2. Оценка по результатам выполнения самостоятельных письменных и контрольных работ:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Контрольная и самостоятельная работы выполнены без ошибок и недочетов, но допущено в ней: - не более одного недочета.
4	Контрольная и самостоятельная работы выполнены полностью, но допущено в ней: - не более одной негрубой ошибки и одного недочета; - или не более двух недочетов.
3	Контрольная работа и самостоятельная работы правильно выполнено не менее половины работы или допущено: -не более двух грубых ошибок; - или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета; - или не более двух-трех негрубых ошибок; - или одной негрубой ошибки и трех недочетов; -или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.
2	В контрольной и самостоятельной работе: - допущено число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена отметка "3"; - или если правильно выполнил менее половины работы.

3.Оценка по результатам составления опорного конспекта:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Конспект составлен по плану, соблюдается логичность, последовательность изложения материала, соответствие оформления требованиям, аккуратность и грамотность изложения.
4	Конспект выполнен по плану, но некоторые вопросы раскрыты не полностью, есть небольшие недочеты в работе, нет выделения основных терминов и понятий.
3	При выполнении конспекта наблюдается отклонение от плана, нарушена логичность, отсутствует внутренняя логика изложения, удовлетворительное внешнее оформление.

2	Отсутствует конспект по заданной теме. Ответы на вопросы не верны, или вовсе не найдены в материалах конспекта.

4.Оценка результатов выполнения тестовых заданий:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	90-100%
4	70-89%
3	50-69%
2	менее 50%

Суммируются баллы по всем вопросам и определяется отметка:

90 ÷ 100	Отлично
70 ÷ 89	Хорошо
50 ÷ 69	Удовлетворительно
менее 50	не удовлетворительно

5.Оценка результатов устный опрос:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	1. Знание, понимание и глубокое усвоение студентами всего объема материала. 2. Умение выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы. 3. Отсутствие ошибок и недочетов при ответе, соблюдение культуры устной речи.
4	1. Знание всего изученного материала. 2. Умение выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы. 3. Незначительные (негрубые) ошибки и недочеты при ответе, соблюдение основных правил культуры устной речи.
3	1. Знание и усвоение материала на уровне минимальных требований, затруднение при самостоятельном ответе, необходимость незначительной помощи преподавателя. 2. Затруднения при ответах на видоизмененные вопросы. Наличие грубой ошибки, несколько негрубых при ответе, незначительное несоблюдение основных правил культуры речи.
2	1. Знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, отдельные представления об изученном материале. 2. Затруднения при ответах на стандартные вопросы. 3. Наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при ответе, значительное несоблюдение основных правил культуры устной речи.

6.Оценка по результатам заполнения таблицы:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Содержание соответствует теме, в таблице заполнены все столбцы и строки, содержание столбцов и строк соответствует их названию, материал излагается кратко, последовательно, с наличием специальных терминов; таблица оформлена аккуратно карандашом и заполнена без помарок.
4	Содержание соответствует теме, в таблице заполнены все столбцы и строки, содержание столбцов и строк соответствует их названию, материал излагается не достаточно кратко и последовательно, с наличием не большого числа специальных терминов.

3	В таблице заполнены не все столбцы и строки, содержание столбцов и строк имеет некоторые отклонения от их названия, материал излагается не последовательно, специальные термины отсутствуют. Таблица оформлена ручкой.
2	Таблица не заполнена или в таблице заполнены не все столбцы и строки, содержание столбцов и строк имеет существенные отклонения от их названия, материал излагается не последовательно, специальные термины отсутствуют.

7.Оценивание по результатам работы с исторической картой:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Выставляется в том случае, если учащийся: • читает легенду карты; • правильно описывает расположение стран (государств), используя соответствующую терминологию; • раскрывает сущность исторических процессов и явлений (войн, революций и пр.), пользуясь языком карты; • правильно и в полном объеме выполняет задания по контурной карте.
4	Выставляется в том случае, если учащийся: • допускает неточности при чтении легенды карты; • описывает расположение стран (государств), искажая или не в полном объеме используя картографические термины; • затрудняется в применении карты при анализе сущности исторических процессов и явлений; • не в полном объеме выполняет задания по контурной карте.
3	Выставляется в том случае, если учащийся или экзаменующийся • допускает ошибки при чтении легенды карты, искажающие смысл исторической информации; • не соотносит историческую информацию с картой; • не может обозначить изучаемые исторические объекты (явления) на контурной карте.
2	Выставляется в том случае, если учащийся или экзаменующийся • не умеет читать легенду карты; • не распознает историческую информацию, представленную на карте; • отказался работать с контурной картой.

8.Критерии оценивания сочинений (эссе).

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Представлена собственная точка зрения (позиция ,отношение) при раскрытии проблемы. Проблема раскрыта на теоретическом уровне, в связях и с обоснованиями, с корректным использованием исторических терминов и понятий в контексте ответа. Дана аргументация своего мнения с опорой на факты.
4	Представлена собственная точка зрения (позиция, отношение)при раскрытии проблемы. Проблема раскрыта с корректным использованием исторических терминов и понятий в контексте ответа (теоретические связи и обоснования не присутствуют или явно не прослеживаются). Дана аргументация своего мнения с опорой на факты.
3	Представлена собственная точка зрения (позиция, отношение)при раскрытии проблемы, но проблема раскрыта при формальном использовании

	исторических терминов. Дана аргументация своего мнения с опорой на факты общественной жизни или личный социальный опыт.
2	Представлена собственная позиция по поднятой проблеме на бытовом уровне без аргументации.

9.Критерии оценивания письменного ответа

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Представлена собственная точка зрения (позиция, отношение) при раскрытии проблемы. Проблема раскрыта на теоретическом уровне, в связях и с обоснованиями, с корректным использованием исторических терминов и понятий в контексте ответа. Дана аргументация своего мнения с опорой на факты.
4	Представлена собственная точка зрения (позиция, отношение) при раскрытии проблемы. Проблема раскрыта с корректным использованием исторических терминов и понятий в контексте ответа (теоретические связи и обоснования не присутствуют или явно не прослеживаются). Дана аргументация своего мнения с опорой на факты.
3	Представлена собственная точка зрения (позиция, отношение) при раскрытии проблемы. Проблема раскрыта при формальном использовании исторических терминов. Дана аргументация своего мнения с опорой на факты общественной жизни или личный социальный опыт.
2	Представлена собственная позиция по поднятой проблеме на бытовом уровне без аргументации.

10.Критерии оценивания работы с историческим источником

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	выставляется в том случае, если учащийся: установил тип источника и время (дату) его появления; - извлек из источника историческую информацию, на основе которой сформулировал и раскрыл поднятую в тексте проблему; сопоставил факты нескольких исторических источников; применил контекстные знания и базовые знания смежных предметных областей (география, искусство и т.д.) для объяснения содержания исторического источника; дал теоретическое обоснование информации источника и прокомментировал ее с использованием научной терминологии; привел собственную точку зрения на рассматриваемую проблему; аргументировал свою позицию с опорой на исторические факты и собственный жизненный опыт.
4	выставляется в том случае, если учащийся: определил тип источника и историческую эпоху его появления; извлек из источника историческую информацию, на основе которой обозначил и пояснил поднятую в тексте проблему; сопоставил факты нескольких исторических источников; прокомментировал информацию источника с использованием научной терминологии; привел собственную точку зрения на рассматриваемую проблему, но затруднился с аргументацией свою позиции.
3	выставляется в том случае, если учащийся: не узнал тип источника, но указал примерное время его появления; на основе информации источника увидел проблему, но не смог ее сформулировать; попытался раскрыть проблему, пользуясь общими рассуждениями при слабой опоре на информацию источника; не сформулировал собственную точку зрения (позицию, отношение) при ответе на вопросы и задания к тексту источника

2	выставляется в том случае, если учащийся: не указал тип источника, но сделал попытку ответить на поставленные вопросы; не увидел проблему и не смог ее сформулировать; пересказал текст источника без его комментирования или дал ответ не в контексте задания.

11.Критерии оценки по составлению кроссворда

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	выставляется в случае полного выполнения работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
4	выставляется в случае полного выполнения всего объема работ при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3	выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
2	выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, работа выполнена крайне небрежно и т.д.

12.Критерии оценивания дискуссии:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	выставляется, если: учащийся полно усвоил учебный материал; проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления, публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; высказывать свою точку зрения; продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков.
4	выставляется, если: ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета в формировании навыков публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.
3	выставляется, если: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов; при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, учащийся не может применить теорию в новой ситуации.
2	выставляется, если: не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, умения и навыки публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации

5.Возможности использования программы в других ОПОП

Программа дисциплины ОПБ.06.«История» может быть использована в программе подготовки профессии рабочего служащего укрупненной группы 43.00.00.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
_____ Кокухина К.Н..
«29» _____2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПБ.07 «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Приаргунск 2026г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе методических рекомендации по организации обучения по общеобразовательной дисциплине «Обществознание», разработанных ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022 г.

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

Автор: Грицких Анна Александровна, преподаватель ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК
общеобразовательного цикла
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

Разработчик:
Грицких Анна Александровна, преподаватель ГПОУ «ПГК».
Вторушина Эрикназ Аваговна, зам. директора по НМР ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК общеобразовательного цикла
Протокол№___ от «__»_____2025 г.
Председатель ПЦК
_____ Протасова Ф.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»……..4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины……18
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины «Обществознания»…….29

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОПБ.07 «Обществознание»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является частью предметной области «Общественные науки», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО с учетом профессиональной направленности в соответствии с ФГОС СПО.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;
- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;
- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;
- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; У - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;

	для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	- владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением

		соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям;	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию

	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным	- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач

	Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных	1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики;

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному	особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;

	планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; 5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том

		числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; 6) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; 7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; 8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового

		образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; 9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; 10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; 11) сформировать навыки оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; 12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных

		знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;	- владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;

	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		
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.		

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем образовательной программы учебной дисциплины	**Объем в часах**
Общий объем	**72**
Практические работы	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Человек в обществе		**10**	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01 ОК 05 ПК 1.1*
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов.	2	
	Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе Практическая работа № 1 Общество и природа.	2	
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 02 ОК 04 ОК 05*
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности.	2	
	Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека	2	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК1.1*
	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках.	2	
Раздел 2. Духовная культура		**8**	*ОК 03 ОК 05 ОК 06*
Тема 2.1.	***Основное содержание учебного материала***	**2**	
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная	2	

Духовная культура личности и общества	субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм		
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 02* *ОК 03* *ПК 1.1*
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы	2	
Тема 2.3. Религия	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 05* *ОК 06*
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	2	
Тема 2.4. Искусство	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 01* *ОК 05* *ПК1.1*
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	2	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		**16**	
Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 02* *ОК 07* *ПК1.1, ПК2.1*
	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов	2	
	Практическая работа №2 «Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика»		
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	***Основное содержание учебного материала***	**4**	ОК 01 ОК 03 ОК 09 ПК1.1 ПК2.1
	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Практическая работа №3 «Банковская система»	2	

	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	2	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01* *ОК 02* *ОК 03* *ПК1.1* *ПК2.1*
	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов.	2	
	Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества Практическая работа №4 «Понятие безработицы, её причины и экономические последствия»	2	
Тема 3.4. Предприятие в экономике	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 01* *ОК 03* *ПК1.1* *ПК2.1*
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	2	
Тема 3.5. Экономика и государство	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 01* *ОК 09* *ПК1.1* *ПК2.1*
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты.	2	
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 06* *ОК 09* *ПК1.1* *ПК2.1*
	Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	2	
Раздел 4. Социальная сфера		**8**	
Тема 4.1.	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 01* *ОК 05*

Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе. Практическая работа № 5 «Социальный статус и престиж»	2	*ПК1.1* *ПК2.1*
Тема 4.2. Семья в современном мире	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 05* *ОК 06* *ПК1.1* *ПК2.1*
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям Практическая работа №6 «Семья как малая социальная группа»	2	
Тема 4.3. Этнические общности и нации	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 05* *ОК 06* *ПК1.1* *ПК2.1*
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации	2	
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 04* *ОК 05* *ПК1.1* *ПК2.1*
	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога. Практическая работа № 7 «Виды социальных норм и санкций»	*2*	
Раздел 5. Политическая сфера		**8**	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 05* *ОК 06* *ПК1.1* *ПК2.1*
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства	2	

	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму Практическая работа № 8 «Понятие власти. Политическая система, её внутренняя структура»	2	
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 03* *ОК 04* *ПК1.1* *ПК2.1*
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем.	2	
	Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства Практическая работа № 9 «Типология политических режимов»	2	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		**20**	
Тема 6.1. Право в системе социальных норм	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01* *ОК 05* *ОК 09* *ПК1.1* *ПК2.1*
	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Практическая работа № 10 «Право в системе социальных норм»	2	
	Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	2	
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 02* *ОК 06* *ОК 07* *ПК1.1* *ПК2.1*
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени	2	

	Практическая работа № 11 «Основные конституционные права и обязанности граждан в России»		
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	***Основное содержание учебного материала***	**6**	*ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК1.1 ПК2.1*
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.	2	
	Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей	2	
	Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	2	
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 02 ОК 06 ОК 09 ПК1.1 ПК2.1*
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду	2	
	Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Практическая работа № 12 «Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних»	2	
Тема 6.5. Основы процессуального права	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК1.1 ПК2.1*
	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	2	
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**2**	
Всего		**72**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

3.1. Оснащение учебного кабинета

Освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, специализированного 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 нормативам и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

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

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

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- 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 кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

В библиотечный фонд кабинета входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Обществознание», рекомендованные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах ОПОП СПО на базе основного общего образования, не старше пяти лет с момента издания.

Рекомендованные печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

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

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Обществознание» обучающиеся должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам и образовательным ресурсам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, документам, хрестоматиям, практикумам, тестам и другим подобным ресурсам).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Обществознание» направлено на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9 и сопряжены с достижением образовательных результатов, регламентированных ФГОС СОО.

Оценивание образовательных результатов обучающихся в процессе освоения ими содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования является существенным звеном учебного процесса. Целесообразно проводить оценивание образовательных результатов в ходе изучения каждого раздела образовательной программы. Для организации и проведения оценочных процедур преподаватель может воспользоваться как готовыми средствами оценивания, представленными в психолого-педагогической и методической литературе, или самостоятельно разработать инструментарий оценки.

Важным средством оценки образовательных результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, предполагающие вариативные пути решения, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений, компетентностно-ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте социальных ситуаций.

Процедура оценивания образовательных результатов обучающихся может вестись каждым преподавателем в ходе стартовой, текущей, промежуточной диагностики.

Результаты стартовой диагностики могут служить основанием для корректировки учебных программ и индивидуализации учебной деятельности обучающегося, группы в целом.

В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована посредством:

- оценивания результатов устного опроса;

-оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);

- оценивание результатов тестирования.

При организации и проведении процедуры оценивания образовательных результатов обучающихся целесообразно предусмотреть возможность самооценки и взаимооценки знаний/умений обучающихся. Предметом оценивания являются не только итоговые образовательные результаты, но и динамика изменений этих результатов в процессе всего изучения и освоения содержания учебной дисциплины.

Необходимо учитывать, что изучение обществознания предусматривает как развитие устной, так и развитие письменной речи; поэтому целесообразно выдерживать соответствующие пропорции в способах предъявления заданий и форматах ожидаемых ответов.

Требования, параметры и критерии оценочной процедуры должны быть известны обучающимся заранее, до непосредственного проведения процедуры оценивания, включая самооценку и взаимооценку. По возможности, параметры и критерии оценки должны разрабатываться и обсуждаться преподавателем совместно с самими обучающимися. Каждому параметру оценки должны соответствовать критерии оценки: за что выставляется та или иная оценка; в случае балльной оценки - то или иное количество баллов.

На основе типов оценочных мероприятий, предложенных в таблице, преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

Общая/профессиональная компетенции	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**

Раздел 1. Человек в обществе		
ОК 01 ОК 05	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 2. Духовная культура		
ОК 03 ОК 05 ОК 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 03	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 05	Тема 2.3.	*Устный опрос*

ОК 06	Религия	*Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 05	Тема 2.4. Искусство	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
ОК 02 ОК 07	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 03 ОК 09	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 03	Тема 3.4. Предприятие в экономике	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания - задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 09	Тема 3.5.	*Устный опрос* *Познавательные задания*

	Экономика и государство	• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений о*бучающихся
ОК 06 ОК 09	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Работа с документами, содержащими социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 01 ОК 05	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 04 ОК 05	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 5. Политическая сфера		

ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 03 ОК 04	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 05 ОК 09	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 06 ОК 07	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 05 ОК 06	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 06 ОК 09	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02	Тема 6.5.	*Устный опрос*

ОК 05 ОК 09	Отрасли процессуального права	*Познавательные задания* • Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09		*Выполнение заданий промежуточной аттестации*

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Программа дисциплины может быть использована в программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессиям технического профиля.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«21» 08 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПБ.08 «ГЕОГРАФИЯ»
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.01.09.ПОВАР КОНДИТЕР

Приаргунск, 2026

Программа учебной дисциплины разработана на основе примерной рабочей программы «География», разработанной ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022 г.

Программа разработана для специальности: 43.01.09.Повар кондитер.

Организация – разработчик: ГПОУ «ПГК»
Разработчик:
Воронова Надежда Викторовна, преподаватель ГПОУ «ПГК».
Вторушина Эрикназ Аваговна, зам. директора по НМР ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК
общеобразовательного цикла
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География» 159
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины**Ошибка! Закладка не определена.**
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины**Ошибка! Закладка не определена.**
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины**Ошибка! Закладка не определена.**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.01.09.Повар кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цели дисциплины

В основу содержания географии положено изучение единого и одновременно многополярного мира, глобализации мирового развития, фокусирования на формировании у обучающихся целостного представления о роли России в современном мире.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства	П 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; П 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; П3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; П 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и	П5. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; П 6.Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; ПРб 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - 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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями:	П 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ОК 04.Эффективно взаимодействовать и	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;	ПРб 8 Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
работать в коллективе и команде	-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других	П 9 Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
социального и культурного контекста	народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; П 10. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний
ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российскихдуховно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;	П 11. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
антикоррупционного поведения	- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);	хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; П12. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	П 13. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; П 14. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
		диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; П 15. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; П 16. Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления
ОК 09.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на	П 17. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; П 18. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 19. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; П 20. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	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. 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 правления опасными факторами (система HACCP) и нормативно техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с 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 посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, равила 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 мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости 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. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать мясо, птицу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарноигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя	Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. Вести учет реализованных полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в т. ч.:	
Основное содержание	**58**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	18
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**16**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
Контрольная работа	4
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
1	2	3		4
	Основное содержание			
Введение. Введение в социальную и экономическую географию мира	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 П1
	Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	2	1	
Раздел 1. Общая характеристика мира		**36**		
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 П1 П4
	Теоретическое обучение Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся 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. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире	2	1	
	Практическое занятие	**2**		
	Практическая работа № 1 «Ознакомление с политической картой мира»		2	
Тема 1.2. Природные ресурсы и их виды	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
	Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы		1	ОК 05 ОК 06 ОК 07 П4
	Практические занятия (на выбор)	**2**		
	Практическая работа №2. Оценка ресурсообеспеченности стран и регионов мира. Практическая работа №3 Оценка обеспеченности разных регионов и стран основными видами природных ресурсов. В том числе самостоятельная работа-1ч		2	
Тема 1.3. Население мира. Численность и воспроизводство населения. Составиструктура населения	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01 ОК 02 ОК 09 П1 П4 П13
	Теоретическое обучение 1. Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. 2. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада ицивилизации Востока	2	1	
	Практические занятия	**2**		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
	Практическая работа № 4. Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран и регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся). Практическая работа № 5. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения		2	
Тема 1.4.. Размещение населения. Качество жизни населения	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01 ОК 02 ОК 09 *П4* *П13*
	Теоретическое обучение 1. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально- экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. 2. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира	2	1	
	Практические занятия	**2**		
	Практическая работа №6 Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных. Практическая работа **№ 7**. Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации В том числе самостоятельная работа-1ч		2	
Тема 1.5. Мировое хозяйство	**Содержание учебного материала**	**4**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Теоретическое обучение Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства.	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
	Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда		1	*П8* *П10*
	Практическое занятие			
	Практическая работа № 8 Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран	**2**	2	
Тема 1.6. Международная экономическая интеграция	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально- экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике В том числе самостоятельная работа-1ч	2	1	
Профессионально ориентированное содержание				
Тема 1.7. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	**Содержание учебного материала***(профессионально ориентированное)**	**12**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 *П8* *П10* ***ПК:1.1.***
	Теоретическое обучение Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливно-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика»	8	1	
	Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые		1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
	источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике			
	Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов		1	
	Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду В том числе самостоятельная работа-1ч		1	
	Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду		1	
	Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм		1	
	Практические занятия (на выбор)	**2**		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
	Практическая работа № 9 «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира» Практическая работа № 10: «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира» Практическая работа № 11: «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли» Практическая работа № 12: «Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха»		2	
Контрольная работа №1	**Общая характеристика мира**	**2**		
Раздел 2. Региональная характеристика мира		**32**		
Тема 2.1. Зарубежная Европа	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Теоретическое обучение Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона 2.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	2	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 П4 П8
	Практическое занятие	**2**		
	Практическая работа № 13: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны» В том числе самостоятельная работа-1ч		2	
Тема 2.2. Зарубежная Азия	**Содержание учебного материала**	**6**		
	Теоретическое обучение	4	1	ОК 01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
	1.Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. 2.Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)			ОК 02 ОК 03
	Практическое занятие			
	Практическая работа № 14 Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции	**2**	2	
Тема 2.3. Америка	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Теоретическое обучение 1.Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. 2.Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)	2	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 *П8* *П10*
	Практическое занятие		2	
	Практическая работа № 15 Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт В том числе самостоятельная работа-1ч	**2**		
Тема 2.4. Африка. Австралия и Океания	**Содержание учебного материала**	**6**		
	Теоретическое обучение 1.Африка:состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка),общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-	4	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 *П8* *П10*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
	географического положения, природно- ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии) 2.Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда			
	Практическое занятие №16:	**2**		
	Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии		2	
Контрольная работа №2	**Региональная характеристика мира**	**2**		
Раздел 3. Россия в современном мире				
Профессионально ориентированное содержание				
Тема 3.1. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	**Содержание учебного материала**	**6**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 **ПК: 1.1** **1.4** *П8* *П10* .
	Теоретическое обучение Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географически аспекты решения внешне экономических и внешне политических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России*	4	1	
	Практическое занятие №17:	**2**		
	Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях		2	
Раздел 4. Глобальные проблемы человечества		**4**		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 4.1. Глобальные проблемы человечества	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Теоретическое обучение Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне	2	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
	социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем			ОК 07 П4 П11
	Практическое занятие №18:	**2**		
	№ 18. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении		2	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		2	3	
Всего		**72**		

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Географии.

Эффективность преподавания курса географии зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, атласов, карта мира, контурных карт и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации 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 кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)). Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам географического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в информационно-телекоммуникационную сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программ СПО на базе основного общего образования.

Литература:

Основные источники:

1.Е.В.Баранчиков. География. Учебник. Профессиональное образование.—М.Издательский центр «Академия». 2019.

Дополнительные источники

1.Максаковский В.П. Географическая картина мира. 4-е изд., испр. и доп. - М.: Дрофа, Кн.1 – 2021..

2.Максаковский В.П. «Экономическая и социальная география мира». 10 кл. – М., 2016.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Критерии оценивании	Тип оценочных мероприятий
П1 П7 П18	**Критерии: 1**	тестирование кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования
П2 П7 П15 П25	**Критерии: 1,2,3**	
П3 П8 П9 П16 П20 П21 П23 П24 П28	**Критерии: 1,2,3,4**	
П4 П17	**Критерии: 1,3**	
П5 П14 П22 П26	**Критерии: 3,4,5**	
П10	**Критерии:1,4**	
П11	**Критерии: 1,3,4**	
П13	**Критерии: 1,3,4**	

1. Устный ответ

Оценка "5" ставится, если студент:

1. Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;

2. Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументированно делать анализ, обобщения, выводы. Устанавливать межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутри предметные связи, творчески применять полученные знания в незнакомой ситуации. Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; формулировать точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы учителя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; применять систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; использование для доказательства выводов из наблюдений и опытов;

3. Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию учителя; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; записи, сопровождающие ответ, соответствуют требованиям

4. Хорошее знание карты и использование ее, верное решение географических задач.

Оценка "4" ставится, если студент:

1.Показывает знания всего изученного программного материала. Даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

2. Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутри предметные связи. Применять полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать научные термины;

3. В основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины;

4. Ответ самостоятельный;

5. Наличие неточностей в изложении географического материала;

6. Определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях;

7. Связное и последовательное изложение; при помощи наводящих вопросов учителя восполняются сделанные пропуски;

8. Наличие конкретных представлений и элементарных реальных понятий изучаемых географических явлений;

9. Понимание основных географических взаимосвязей;

10. Знание карты и умение ей пользоваться;

11. При решении географических задач сделаны второстепенные ошибки.

Оценка "3" ставится, если студент:

1. Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;

2. Материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;

3. Показывает недостаточнуюсформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.

4. Допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие;

5. Не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов, опытов или допустил ошибки при их изложении;

6. Испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач различных типов, при объяснении конкретных явлений на основе теорий и законов, или в подтверждении конкретных примеров практического применения теорий;

7. Отвечает неполно на вопросы учителя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;

8. Обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну-две грубые ошибки.

9. Слабое знание географической номенклатуры, отсутствие практических навыков работы в области географии (неумение пользоваться компасом, масштабом и т.д.);

10. Скудны географические представления, преобладают формалистические знания;

11. Знание карты недостаточное, показ на ней сбивчивый;

12. Только при помощи наводящих вопросов студент улавливает географические связи.

Оценка "2" ставится, если студент:

1. Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;

2. Не делает выводов и обобщений.

3. Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов;

4. Имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу;

5. При ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

6. Имеются грубые ошибки в использовании карты.

2. Оценка самостоятельных письменных работ

Оценка "5" ставится, если студент:
- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- допустил не более одного недочета.

Оценка "4" ставится, если студент: выполнил работу полностью, но допустил в ней:
- не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух недочетов.

Оценка "3" ставится, если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил:
- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более двух-трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка "2" ставится, если студент:
- допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";
- или если правильно выполнил менее половины работы.

Примечание.
- Учитель имеет право поставить студенту оценку выше той, которая предусмотрена нормами, если студентом оригинально выполнена работа.
- Оценки с анализом доводятся до сведения учащихся, как правило, на последующем уроке, предусматривается работа над ошибками, устранение пробелов.

3. Оценка качества выполнения практических и самостоятельных работ по географии

Отметка "5"
1. Практическая или самостоятельная работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.
2. Обучающиеся работали полностью самостоятельно: подобрали необходимые для выполнения предлагаемых работ источники знаний, показали необходимые для проведения практических и самостоятельных работ теоретические знания, практические умения и навыки.
3. Работа оформлена аккуратно, в оптимальной для фиксации результатов форме.
4. Форма фиксации материалов может быть предложена учителем или выбрана самими учащимися.
Отметка "4"
1. Практическая или самостоятельная работа выполнена учащимися в полном объеме и самостоятельно.

2. Допускается отклонение от необходимой последовательности выполнения, не влияющее на правильность конечного результата (перестановка пунктов типового плана при характеристике отдельных территорий или стран и т.д.).
3. Использованы указанные учителем источники знаний, включая страницы атласа, таблицы из приложения к учебнику, страницы из статистических сборников.
4. Работа показала знание основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы.
5. Допускаются неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

Отметка "3"
1. Практическая работа выполнена и оформлена учащимися с помощью учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на "отлично" данную работу учащихся.
2. На выполнение работы затрачено много времени (можно дать возможность доделать работу дома).
3. Обучающиеся показали знания теоретического материала, но испытывали затруднения при самостоятельной работе с картами атласа, статистическими материалами, географическими инструментами.
Отметка "2"
1. Выставляется в том случае, когда обучающиеся оказались не подготовленными к выполнению этой работы.
2. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью.
3. Обнаружено плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.
4. Руководство и помощь со стороны учителя и хорошо подготовленных учащихся неэффективны из-за плохой подготовки учащегося.

4. **Оценка умений работать с картой и другими источниками географических знаний**.

Отметка «5» - правильный, полный отбор источников знаний, рациональное их использование в определенной последовательности; соблюдение логики в описании или характеристике географических территорий или объектов; самостоятельное выполнение и формулирование выводов на основе практической деятельности; аккуратное оформление результатов работы.
Отметка «4» - правильный и полный отбор источников знаний, допускаются неточности в использовании карт и других источников знаний, в оформлении результатов.
Отметка «3» - правильное использование основных источников знаний; допускаются неточности в формулировке выводов; неаккуратное оформление результатов.
Отметка «2» - неумение отбирать и использовать основные источники знаний; допускаются существенные ошибки в выполнении задания и в оформлении результатов.

5. Требования к выполнению практических работ на контурной карте.

Практические и самостоятельные работы на контурной карте выполняются с использованием карт атласа и учебника, а также описания задания к работе.
1. Чтобы не перегружать контурную карту, мелкие объекты обозначаются цифрами с последующим их пояснением за рамками карты (в графе: «условные знаки»).
2. При нанесении на контурную карту географических объектов используйте линии градусной сетки, речные системы, береговую линию и границы государств (это нужно для ориентира и удобства, а также для правильности нанесения объектов).
3. Названия географических объектов старайтесь писать вдоль параллелей или меридианов, это поможет оформить карту более аккуратно (требование выполнять обязательно).
4. Не копируйте карты атласа, необходимо точно выполнять предложенные вам задания (избегайте нанесение «лишней информации»: отметка за правильно оформленную работу по предложенным заданиям может быть снижена на один балл в случае добавления в работу излишней информации)
5. Географические названия объектов подписывайте с заглавной буквы.

6. Работа должна быть выполнена аккуратно без грамматически ошибок (отметка за работу может быть снижена за небрежность и грамматические ошибки на один и более баллов).

Правила работы с контурной картой.

1. Подберите материалы для выполнения задания на карте (текстовые карты, статистические материалы, текст учебника), выделите главное.
2. Проранжируйте показатели по 2-3 уровням – высокие, средние, низкие.
3. При помощи условных знаков, выбранных вами, выполните задание, условные знаки отобразите в легенде карты.
4. Правильно подпишите географические объекты – названия городов и поселков расположите по параллелям или параллельно северной рамки карты; надписи не должны перекрывать контуров других обозначений; надписи делайте по возможности мелко, но четко.
5. Над северной рамкой (вверху карты) не забудьте написать название выполненной работы .
6. Помните: работать в контурных картах фломастерами и маркерами запрещено!

5. Возможности использования программы в других ПООП

Программа дисциплины ОПБ.08 «География» может быть использована в программе подготовки специалистов среднего звена по специальности: гуманитарного профиля.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 06 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПБ.09 ФИЗИКА
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Приаргунск 2026г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе методических рекомендации по организации обучения по общеобразовательной дисциплине «Физика», разработанных ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022 г.

Программа разработана для профессии:
43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:
Милюхина Наталья Владимировна, преподаватель общеобразовательных дисциплин

Рассмотрено на заседании ПЦК
общеобразовательного цикла
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 194
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... 198
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 1
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ **Ошибка! Закладка не определена.**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.09 ФИЗИКИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования, и входит в общеобразовательный цикл учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Целями изучения физики являются:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

Особенностью формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов.

Освоение курса ОД «Физика» предполагает решение следующих задач:

- приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- понимание физической сущности явлений, проявляющихся в рамках производственной деятельности;
- освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснения явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;
- формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;
- приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;
- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;
- подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий / должностей служащих или специальностей, получаемых в профессиональных образовательных организациях;
- подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях,

проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

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

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;
- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.
- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;
- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.
- применять полученные знания для решения физических задач;
- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле*;
- измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

1.2.2. Планируемые образовательные результаты

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	- 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, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей	- Сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микро-, макро- и мегамира; понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности обучающихся; - Владение основополагающими физическими понятиями (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение закономерностями, законами и теориями (законы Ньютона, закон всемирного тяготения, законы сохранения импульса и энергии с учетом границ их применимости, основные положения молекулярно-кинетической теории строения вещества, основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа, законы идеального газа, закон сохранения электрического заряда и закон Кулона, границы их применимости, законы Ома для однородного проводника и замкнутой цепи, закон Джоуля—Ленца, закон Джоуля—Ленца, закон Ампера, закон электромагнитной индукции Фарадея, правило Ленца, принцип Гюйгенса, квантовая гипотеза Планка, законы фотоэффекта, постулаты Бора, теория атома водорода); уверенное пользование физической терминологией и символикой; - Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение и описание физических явлений; проведение физического эксперимента; умением выявлять зависимость между физическими

действовать в чрезвычайных ситуациях		величинами, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; - Сформированность умения решать физические задачи, используя изученные законы и формулы, связывающие физические величины; - Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования; - Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**108**
Основное содержание:	**108**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	84
лабораторно - практические занятия	16
контрольные работы	8
Индивидуальный проект *(да/нет*)	нет
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, индивидуальный проект *(если предусмотрены)*	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Введение. Физика и методы научного познания	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин.	2	ОК 3 ОК 5
Раздел 1. Механика		**14**	
Тема 1.1 Основы кинематики	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Постулаты теории относительности. Основные следствия из постулатов теории относительности. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела.	4	
Тема 1.2 Основы динамики	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения. Элементы релятивистской динамики	4	
Тема 1.3	**Содержание учебного материала:**	**6**	

Законы сохранения в механике	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Закон сохранения момента импульса. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Консервативные силы. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики. Практическое применение физических знаний в повседневной жизни для использования простых механизмов, инструментов, транспортных средств.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Решение задач по разделу «Механика»	2	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		**20**	
Тема 2.1 Основы молекулярно - кинетической теории	**Содержание учебного материала:**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Скорости движения молекул и их измерение. Изопроцессы и их графики. Газовые законы. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная	4	
	Решение задач	2	
	Лабораторная работа №1 «Опытная проверка закона Гей-Люссака»	2	
Тема 2.2 Основы термодинамики	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы.	*2*	
	Решение задач	2	
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	**Содержание учебного материала:**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Критическое состояние вещества. Перегретый пар и его использование в технике. Характеристика		

	жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Пластическая (остаточная) деформация. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Коэффициент линейного расширения. Коэффициент объёмного расширения. Учет расширения в технике. Плавление. Удельная теплота плавления. Кристаллизация. Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел	2	ОК 07
	Решение задач	2	
	Практическое занятие №1 «Определение влажности воздуха»	2	
	Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»	2	
Раздел 3. Электродинамика		**30**	
Тема 3.1 Электрическое поле	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическая постоянная. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Электроемкость. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. Единицы электроемкости. Применение конденсаторов	2	
	Решение задач	2	
Тема 3.2 Законы постоянного тока	**Содержание учебного материала:**	**10**	
	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Температурный коэффициент сопротивления. Сверхпроводимость. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Электрические цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Законы Кирхгофа для узла. Соединение источников электрической энергии в батарею. Закон Джоуля—Ленца. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07

	Решение задач	2	
	Практическое занятие №2 «Постоянный электрический ток» **Лабораторная работа №2** «Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока»	2 2	
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	**Содержание учебного материала:**	**2**	
	Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Электрохимический эквивалент. Виды газовых разрядов. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Применение полупроводников. Полупроводниковые приборы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
Тема 3.4 Магнитное поле	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Вектор индукции магнитного поля. Напряженность магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Определение удельного заряда. Магнитные свойства вещества. Магнитная проницаемость	2	
	Решение задач	2	
Тема 3.5 Электромагнитная индукция	**Содержание учебного материала:**	**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Взаимосвязь электрических и магнитных полей. Электромагнитное поле	4	
	Решение задач	2	
	Лабораторная работа №3 «Изучение явления электромагнитной индукции»	2	
	Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»	2	
Раздел 4. Колебания и волны		**10**	
Тема 4.1 Механические колебания и волны	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные		

	затухающие механические колебания. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение	4	ОК 05 ОК 07
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Активное сопротивление. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Резонанс в электрической цепи. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Решение задач	2	
Раздел 5. Оптика		**16**	
Тема 5.1 Природа света	**Содержание учебного материала:**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.	2	
	Решение задач	2	
	Лабораторная работа №4 «Определение показателя преломления стекла»	2	
Тема 5.2 Волновые свойства света	**Содержание учебного материала:**	**8**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. 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 излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Ультрафиолетовое	4	

	излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений		
	Лабораторная работа №5 «Определение дифракции и интерференции света»	2	
	Контрольная работа № 3 «Колебания и волны. Оптика»	2	
Тема 5.3 Специальная теория относительности	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы	2	
Раздел 6. Квантовая физика		**10**	
Тема 6.1 Квантовая оптика	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Соотношение неопределенностей Гейзенберга. Давление света. Химическое действие света. Опыты Лебедева и Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Применение фотоэффекта	4	
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	**Содержание учебного материала:**	**6**	
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова – Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. 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	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Контрольная работа № 4 «Квантовая физика»	2	
Раздел 7. Строение Вселенной		**4**	
Тема 7.1	**Содержание учебного материала:**	**1**	ОК 01 ОК 02
	Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна.		

Строение Солнечной системы		1	ОК 04 ОК 05 ОК 07
Тема 7.2 Эволюция Вселенной	**Содержание учебного материала:**	**3**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной.	1	
	Практическая работа №3 «Подвижная карта звездного неба»	2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт		**2**	
	Всего:	**108**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.
Оборудование учебного кабинета (на основании приказа от 23 августа 2021 г. № 590 «Об утверждении перечня средств обучения и воспитания…»):

1. Цифровая лаборатория по физике для учителя;
2. Цифровая лаборатория по физике для ученика;
3. Весы технические с разновесами;
4. Комплект для лабораторного практикума по оптике;
5. Комплект для лабораторного практикума по механике;
6. Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамики;
7. Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором);
8. Комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрической энергетики);
9. Амперметр лабораторный;
10. Вольтметр лабораторный;
11. Колориметр с набором калориметрических тел;
12. Термометр лабораторный;
13. Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;
14. Барометр-анероид;
15. Блок питания регулируемый;
16. Веб-камера на подвижном штативе;
17. Видеокамера для работы с оптическими приборами;
18. Генератор звуковой;
19. Гигрометр (психрометр);
20. Груз наборный;
21. Динамометр демонстрационный;
22. Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;
23. Манометр жидкостной демонстрационный;
24. Метр демонстрационный;
25. Микроскоп демонстрационный;
26. Насос вакуумный Комовского;
27. Столик подъемный;
28. Штатив демонстрационный физический;
29. Электроплитка;
30. Набор демонстрационный по механическим явлениям;
31. Набор демонстрационный по динамике вращательного движения;
32. Набор демонстрационный по механическим колебаниям;
33. Набор демонстрационный волновых явлений;
34. Ведерко Архимеда;
35. Маятник Максвелла;
36. Набор тел равного объема;
37. Набор тел равной массы;
38. Прибор для демонстрации атмосферного давления;
39. Призма наклоняющаяся с отвесом;
40. Рычаг демонстрационный;
41. Сосуды сообщающиеся;
42. Стакан отливной демонстрационный;
43. Трубка Ньютона;

44. Шар Паскаля;
45. Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям;
46. Набор демонстрационный по газовым законам;
47. Набор капилляров;
48. Трубка для демонстрации конвекции в жидкости;
49. Цилиндры свинцовые со стругом;
50. Шар с кольцом;
51. Высоковольтный источник;
52. Генератор Ван-де-Граафа;
53. Дозиметр;
54. Камертоны на резонансных ящиках;
55. Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;
56. Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;
57. Комплект проводов;
58. Магнит дугообразный;
59. Магнит полосовой демонстрационный;
60. Машина электрофорная;
61. Маятник электростатический;
62. Набор по изучению магнитного поля Земли;
63. Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов;
64. Набор демонстрационный по полупроводникам;
65. Набор демонстрационный по постоянному току;
66. Набор демонстрационный по электрическому току в вакууме;
67. Набор демонстрационный по электродинамике;
68. Набор для демонстрации магнитных полей;
69. Набор для демонстрации электрических полей;
70. Трансформатор учебный;
71. Палочка стеклянная;
72. Палочка эбонитовая;
73. Прибор Ленца;
74. Стрелки магнитные на штативах;
75. Султан электростатический;
76. Штативы изолирующие;
77. Электромагнит разборный;
78. Набор демонстрационный по геометрической оптике;
79. Набор демонстрационный по волновой оптике;
80. Спектроскоп двухтрубный;
81. Набор спектральных трубок с источником питания;
82. Установка для изучения фотоэффекта;
83. Набор демонстрационный по постоянной Планка;
84. Комплект наглядных пособий для постоянного использования;
85. Комплект портретов для оформления кабинета;
86. Комплект демонстрационных учебных таблиц.

При наличии необходимого оборудования занятия по физике в некоторых случаях могут проводиться в имеющихся в образовательной организации мастерских или лабораториях.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основная литература:

1. Мякишев Г.Я. , Буховцев Б.Б. Физика 10 класс. М: «Дрофа», 2023.
2. Мякишев Г.Я. , Буховцев Б.Б. Физика 11 класс. М: «Дрофа», 2023.

Дополнительная литература:

1. В.Ф. Дмитриева. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования.- 6-е изд., Издательский центр «Академия», 2023.-448с.
2. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.Ф. Дмитриева, Издательский центр «Академия», 2018.- 160с.
3.Физика для профессий и специальностей технического профиля. Контрольные материалы: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования / В.Ф. Дмитриева, Л.И. Васильев.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 112с.
4. Касьянов В.А. Учебник физики 10 класса. М: «Дрофа», 2010.
5.Касьянов В.А. Учебник физики 11 класса. М: «Дрофа», 2010.

Перечень Интернет-ресурсов:

1. Банк заданий PISA ЕНГ – Режим доступа: http://www.mobuschool.02edu.ru›…PISA…estestvennonauchnaya… /(дата обращения: 29.08.2022);
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – Режим доступа: http://school-collection.edu.ru/catalog/pupil/?subject=30 (дата обращения: 29.08.2022);
3. КМ-школа. – Режим доступа: http://www.km-school.ru/(дата обращения: 29.08.2022);
4. Открытая физика. – Режим доступа: http://www.physics.ru/courses/ op25part2/design/index.htm (дата обращения: 29.08.2022);
5. Платформа ЯКласс – Режим доступа: http://www. yaklass.ru /(дата обращения: 29.08.2022);
6. Российская электронная школа – Режим доступа: http://www.resh.edu.ru/ (дата обращения: 29.08.2022);
7. Физика.ru. – Режим доступа: http://www.fizika.ru (дата обращения: 29.08.2022);
8. ФИПИ (ВПР 11 класс) – Режим доступа: http://www.fipi.ru /(дата обращения: 29.08.2022);
9. Электронный учебник – Режим доступа: http://www.physbook.ru/(дата обращения: 29.08.2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (личностные, метапредметные, предметные)	**Критерии оценки**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Предметные		
П.1. Сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, понимание роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;	**Критерии: 2, 5, 6**	Оценка текущего контроля. Оценка выполнения тестового задания. Устный опрос.
П.2. Владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями, уверенное использование физической терминологии и символики;	**Критерии: 2,4, 8, 9,11,13**	Оценка текущего контроля. Оценка по результатам выполнения письменных заданий (решение задач). Оценка по результатам промежуточной аттестации
П.3. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент;	**Критерии:1,2,3,5,6,7,14**	Оценка текущего контроля. Устный опрос. Тестирование. Работа по карточкам. Оценка по результатам практических работ. Оценка по результатам лабораторных работ.
П.4. Умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;	**Критерии: 2, 8,10,14**	Оценка текущего контроля. Оценка по результатам выполнения письменных заданий (решение задач). Оценка выполнения контрольной работы.
П.5. Сформированность умения решать физические задачи;	**Критерии: 1, 2, 5, 8, 9**	Оценка текущего контроля. Оценка по результатам промежуточной аттестации. Тестирование. Оценка по результатам практических работ. Оценка выполнения контрольной работы
П.6. Формированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, в профессиональной среде и для принятия практических решений в повседневной жизни;	**Критерии:1,2,3,5,9,10, 12,14**	Оценка текущего контроля. Оценка выполнения контрольной работы. Оценка приготовления опытов. Оценка заполнения таблицы. Оценка по результатам лабораторных работ.

П.7.Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.	**Критерии:1, 2, 3,5,6**	Оценка текущего контроля. Оценка по результатам выполнения письменных заданий (решение задач) Опрос. Тестирование. Оценка по результатам практических работ. Оценка за написание опорного конспекта.

1. Оценка по результатам выполнения практической работы:

Отметка	Критерии оценки
5	1. Решение выполнено правильно. 2. Формулы, примененные в решении, соответствуют данной теме. 3. Алгоритм решения не нарушен. 4. Правильно оформлен ответ.
4	1. Решение выполнено правильно, но имеются отклонения от алгоритма выполнения заданий. 2. В решении имеются незначительные ошибки. 3. Неправильно записан ответ.
3	1. Решение отдельных задач выполнено неверно. 2. Неправильно записан ответ. 3. Решение не соответствует алгоритму.
2	4. Обучающийся работу не выполнил. 2. Решение не соответствует данной теме.

2. Оценка по результатам текущего контроля (решение задач):

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	1. Решение выполнено правильно. 2. Формулы, алгоритмы примененные в решении, соответствуют данной теме. 3. Алгоритм решения не нарушен. 4. Правильно оформлен ответ.
4	1. Решение выполнено правильно, но имеются отклонения от алгоритма выполнения заданий. 2. В решении имеются незначительные ошибки. 3. Неправильно записан ответ.
3	1. Решение отдельных заданий выполнено неверно. 2. Неправильно записан ответ. 3. Решение не соответствует алгоритму.
2	5. Обучающийся работу не выполнил. 2. Решение не соответствует данной теме.

3. Оценка по результатам составления опорного конспекта:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Содержание конспекта полностью соответствует заданной теме. Правильная структурированность информации; наличие логической связи изложенной информации; соответствие оформления требованиям; аккуратность и грамотность изложения.

4	Содержание материала в конспекте соответствует заданной теме, но конспект не полный, нет выделения основных терминов и формул.
3	Представлен конспект без следов организации и проработки. Ответы правильные, но имеются недочеты.
2	Работа обучающимся не сдана. Отсутствует конспект по заданной теме. Ответы на вопросы не верны, или вовсе не найдены в материалах конспекта.

4. Оценка по результатам построения схем электрических цепей:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Построения выполнены верно. Соблюдены наиболее оптимальные размеры.
4	Имеются незначительные недочеты в построении и обозначении.
3	В построении допущены ошибки, построение выполнено небрежно.
2	1. Обучающийся не выполнил задание. 2. Построение выполнено неверно.

5. Оценка результатов выполнения тестовых заданий:

Оценка/баллы	Критерии оценки
1 б	Задания с выбором 1 ответа из 3,4
2 б	Задания с выбором 2 и более ответов из 4
3 б	Задания на определение понятия

Суммируются баллы по всем вопросам и определяется отметка:

90 ÷ 100	Отлично
80 ÷ 89	Хорошо
70 ÷ 79	Удовлетворительно
менее 70	не удовлетворительно

6. Оценка результатов устного опроса:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Ответ полный, аргументированный, приведены факты и сделаны выводы
4	Ответ полный, аргументированный, но допущены незначительные ошибки в формулировании вывода
3	Ответ неполный, недостаточно аргументированный, допущены незначительные ошибки в формулировании вывода
2	Отсутствует ответ на вопрос

7. Оценка результатов выполнения дидактических заданий:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Задание выполнено и оформлено в соответствии с требованиями
4	Задание выполнено и оформлено правильно, но есть незначительные ошибка
3	Задание выполнено и оформлено со значительными ошибками
2	Задание не выполнено

8. Оценка по результатам выполнения контрольной работы:

Отметка	Критерии оценки

5	1. Решение выполнено правильно. 2. Формулы, примененные в решении, соответствуют данной теме. 3. Алгоритм решения не нарушен. 4. Правильно оформлен ответ.
4	1. Решение выполнено правильно, но имеются отклонения от алгоритма выполнения заданий. 2. В решении имеются незначительные ошибки. 3. Неправильно записан ответ.
3	1. Решение отдельных уравнений (неравенств), задач выполнено неверно. 2. Неправильно записан ответ. 3. Решение не соответствует алгоритму.
2	6. Обучающийся работу не выполнил. 2. Решение не соответствует данной теме.

9. Оценка по результатам выполнения промежуточной аттестации:

90 ÷ 100	Отлично
80 ÷ 89	Хорошо
70 ÷ 79	Удовлетворительно
менее 70	Не удовлетворительно

10. Оценка по результатам по приготовлению опытов:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Опыт сделан правильно. Правильно дано объяснение опыта.
4	Имеются незначительные недочеты.
3	В приготовлении допущены ошибки.
2	Обучающийся не выполнил задание.

11. Оценка по результатам работы с графиками:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Графики построены верно. Соблюдены наиболее оптимальные масштабы.
4	Имеются незначительные недочеты в построении.
3	Допущены ошибки, построение выполнено небрежно.
2	1. Обучающийся не выполнил задание. 2. Графики не соответствуют действительности.

12. Оценка по результатам заполнения таблицы:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Таблица соответствует действительности. Аккуратность и эстетичность. Правильность заполнения таблицы.
4	Имеются незначительные недочеты при заполнении таблицы.
3	Допущены ошибки в заполнении таблицы, построение выполнено небрежно.
2	Обучающийся не выполнил задание.

13. Оценка по результатам составления кроссворда:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Кроссворд составлен правильно. Аккуратность и эстетичность.
4	Имеются незначительные недочеты в составлении кроссворда.

3	В составлении кроссворда допущены ошибки, построение выполнено небрежно.
2	Обучающийся не выполнил задание.

14. Оценка по результатам выполнения лабораторной работы:

Отметка	Критерии оценки
5	1. Лабораторная работа выполнена правильно, согласно инструкции. 2. Правильно оформлена работа. 3. Алгоритм выполнения работы не нарушен. 4. Формулы, примененные в работе, соответствуют данной теме.
4	1. Лабораторная работа выполнена правильно, но имеются отклонения от алгоритма выполнения заданий. 2. Имеются незначительные ошибки. 3. Неправильно записан вывод.
3	1. Лабораторная работа выполнена неверно. 2. Неправильно записаны цель, оборудование, ход работы, вывод. 3. Решение не соответствует алгоритму.
2	Обучающийся работу не выполнил.

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 06 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.10 ХИМИЯ
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР

Приаргунск 2026г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе методических рекомендации по организации обучения по общеобразовательной дисциплине «Информатика», разработанных ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022 г.

Программа разработана для профессии:
43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:
Воронова Надежда Викторовна, преподаватель общеобразовательных дисциплин

Рассмотрено на заседании ПЦК
общеобразовательного цикла
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ» 12
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 36
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 52
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 54

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа общеобразовательной дисциплины "Химия" является составной частью основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) среднего профессионального образования, реализуемой на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по профессии 43.01.09.Повар, кондитер

Дисциплина «Химия» входит в обязательную предметную область «Естественные науки» и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО раздела «Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей ФГОС СОО» с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Трудоемкость дисциплины «Химия» изучаемой на углубленном уровне, составляет 176 часов, из которых 144 часа - базовый модуль, а 28 часов - профильный (вариативный), включающий практико-ориентированное содержание, усиливающее профильную составляющую по профессии 43.01.09.Повар, кондитер, 32 часа – индивидуальный проект.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. **Цели дисциплины**

Целью изучения предметной области «Естественные науки» является формирование целостного представления о естественнонаучной картине мира, развитие естественнонаучного мышления средствами дисциплин.

Задачи изучения предметной области «Естественные науки»:

1) сформировать понимание целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук; влияния достижений естественных наук на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную, этическую и другие сферы деятельности человека;

2) сформировать естественнонаучную основу освоения профессиональных компетенций;

3) развить умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать информацию естественнонаучного характера;

4) сформировать навыки безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

5) создать условия для развития навыков учебной, проектно-исследовательской, творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Результаты обучения по химии представлены во ФГОС СОО на базовом и углубленном уровне.

В процессе изучения общеобразовательной дисциплины, за счет использования предметно-ориентированных практических заданий и специально отобранных образовательных технологий, обеспечивается формирование отдельных элементов общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, определяемых во ФГОС СПО по профессии/ специальности.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - 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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; - сформированность экологической культуры, понимание влияния	1)Сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; 2) владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, Электоотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М.Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И.Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и

	социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; 3) Сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; 4) Сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; 5) Сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; 6) владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); 7) сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических

		реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; 8) сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; 9) сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); 10) сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; 11) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных

		методах познания веществ и химических явлений; 12) для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно-точечную систему обозначений Л.Брайля для записи химических формул
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	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. 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 правления опасными факторами (система НАССР) и нормативно техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение столовой посуды,	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с 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 посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании.

	столовых приборов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, 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 овощей, грибов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.	Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями ранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие 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 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 Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами 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 из лишнюю горечь из отдельных видов овощей,

	Требования охраны труда, пожарной, электро безопасности в организации питания. 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-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации	предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе 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. Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	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 рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов.	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости 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. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к

	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно- кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя	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 Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. Вести учет реализованных полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с

ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.	Виды, назначение, равила 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 мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок	учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать мясо, птицу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарноигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. Вести учет

	расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя	реализованных полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;	• подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение до момента использования; • выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; • взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров • выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их

	– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров	вкусовые качества, доводить до вкуса; • порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; • охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;	Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во

	– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хране-ния, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя	фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;

		– проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для	Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;

блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими

	разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке	кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных

		продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;

	производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила – хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов	- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
ПК 3.6.	– правила выбора основных продуктов и дополнительных	Умения: – подбирать в соответствии с

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировть отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд,

	– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке	закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих	Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку

сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад	рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных

		материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные,

	– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя	молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов

В рамках программы учебной дисциплины "Химия" обучающимися осваиваются следующие предметные результаты:

Результаты освоения дисциплины
Базовый модуль
Исследовать химические процессы и явления окружающей среды (основной модуль)
Интерпретировать качественные реакции обнаружения неорганических веществ и отдельных классов органических соединений
Распознавать неорганические и органические вещества, относящиеся к различным классам соединений на основе химического эксперимента
Анализировать закономерности протекания качественных реакций, положенных в основу обнаружения неорганических веществ и отдельных классов органических соединений
Составлять химические реакции для описания химических процессов и явлений в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов
Идентифицировать органические и неорганические вещества по физико-химическим свойствам
Исследовать химические свойства веществ
Устанавливать зависимость физико-химических свойств веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки
Составлять химические реакции с учетом механизмов их протекания для описания химических процессов в различных средах (природных, биологических, техногенных)
Исследовать влияние факторов (концентрации, температура) на скорость химической реакции и химическое равновесие
Доказывать влияние факторов на скорость химических реакций и смещение химического равновесия на основе химического эксперимента
Характеризовать термодинамические и кинетические закономерности протекания химических реакций
Рассчитывать характеристики реакций с учетом термодинамических и кинетических закономерностей протекания химических реакций
Определять неорганические и органические вещества методами химического анализа
Проводить количественный анализ химических веществ методом титрования
Анализировать закономерности протекания химических реакций, положенных в основу определения неорганических и органических веществ
Рассчитывать концентрацию определяемого вещества (аналита), используя результаты измерений в количественном анализе
Исследовать свойства дисперсных систем
Различать истинные растворы, коллоидные растворы и грубодисперсные системы на основе химического эксперимента.
Описывать многообразие дисперсных систем и факторы их устойчивости
Вариативный (прикладной) модуль
Интерпретировать химические процессы и явления (профильный модуль)
Интерпретировать химические процессы и явления в биосфере (профильный модуль)
Проводить химический анализ проб воды
Проводить химический анализ проб почвы
Осуществлять химический контроль качества продуктов питания
Интерпретировать химические процессы и явления в техносфере (профильный модуль)
Проводить химический анализ технической воды
Проводить химический анализ проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна
Проводить химический анализ проб воздуха

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	***176***
Основное содержание	***148***
в т. ч.:	
теоретическое обучение	62
практические занятия	54
индивидуальный проект	32
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**28**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	12
Промежуточная аттестация Экзамен	

Во всех ячейках со звездочкой (*) следует указать объем часов.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины Химия

Наименование модулей, разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Базовое (инвариантное) содержание		
Модуль 1. Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ		**56**	
Раздел 1. Распознавание неорганических веществ		**24**	
Тема 1.1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1-1.4
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Химия в профессии «Повар, кондитер»	**2**	
	Теоретические занятия	**2**	
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Основное и возбужденные состояния атомов. Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность	2	
	Практические и лабораторные занятия	**2**	
	1. Решение расчетных заданий на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) 2. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.)	2	
Тема 1.1.2. Периодический закон и таблица Д.И.Менделеева	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2-1.3
	Теоретические занятия	**2**	
	1.Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева	**2**	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Химический состав мяса, рыбы, птицы. Их значение в питании человека. Виды тканей, определения доброкачественности.	**2**	
	Практические и лабораторные занятия		
	Химический анализ тканей мяса, рыбы, птицы.	**2**	
	Практические и лабораторные занятия	**2**	

	1. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов: "Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И.Менделеева"	**2 14 часов**	
Тема 1.1.3. Строение и свойства неорганических веществ	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1-1.4
	Теоретические занятия	2	
	Электрохимическая ячейка. Электродные потенциалы. Ряд стандартных потенциалов. Гальванический элемент	**2**	
	Практические и лабораторные занятия	**2**	
	1. Классификация неорганических веществ. Химические свойства основных классов неорганических веществ. Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). Составление химических реакций с участием оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов, неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ	1	
	2. Электродные потенциалы. Ряд стандартных потенциалов. Гальванический элемент. Решение задач на расчет электродного потенциала используя стандартный электродный потенциал пары M(n+)/M и ЭДС гальванического элемента	1	
Тема 1.1.4. Химические реакции с участием неорганических веществ	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1-1.4
	Теоретические занятия	**2**	
	Дробный анализ. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление качественных химических реакций, характерных для обнаружения неорганических веществ (катионов I-VI групп и анионов) в молекулярной и ионной формах	2 20 час	
	Практические и лабораторные занятия	**2**	
	1. Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты	1	

	по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Составление уравнений реакций соединения (типа X + Y = P), расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Составление уравнений реакций соединения (типа X + Y = P), расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Составление уравнений реакций соединения (типа X + Y = P), расчет объемных отношений газов. Составление уравнений реакций обмена, расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Составление ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды. Составление уравнений реакций ионного обмена, расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества		
	2. Составление уравнений реакций обнаружения катионов I-VI групп и анионов в молекулярной и ионной формах. Взаимодействие различных классов неорганических веществ с объектами окружающей среды. Уравнения реакций горения, пиролиза, гидролиза, ионного обмена, окисления-восстановления, комплексообразования с участием неорганических веществ различных классов (металлов, неметаллов, оксидов, кислот, оснований, солей и др.) Решение практико-ориентированных теоретических заданий на химические реакции с участием неорганических веществ	1	
Тема 1.1.5. Распознавание неорганических катионов и анионов. Качественные реакции на ионы в растворе	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Практические и лабораторные занятия	2	
	Распознавание неорганических веществ (катионов I-VI групп или анионов) с использованием качественных аналитических реакций. Дробный анализ с целью обнаружения отдельных аналитов из числа неорганических катионов и анионов. Возникновение аналитического сигнала с точки зрения химических процессов при протекании аналитической реакции. Применение методик дробного анализа для обнаружения отдельных неорганических веществ в анализируемых средах (объектах окружающей среды и техносферы). Интерпретация результатов эксперимента. Физико-химическое явление, положенное в основу аналитического сигнала: появление или изменение характерной окраски раствора, выпадение или растворение характерного осадка, выделение газообразных продуктов реакции с характерными признаками (запах или цвет) и т.п. Соответствие полученного	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1-1.4

	аналитического сигнала и соответствующей схемы (уравнения) химической аналитической реакции. Систематическая погрешность в случае выявленных несоответствий наблюдаемого аналитического сигнала и схемы аналитической реакции		
Раздел 2. Распознавание органических веществ		**32**	
Тема 1.2.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1-1.4
	Теоретические занятия	**4**	
	Появление и развитие органической химии как науки. Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Кратность химической связи. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы образования названий органических соединений	4	
	Практические и лабораторные занятия	**2**	
	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы исходя из элементного состава (в %)	2	
Тема 1.2.2. Свойства органических соединений отдельных классов	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1-1.4
	Теоретические занятия	**6**	
	Описание физико-химических свойств и способов получения органических соединений отдельных классов: предельные (алканы и циклоалканы), непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды, спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, амины и аминокислоты, высокомолекулярные соединения. Классификация и номенклатура. Гомологический ряд и общая формула. Изомерия. Физические свойства. Химические свойства. Способы получения	6	
	Практические и лабораторные занятия	**6**	

	Свойства органических соединений отдельных классов (тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения): предельные (алканы и циклоалканы), непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды, спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, амины и аминокислоты, высокомолекулярные соединения. Составление схем реакций (в том числе по предложенных цепочкам превращений), характеризующих химические свойства органических соединений отдельных классов, способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства органических соединений отдельных классов	6 42 часа	
Тема 1.2.3. Химические реакции с участием органических веществ отдельных классов	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2-1.4
	Теоретические занятия	**4**	
	Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений.	4	
	Практические и лабораторные занятия	**2**	
	Обнаружение органических соединений отдельных классов на примере альдегидов, спиртов, непредельных углеводородов, аминокислот и т.п. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов. Реакции, отражающие взаимодействие различных классов органических соединений с объектами окружающей среды. Составление уравнений гидролиза простых и сложных эфиров, горения углеводородов, окисления спиртов, альдегидов и др. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на химические свойства органических веществ	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Применение органических веществ в пищевой промышленности	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	1.Изменение структуры тканей под действием органических веществ (мяса, овощей и т.д.)	2	
Тема 1.2.4. Распознавание	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Практические и лабораторные занятия	**2**	

органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Распознавание (обнаружение) органических соединений отдельных классов. Качественные реакции на отдельные классы органических веществ. Качественный анализ органических соединений по функциональным группам. Появление аналитического сигнала с точки зрения протекания качественной аналитической реакции, химического равновесия и кинетики аналитической реакции. Дробный анализ с целью обнаружения отдельных классов органических соединений (алкенов, алкинов, спиртов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, аминокислот, углеводов и др.). Применение методик дробного анализа для обнаружения отдельных классов органических соединений в анализируемых средах (объектах окружающей среды и техносферы). Интерпретация результатов эксперимента. Физико-химическое явление, положенное в основу аналитического сигнала: появление или изменение характерной окраски раствора, выпадение или растворение характерного осадка, выделение газообразных продуктов реакции с характерными признаками (запах или цвет) и т.п. Соответствие полученного аналитического сигнала и соответствующей схемы (уравнения) химической аналитической реакции. Систематическая погрешность в случае выявленных несоответствий наблюдаемого аналитического сигнала и схемы аналитической реакции	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1-1.4
	Контрольная работа	**2**	
	Составление химических реакций и расчет количественных характеристик по уравнениям реакций	2	
Модуль 2. Свойства неорганических и органических веществ		**34**	
Раздел 2.1. Физико-химические свойства неорганических веществ		**22**	
Тема 2.1.1.Зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа химической связи	**Содержание учебного материала**	**10**	
	Теоретические занятия	**4**	
	Химическая связь. Виды химической связи. Ионная связь. Ковалентная неполярная и полярная связь. Обменный и донорно-акцепторный механизм образования ковалентной полярной связи. Геометрия молекулы. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Агрегатные состояния вещества. Типы кристаллических решеток: атомная, молекулярная, ионная, металлическая. Общие физические и химические свойства веществ с разным типом кристаллических решеток.	4-2 58 часов 2 семестр	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.6

	Металлы. Неметаллы. Особенности строения атомов. Физические и химические свойства. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе.		
	Практические и лабораторные занятия	**2**	
	Определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки. Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ. Установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системе. Практико-ориентированные задания по установлению зависимости физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа химической связи.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Изучение агрегатного состояния кисломолочных продуктов	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	1.Изменение агрегатного состояния кисломолочных продуктов	2	
Тема 2.1.2. Химические реакции с участием неорганических веществ, используемые для их идентификации	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1-1.4
	Теоретические занятия	**4**	
	Комплексные соединения. Лиганд, комплексообразователь, заряд иона комплексообразователя, заряд комплексного иона, координационное число, внутренняя сфера комплексного соединения, внешняя сфера комплексного соединения. Классификация и номенклатура комплексных соединений. Уравнения образования комплексных веществ.	4	
	Практические и лабораторные занятия	**2**	
	Кислотно-основные реакции. Реакции ионного обмена, условия их протекания. Гидролиз неорганических веществ. Составление молекулярных и ионных уравнений химических реакций, протекающих между неорганическими веществами, проявляющими кислотные, основные, амфотерные химические свойства. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Типичные неорганические окислители и восстановители. Окислительно-восстановительные реакции. Метод электронного баланса. Составление уравнений химических реакций, протекающих с изменением степеней окисления химических элементов в неорганических веществах с использованием метода	2 14 часов	

	электронного баланса. Составление уравнений химических реакций с участием комплексных соединений. Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации.		
Тема 2.1.3. Идентификация неорганических веществ отдельных классов	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6
	Практические и лабораторные занятия	**2**	
	Идентификация неорганических веществ с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Возникновение аналитического сигнала с точки зрения химических процессов при протекании качественной реакции, позволяющей идентифицировать предложенные неорганические вещества. Интерпретация результатов эксперимента. Физико-химическое явление, положенное в основу аналитического сигнала, позволяющего идентифицировать неорганическое вещество: появление или изменение характерной окраски раствора, выпадение или растворение характерного осадка, выделение газообразных продуктов реакции с характерными признаками (запах или цвет) и т.п.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Физико-химические изменения продуктов питания при нарушении СанПина	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	1.Изменение органолептических показателей качестве продуктов питания при нарушении СанПина	2(20)	
Раздел 2.2. Физико-химические свойства органических веществ		**12**	
Тема 2.2.1. Зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1-1.4
	Теоретические занятия	**4**	
	Взаимосвязь молекулярного строения, валентного состояния атома углерода и физико-химических свойств органических веществ. Практическое применение основных положений теории химического строения органических веществ А.М. Бутлерова. Составление рядов увеличения (уменьшения) кислотно-основных органических соединений отдельных классов.	4	
	Практические и лабораторные занятия	**2**	
	Идентификация органических соединений. Генетическая связь между классами органических соединений. Кислотно-основные свойства органических веществ. Взаимное влияние атомов в структуре органического соединения на кислотно-основные свойства. Подтверждение кислотно-основных свойств органических веществ с помощью химических реакций, в т.ч. с использованием справочной литературы.	2	

	Составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения. Составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов.		
Тема 2.2.2. Химические реакции с участием органических веществ в различных средах (природных, биологических, техногенных), используемые для их идентификации	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1-1.4
	Практические и лабораторные занятия	**2**	
	Составление молекулярных и ионных уравнений химических реакций, протекающих между органическими веществами, проявляющими кислотные, основные, амфотерные химические свойства. Составление уравнений химических реакций, протекающих с изменением степеней окисления химических элементов в органических веществах с использованием метода электронного баланса	2	
Тема 2.2.3. Идентификация органических веществ по их физико-химическим свойствам	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1-1.4
	Практические и лабораторные занятия	**2**	
	Идентификация органических веществ с использованием их физико-химических свойств и характерных качественных реакций. Возникновение аналитического сигнала с точки зрения химических процессов при протекании качественной реакции, позволяющей идентифицировать предложенные органические вещества. Интерпретация результатов эксперимента. Физико-химическое явление, положенное в основу аналитического сигнала, позволяющего идентифицировать органическое вещество: появление или изменение характерной окраски раствора (обесцвечивание), выпадение или растворение характерного осадка, выделение газообразных продуктов реакции с характерными признаками (запах или цвет) и т.п.	2	
	Контрольная работа	**2**	
	Свойства неорганических и органических веществ	2	
Модуль 3. Скорость химической реакции и химическое равновесие		**24**	
Раздел 3.1. Скорость химической реакции		**14**	
Тема 3.1.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.6 ПК 4.1
	Теоретические занятия	**4**	
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-	4	

	Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ.		
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Роль катализаторов в пищевом производстве	2	
Тема 3.1.2. Факторы, оказывающие влияние на скорость химических реакций	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Практические и лабораторные занятия	**2**	
	Вычисление концентраций реагирующих веществ при изменении скорости реакции. Применение правила Вант-Гоффа, закона действующих масс в решении задач. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции	2	
Тема 3.1.3. Исследование влияния концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01 ОК 04 ПК 2.1-2.8
	Практические и лабораторные занятия	**2**	
	Исследование влияния на скорость химических реакций природы, концентрации, площади поверхности реагирующих веществ, температуры и катализатора. Зависимость скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом. Зависимость скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции. Интерпретация результатов эксперимента: установление зависимости скорости реакции от различных факторов, построение графиков зависимости скорости от температуры и концентрации	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Физико-химические изменения при тепловой обработке продуктов	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	1.Измерение показателей качества продуктов после тепловой обработке	2	
Раздел 3.2. Равновесие химической реакции		**10**	
Тема 3.2.1. Термодинамические закономерности протекания химических реакций	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1-1.4
	Теоретические занятия	**4**	
	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов	4-2 48 часов	

	или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах	2 курс	
Тема 3.2.2. Факторы, оказывающие влияние на равновесие химических реакций	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1-1.4
	Практические и лабораторные занятия	**2**	
	Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции, в решении практико-ориентированных заданий. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций, термодинамических параметров возможности протекания химических процессов.	2	
Тема 3.2.3. Исследование влияния различных факторов на смещение химического равновесия	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 04 ПК 1.1-1.4
	Практические и лабораторные занятия	**2**	
	Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Интерпретация результатов эксперимента: соответствие полученных результатов теоретически прогнозируемым на основе принципа Ле Шателье	2	
	Контрольная работа	**2**	
Модуль 4. Определение неорганических и органических веществ химическими методами анализа		**18**	
Раздел 4.1. Определение неорганических веществ химическими методами		**8**	
Тема 4.1.1. Химические реакции, положенные в основу определения неорганических веществ	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ПК 1.1-1.4
	Теоретические занятия	**4**	
	Классификация методов количественного анализа. Химические методы анализа. Метрологические характеристики и границы применения. Преимущества и недостатки. Гравиметрический анализ. Титриметрический (объёмный) анализ. Вычисления в титриметрическом анализе. Конечная точка титрования и точка эквивалентности. Индикаторы и кривые титрования. Методы титрования. Методы кислотно-основного титрования. Общая характеристика физических и физико-химических методов анализа, их классификация	4	
	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01

Тема 4.1.2. Закон эквивалентов и расчет концентрации определяемого вещества			ОК 02 ПК 1.1-1.4
	Практические и лабораторные занятия	**2**	
	Стандартные растворы, первичные и вторичные стандарты. Фиксаналы. Стандартизация. Расчеты необходимых количеств (массы и объема) реагентов, используемых для приготовления стандартных растворов (титрантов). Закон эквивалентов. Эквивалент и фактор эквивалентности. Применение закона эквивалентов для нахождения концентрации раствора определяемого вещества (аналита): молярной концентрации эквивалента и молярной концентрации. Титр раствора. Массовая доля. Формулы пересчёта концентрации раствора. Разбор практико-ориентированных заданий на расчеты концентрации растворов и массы растворенного вещества	2	
Тема 4.1.3. Стандартизация растворов титрантов	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1-1.4
	Практические и лабораторные занятия	**2**	
	Исследование метода титрования для определения точной концентрации неорганических веществ в растворе. Стандартизация растворов титрантов, приготовленных с заданной концентрацией (с точки зрения измерения аналитического сигнала). Измерение объема титранта и расчет концентрации растворов соляной кислоты или гидроксида натрия.	2	
Раздел 4.2. Определение органических веществ химическими методами		**10**	
Тема 4.2.1. Химические реакции, положенные в основу определения органических веществ	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 02 ПК 1.1-1.4
	Теоретические занятия	**4**	
	Химические и физико-химические методы определения органических веществ. Кислотно-основные и окислительно-восстановительные реакции, реакции осаждения и комплексообразования. Условия их протекания и схемы реакций. Методы разделения и концентрирования органических веществ, их основные характеристики и области применения.	4	
Тема 4.2.2. Закон эквивалентов и расчет концентрации	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1-1.4
	Практические и лабораторные занятия	**2**	

определяемых органических веществ	Стандартные растворы, первичные и вторичные стандарты, используемые для определения органических веществ методом титрования. Расчет количества (массы и объема) реагента, используемого для приготовления раствора титранта. Закон эквивалентов. Эквивалент и фактор эквивалентности на примере реакций с участием органических веществ. Применение закона эквивалентов для нахождения концентрации раствора определяемого органического вещества (аналита): молярной концентрации эквивалента и молярной концентрации. Титр раствора. Массовая доля. Формулы пересчёта концентрации раствора. Разбор практико-ориентированных заданий на количественный анализ органических веществ	2	
Тема 4.2.3. Определение концентрации органического вещества методом титрования	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Практические и лабораторные занятия	2	
	Исследование метода титрования для определения точной концентрации органических веществ в растворе. Определение концентрации уксусной кислоты методом титрования или содержания аммиака в солях аммония методом обратного титрования. Измерение объема титранта и расчет концентрации растворов уксусной кислоты и массовой доли аммиака в солях аммония с применением закона эквивалентов	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 1.1-1.4
	Контрольная работа	**2**	
	Определение неорганических и органических веществ с использованием химических методов анализа	2	
Модуль 5. Исследовать свойства дисперсных систем		**12**	
5.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1-1.4
	Теоретические занятия	**2**	
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем.Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля)	2	
	Практическая работа	**2**	
	Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Решение задач на приготовление растворов. Расчетные практико-ориентированные задания на дисперсные системы	2	
	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01

5.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	**Практические занятия и лабораторная работа**	**2**	ОК 02 ОК 04 ОК.07 ПК 2.4 ПК 4.1-4.2
	Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Выполнение лабораторной работы "Исследование дисперсных систем". Приготовление суспензии карбоната кальция, изучение ее способности к коагуляции. Приготовление эмульсии, изучение ее свойств. Приготовление коллоидного раствора. Наблюдение эффекта Тиндаля. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними. Оформление результатов эксперимента в виде таблицы распознавания дисперсной системы по признаку видимости частиц, их способности к осаждению и коагуляции в растворе. Интерпретация результатов эксперимента. Обоснование эффекта рассеивания света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля) на примере изученной коллоидной системы	2	
	Профессионально-ориентированное содержание		
	Применение дисперсных систем в молекулярной кухне	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	1.Изменение состояния дисперсных систем при механическом воздействии	2	
	Контрольная работа	**2**	
Индивидуальный проект	***Самостоятельная работа обучающихся*** Изучение источников информации, подготовка докладов, сообщений, презентаций о значении витаминов, лекарственных препаратов и других соединений в быту, в питании и профессиональной деятельности; о рациональном питании, сохранении витаминов в процессе приготовления пищи; защите окружающей среды от загрязнения тяжелыми металлами, соединениями азота, серы, углерода; экологических аспектов использования химических веществ; моющих и чистящих средствах; правилах безопасной работы со средствами бытовой химии. 1. Выполнить исследование и защитить проект по одной из тем: «Характеристика жиров их применение в профессии» «Свойства и применение углеводов (глюкозы, сахарозы, крахмала, целлюлозы) в профессии повар, кондитер» «Практическое значение уксусной кислоты» «Полимеры в будущей профессии», «Использование белка в кулинарии», «здоровое питание». «Выделение лимонной кислоты из лимонов». «Выделение эфирных масел из растений».	**32**	

	«Обнаружение углеводов в продуктах питания при помощи качественных реакций» «Витамины: их химический состав и функции в организме человека». «Гормоны – сложные органические молекулы». «Масло какао. Технология изготовления шоколада». «Молекулы – гиганты». «Гели в жизни человека» «Многообразие смесей в природе» «Химия и здоровье». «Молекулярная кулинария» «Определение pH природных вод, почв» «Изучение соотношения степени окисления ионов с их окраской в водных растворах» « Вода как реагент и как среда для химического процесса». « Аморфные вещества в природе, технике, быту». «Современные методы обеззараживания воды». «Определение кислотности фруктового сока». «Лекарства, ферменты, витамины, гормоны». «Проблемы, связанные с применением лекарственных препаратов». Использование спирта как консерванта», «Использование спирта в промышленности и в быту», «Метиловый спирт и его использование в качестве сырья», «Этиленгликоль и его применение», «Глицерин и его применение», «Применение ацетона в технике и промышленности», «Уксусная кислота и её применение на кухне и в промышленности», «Предельные одноатомные спирты, их практическое значение» «Практическое значение уксусной кислоты». - Анализ продуктов переработки нефти с помощью качественных реакций. - Выделение натурального каучука из млечного сока фикуса или одуванчиков. - Изготовление универсального клея. - Разработка тест-метода определения метанола или этанола. - Омыление жиров. Изготовление мыла «Взаимодействие химии с другими науками» «Соли высших карбоновых кислот. СМС.» «Важнейшие направления современной химии: водородная энергетика, супрамолекулярная химия, нанотехнологии, молекулярное моделирование».		
	итого	**176**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины "Химия" требует наличия учебного кабинета и/или учебной химической лаборатории.

Оборудование учебного кабинета (наглядные пособия): наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы.

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном/мультимедийная доска, указка-презентер для презентаций.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50-100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10 - 20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100-150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, pH-метры, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование.

Приводится перечень средств обучения, включая тренажеры, модели, макеты, оборудование, технические средства, в т. ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т. п. (Количество не указывается).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Блинов, Л. Н. Химия : учебник для среднего профессионального образования / Л. Н. Блинов, И. Л. Перфилова, Т. В. Соколова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 260 с.
2. Егоров, В. В. Общая химия : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Егоров. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с.
3. Пресс, И. А. Общая химия : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 496 с.
4. Щеголихина Н. А. Общая химия. Учебник. СПО / Н.А. Щеголихина — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 164 с.
5. Пузаков, С. А. Химия. 11 класс : учеб. для общеобразоват. организаций : углубл. Уровень / С. А. Пузаков, Н. В. Машнина, В.А. Попков. – 2-е изд. – М. : Просвещение, 2020. – 320 с.
6. Габриелян О.С. Химия: учеб. для студ. проф. учеб. заведений / О.С.Габриелян, И.Г. Остроумов. – М., 2016.- 256 с.
7. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 272 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Леонова, Г. Г. Химия : учебное пособие / Г. Г. Леонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 208 с.
2. Габриелян, О. С., Лысова, Г. Г. Химия: книга для преподавателя: учеб.-метод. пособие. — М. Академия, 2012. - 332 с.
3. Никольский, А. Б. Химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Никольский, А. В. Суворов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 507 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01209-5. — URL : https://urait.ru/bcode/452591
4. Аналитическая химия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Апарнев, Г. К. Лупенко, Т. П. Александрова, А. А. Казакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07838-1. — URL : https://urait.ru/bcode/453609
5. Богомолова, И. В. Неорганическая химия: учебное пособие / И.В. Богомолова. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 336 с. : ил. - (ПРОФИль). - ISBN 978-5-98281-187-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1061490
6. Александрова, Э. А. Неорганическая химия. Теоретические основы и лабораторный практикум: учебник / Э. А. Александрова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 396 с. — ISBN 978-5-8114-3473-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130569
7. Черникова Н. Ю., Мещерякова Е. В. Решаем задачи по химии самостоятельно: учебное пособие / Н. Ю. Черникова, Е. В. Мещерякова — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 328 с.
8. Резников В. А. Сборник упражнений и задач по органической химии: учебное пособие / В.А. Резников — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 226 с.
9. Капустина А. А., Хальченко И. Г., Либанов В. В. Общая и неорганическая химия. Практикум / А. А. Капустина, И. Г. Хальченко, В. В. .Либанов — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с.
10. Гончаров Е. Г., Кондрашин В. Ю., Ховив А. М. Основы общей химии: учебное пособие / Е. Г. Гончаров и др. под ред. Н.В. Столярова — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с.
11. Алексинский, В. Н. Занимательные опыты по химии. - М.: Академия, 2010 - 215 с.
12. Ахметов, Н. С. Актуальные вопросы неорганической химии. -М.: Академия, 2010 - 156 с.
13. Дайнеко, В. И. Как научить школьников решать задачи по органической химии - М.: Просвещение, 2011 - 230 с.
14. Зуева, М. В. Обучение учащихся применению знаний по химии - М.: Просвещение, 2011 - 210 с.
15. Линсон, И. А. Почему и как идут химические реакции- М.: МИРОС, 2010 -110 с.
16. Сорокин, В. В., Золотников, Э. Г. Химии в тестах. - СПб.: Химия, 2012 - 95 с.
17. Третьяков, Ю. Д. Справочные материалы по химии. - М.: Просвещение, 2010 - 320 с.
18. Шакикова, Д. М. Творчество на практических занятиях по химии. - М.: Академия, 2010 - 84 с.

3.2.3. Интернет-ресурсы

1. hemi.wallst.ru - «Химия. Образовательный сайт для школьников»
2. www.alhimikov.net - Образовательный сайт для школьников
3. chem.msu.su - Электронная библиотека по химии
4. www.enauki.ru - Интернет-издание для учителей «Естественные науки»
5. 1september.ru - Методическая газета "Первое сентября"
6. hvsh.ru - Журнал «Химия в школе»
7. www.hij.ru/ - Журнал «Химия и жизнь»
8. chemistry-chemists.com/index.html - Электронный журнал «Химики и химия».
9. https://foxford.ru/wiki/himiya - Фоксфорд. Учебник по химии

После каждого наименования печатного издания обязательно указываются издательство и год издания (в соответствии с ГОСТом). При составлении учитывается наличие результатов экспертизы учебных изданий в соответствии с порядком, установленным Минобрнауки России.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Модуль 1: Р 1, Темы 1.1.1 - 1.1.5 Р 2, Темы 1.2.1 - 1.2.4. Модуль 2: Р 2.1, Темы 2.1.2, 2.1.3 Р.2.2, Темы 2.2.1 - 2.2.3. Модуль 3: Р 3.1, Темы 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3., Р 3.2, Темы 3.2.1. - 3.2.3. Модуль 4: Р 4.1, Темы 4.1.2., 4.1.3. Р 4.2, Темы 4.2.2., 4.2.3. Модуль 5: Темы 5.1., 5.2. Профессионально-ориентированное содержание	Оценка выполнения практических работ Оценка выполнения лабораторных работ Тестирование Выполнение индивидуальных заданий, проектов, исследований Контрольная работа Решение разного вида задач Устный опрос Оценка выполнения и защиты проекта
ОК 02	Модуль 1: Р 1, Темы 1.1.1 - 1.1.5 Р 2, Темы 1.2.1 - 1.2.4. Модуль 2: Р 2.1, Темы 2.1.2, 2.1.3 Р.2.2, Темы 2.2.1 - 2.2.3. Модуль 3: Р 3.1, Темы 3.1.1., 3.1.2. Р 3.2, Темы 3.2.1., 3.2.2. Модуль 4: Р 4.1, Темы 4.1.1. - 4.1.3. Р 4.2, Темы 4.2.1. - 4.2.3. Модуль 5: Темы 5.1., 5.2. Профессионально-ориентированное содержание	
ОК 04	Модуль 1: Р 1, Темы 1.1.1, 1.1.5, 1.2.4. Модуль 2: Р 2.1, Темы 2.1.3 Р.2.2, Темы 2.2.2., 2.2.3. Модуль 3: Р 3.1, Темы 3.1.1., 3.1.3., Р 3.2, Темы 3.2.3. Модуль 4: Р 4.1, Темы 4.1.3., Р 4.2, Темы 4.2.3. Модуль 5:	

	Темы 5.2. Профессионально-ориентированное содержание	
ОК 07	Модуль 1: Р 1, Темы 1.1.5, 1.2.4., Модуль 2: Р 2.1, Темы 2.1.2 Модуль 3: Р 3.1, Темы 3.1.1., 3.1.2., Р 3.2, Темы 3.2.1., 3.2.2. Модуль 5: Темы 5.2. Профессионально-ориентированное содержание	
ПК 1.1-1.4	Модуль 1 Р 1, Тема 1.1.1, 1.1.2, 1.2.3	
ПК 2.6	Модуль 2 Р2.1, Тема 2.1.1,	
ПК 2.2, 2.8 ПК 3.2-3.6	Тема 2.1.3	
ПК 2.6 ПК 4.1	Модуль 3 Р 3.1 Тема 3.1.1	
ПК 2.1, 2.8	Тема 3.1.3	
ПК 2.4, ПК 4.1, ПК 4.2	Модуль 5 Тема 5.2	

Контроль и оценка результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения определяют, что обучающиеся должны знать, понимать и демонстрировать по завершении изучения дисциплины.

Для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины используется система оценочных мероприятий, представляющая собой комплекс учебных мероприятий (формирующих и суммирующих), согласованных с результатами обучения и направленных на их формирование и контроль достижения запланированных результатов обучения, сформулированных с учетом:

- ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО (общие компетенции);
- ориентации на профессиональную деятельность

Базовый (инвариантный) модуль	
Результат	**Исследовать химические процессы и явления окружающей среды**
Раздел 1	**Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ**
Результат раздела 1	**Интерпретировать качественные реакции обнаружения неорганических веществ и отдельных классов органических соединений**
Оценочное мероприятие рубежного контроля по разделу 1	**Контрольная работа** (задания на составление химических реакций и расчет количественных характеристик по уравнениям реакций)

Тема	Декомпозированный результат обучения по разделу 1	Возможные оценочные мероприятия с кратким описанием
Тема 1.1. Распознавание неорганических веществ	Распознавать неорганические вещества на основе химического эксперимента	
1.1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности	1) Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) 2) Тест "Строение атомов химических элементов и природа химической связи"
1.1.2. Периодический закон и таблица Д.И.Менделеева	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева	Тест "Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И.Менделеева"
1.1.3. Строение и свойства неорганических веществ	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их свойствами	1) Тест "Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре" 2) Задачи на расчет электродного потенциала используя стандартный электродный потенциал пары M(n+)/M 3) Задачи на расчет ЭДС гальванического элемента 4) Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси) 5) Задачи на составление химических реакций с участием оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов, характеризующих их свойства 6) Задачи на составление химических реакций с участием неорганических кислот, характеризующих их свойства 7) Задачи на составление химических реакций с участием оснований и амфотерных гидроксидов, характеризующих их свойства 8) Задачи на составление химических реакций с участием неорганических

		солей, характеризующих их свойства 9) Задачи на составление химических реакций получения оксидов из простых и сложных веществ 10) Задачи на составление химических реакций получения кислот из других сложных веществ 11) Задачи на составление химических реакций получения оснований из простых и сложных веществ 12) Задачи на составление химических реакций получения солей из простых и сложных веществ 13) Тест "Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, солей с помощью уравнений химических реакций" 14) Устное сообщение "способы получения оксидов, кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, солей"
1.1.4. Химические реакции с участием неорганических веществ	Составлять реакции соединения	1) Задачи на составление уравнений реакций соединения (типа X + Y = P), расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси 2) Задачи на составление уравнений реакций соединения (типа X + Y = P), расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного 3) Задачи на составление уравнений реакций соединения (типа X + Y = P), расчет объемных отношений газов
	Составлять реакции разложения	1) Задачи на составление уравнений реакций разложения (типа A = X+ Y или X = A + B), расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси 2) Задачи на составление уравнений реакций разложения (типа A = X+ Y или X = A + B), расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного 3) Задачи на составление схем реакций разложения (типа A = X+ Y

		или X = A + B), расчет объемных отношений газов
	Составлять реакции обмена, в т.ч. реакции ионного обмена и гидролиза солей	1) Задачи на составление уравнений реакций обмена, расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции 2) Задачи на составление ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды 3) Задачи на составление уравнений реакций ионного обмена, расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.
	Составлять реакции замещения	1) Задачи на составление уравнений реакций замещения (типа AX + Y = AY + X и др.), расчет количественных характеристик продукта реакции замещения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси 2) Задачи на составление уравнений реакций замещения (типа AX + Y = AY + X и др.), рассчитывать массовую или объемную доли выхода продукта реакции замещения от теоретически возможного
	Составлять схемы реакции, характеризующие свойства неорганических соединений	1) Задачи на составление уравнений реакций обнаружения катионов I-VI групп и анионов в молекулярной и ионной формах 2) Задачи на составление уравнений реакций горения, пиролиза, гидролиза, ионного обмена, окисления-восстановления, комплексообразования с участием неорганических веществ различных классов (металлов, неметаллов, оксидов, кислот, оснований, солей и др.)
1.1.5. Распознавание неорганических катионов и анионов. Качественные реакции на ионы в растворе	Исследовать качественные реакции неорганических веществ	Лабораторная работа (выбирается одна на выбор): 1. "Аналитические реакции катионов I-VI групп" 2. "Аналитические реакции анионов"
Тема 1.2. Распознавание	Распознавать органические	

органических веществ	вещества, относящиеся к различным классам соединений на основе химического эксперимента	
1.2.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Находить молекулярную формулу органического вещества по его плотности и массовым долям элементов, входящих в его состав, или по продуктам сгорания	1) Устный опрос "Название органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) по систематической номенклатуре" 2) Практическое задание "Название органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) по систематической номенклатуре исходя из их структурной формулы" 3) Задачи на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре 4) Задачи на расчет простейшей формулы органической молекулы исходя из элементного состава (в %)
1.2.2. Свойства органических соединений отдельных классов	Описывать свойства органических соединений отдельных классов в зависимости от строения молекул и наличия в их структуре функциональных групп	1) Задачи на составление схемы реакций (в т.ч. по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства алканов или способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре 2) Задачи на составление схем реакций (в том числе по предложенных цепочкам превращений), характеризующих химические свойства непредельных углеводородов или способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре 3) Задачи на составление схем реакций (в том числе по предложенных цепочкам превращений), характеризующих химические свойства ароматических

		углеводородов или способы их получения и название органических соединения по тривиальной или международной систематической номенклатуре 4) Задачи на составление схем реакций (в том числе по предложенных цепочкам превращений), характеризующих химические свойства спиртов и фенолов или способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре 5) Задачи на составление схем реакций (в том числе по предложенных цепочкам превращений), характеризующих химические свойства альдегидов и кетонов или способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре 6) Задачи на составление схем реакций (в том числе по предложенных цепочкам превращений), характеризующих химические свойства карбоновых кислот и их производных или способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре 7) Задачи на составление схем реакций (в том числе по предложенных цепочкам превращений), характеризующих химические свойства аминов и аминокислот или способы их получения и название органических веществ по тривиальной или международной систематической номенклатуре 8) Задачи на составление схем реакций (в том числе по предложенных цепочкам превращений), характеризующих химические свойства высокомолекулярных соединений (полимеров) или способы их получения 9) Практико-ориентированные задания на свойства органических

		соединений отдельных классов
1.2.3. Химические реакции с участием органических веществ отдельных классов	Составлять химические реакции с участием органических веществ отдельных классов для описания химических процессов и явлений в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов	1) Задачи на составление схем реакций обнаружения органических соединений отдельных классов на примере альдегидов, спиртов, непредельных углеводородов, аминокислот и т.п. 2) Задачи на составление уравнений гидролиза простых и сложных эфиров, горения углеводородов, окисления спиртов, альдегидов и др. 3) Решение практико-ориентированных теоретических заданий на химические свойства органических веществ
1.2.4. Распознавание органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов	Лабораторная работа (выбирается одна на выбор): 1) Качественные реакции на отдельные классы органических веществ	2) Качественный анализ органических соединений по функциональным группам
Раздел 2	**Свойства неорганических и органических веществ**	
Результат раздела 2	**РД 1.2. Идентифицировать неорганические и органические вещества по физико-химическим свойствам**	
Оценочное мероприятие рубежного (тематического) контроля по разделу 2	**Контрольная работа "Свойства неорганических и органических веществ"**	
Тема	**Декомпозированный результат обучения по разделу 2**	**Возможные оценочные мероприятия с кратким описанием**
Тема 2.1. Физико-химические свойства неорганических веществ	Идентифицировать неорганические вещества по физико-химическим свойствам	
2.1.1. Зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа химической связи	Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	1) Устный опрос "Природа и способы образования химической связи" 2) Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки 3) Задачи на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ

		4) Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы. Выполнение практико-ориентированных заданий по установлению зависимости физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа химической связи.
2.1.2. Химические реакции с участием неорганических веществ, используемые для их идентификации	Составлять химические реакции с учетом механизмов их протекания для описания химических процессов с участием неорганических веществ в различных средах (природных, биологических, техногенных)	1) Задачи на составление молекулярных и ионных уравнений химических реакций, протекающих между неорганическими веществами, проявляющими кислотные, основные, амфотерные химические свойства 2) Задачи на составление уравнений химических реакций, протекающих с измененеием степеней окисления химических элементов в неорганических веществах с использованием метода электронного баланса 3) Задачи на составление уравнений химических реакций с участием комплексных соединений Выполнение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации
2.1.3. Идентификация неорганических веществ отдельных классов	Идентифицировать неорганические вещества по их физико-химическим свойствам	Лабораторная работа (на выбор): 1) "Получение неорганических соединений, изучение их свойств и их идентификация" 2) "Распознавание неорганических соединений"
Тема 2.2. Физико-химические свойства органических веществ	Идентифицировать органические вещества по физико-химическим свойствам	
2.2.1. Зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул	Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул	1) Задачи на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения 2) Задачи на составление уравнений химических реакций,

		иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов
2.2.2. Химические реакции с участием органических веществ в различных средах (природных, биологических, техногенных), используемые для их идентификации	Составлять химические реакции с учетом механизмов их протекания для описания химических процессов с участием органических веществ в различных средах (природных, биологических, техногенных)	1) Задачи на составление молекулярных и ионных уравнений химических реакций, протекающих между органическими веществами, проявляющими кислотные, основные, амфотерные химические свойства 2) Задачи на составление уравнений химических реакций, протекающих с изменением степеней окисления химических элементов в органических веществах с использованием метода электронного баланса
2.2.3. Идентификация органических веществ по их физико-химическим свойствам Идентифицировать органические вещества по их физико-химическим свойствам	Лабораторная работа (на выбор): 1) "Получение органических соединений, изучение их свойств и идентификация"	2) "Распознавание отдельных классов органических соединений"
Раздел 3	**Скорость химической реакции и химическое равновесие**	
Результат раздела 3	**Исследовать влияние факторов (концентрации, температура) на скорость химической реакции и химическое равновесие**	
Оценочное мероприятие рубежного контроля по разделу 3	**Контрольная работа "Скорость химической реакции и химическое равновесие"**	
Тема	**Декомпозированный результат обучения по разделу 3**	**Возможные оценочные мероприятия с кратким описанием**
Тема 3.1. Скорость химической реакции	Исследовать влияние факторов (концентрации, температура) на скорость химической реакции	
3.1.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	Характеризовать кинетические закономерности протекания химических реакций	1) Тест по теме "Изменение скорости химических реакций под действием различных факторов"
3.1.2. Факторы, оказывающие влияние на скорость химических реакций Рассчитывать характеристики реакций с с учетом кинетических закономерностей протекания химических реакций	1) Задачи на расчет концентрации реагирующих веществ при изменении скорости реакции 2) Задачи на расчет скорости химической реакции при изменении концентрации реагирующих веществ и/или	3) Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции

	температуры с использованием правила Вант-Гоффа, закона действующих масс	
3.1.3. Исследование влияния концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций Исследовать влияние различных факторов на скорость химических реакций	Лабораторная работа (на выбор): 1) Изучение зависимости скорости химической реакции от различных факторов	2) Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ 3) Определение зависимости скорости реакции от температуры
Тема 3.2. Равновесие химической реакции	Исследовать влияние различных факторов на равновесие химической реакции	
3.2.1. Термодинамические закономерности протекания химических реакций	Характеризовать термодинамические закономерности протекания химических реакций	1) Задания на определение типа реакций или составление уравнений реакций разных типов (по тепловому эффекту, фазовому составу, обратимости, использованию катализатора) 2) Задания на определение направления смещения химического равновесия под действием температуры, давления, изменения концентрации реагирующих веществ или продуктов реакции 3) Тест "Установление соответствия между реакцией, заданным фактором, термодинамическими функциями и направлением смещения равновесия"
3.2.2. Факторы, оказывающие влияние на равновесие химических реакций	Рассчитывать характеристики реакций с с учетом термодинамических закономерностей протекания химических реакций	1) Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические) 2) Задачи на определение направления смещения равновесия с применением принципа Ле Шателье 3) Задачи на расчет концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций в растворах с использованием закона действующих масс 4) Задачи на расчет энергии Гиббса с использованием справочных данных (стандартных значений энтропии и энтальпии) и определение

		возможности самопроизвольного протекания реакции 5) Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия
3.2.3. Исследование влияния различных факторов на смещение химического равновесия	Исследовать смещение химического равновесия	Лабораторная работа "Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия" (количество опытов на выбор)
Раздел 4	**Определение неорганических и органических веществ химическими методами анализа**	
Результат раздела 4	**РД 1.4. Определять неорганические и органические вещества методами химического анализа**	
Оценочное мероприятие рубежного контроля по разделу 4	**Контрольная работа "Определение неорганических и органических веществ с использованием химических методов анализа"**	
Тема	**Декомпозированный результат обучения по разделу 4**	**Возможные оценочные мероприятия с кратким описанием**
Тема 4.1. Определение неорганических веществ химическими методами	Определять неорганические вещества методами химического анализа	
4.1.1. Химические реакции, положенные в основу определения неорганических веществ	Анализировать закономерности протекания химических реакций, положенных в основу определения неорганических веществ	Задачи на составление химических реакций, положенных в основу определения неорганических веществ
4.1.2. Закон эквивалентов и расчет концентрации определяемого вещества Рассчитывать концентрацию определяемого неорганического вещества (аналита), используя результаты измерений в количественном анализе	1) Задачи на расчет необходимого количества (массу или объем) реагента, используемого для определения неорганического вещества, в т.ч. для приготовления раствора с заданной концентрацией 2) Задачи на расчет концентрации определяемого неорганического вещества (аналита) с использованием закона эквивалентов	4) Разбор практико-ориентированных заданий на расчеты концентрации растворов и массы растворенного вещества
4.1.3. Стандартизация растворов титрантов Стандартизовать растворы титрантов (неорганических веществ), приготовленных с заданной концентрацией	Лабораторная работа (выбирается одна на выбор): 1) Приготовление и стандартизация раствора соляной кислоты	2) Приготовление и стандартизация раствора гидроксида натрия
Тема 4.2. Определение органических веществ химическими методами	Определять органические вещества методами химического анализа	

4.2.1. Химические реакции, положенные в основу определения органических веществ	Анализировать закономерности протекания химических реакций, положенных в основу определения органических веществ	Задачи на составление химических реакций, положенных в основу определения органических веществ
4.2.2. Закон эквивалентов и расчет концентрации определения органических веществ Рассчитывать концентрацию определяемого органического вещества (аналита), используя результаты измерений в количественном анализе	1) Задачи на расчет необходимого количества (массу или объем) реагента, используемого для определения органического вещества, в т.ч. для приготовления раствора с заданной концентрацией 2) Задачи на расчет концентрации определяемого органического вещества (аналита) с использованием закона эквивалентов	3) Разбор практико-ориентированных заданий на количественный анализ органических веществ
4.2.3. Определение концентрации органического вещества методом титрования Определять концентрацию органического вещества методом титрования	Лабораторная работа (выбирается одна на выбор): 1) Определение концентрации уксусной кислоты методом титрования	2) Определение содержания аммиака в солях аммония методом обратного титрования
Раздел 5	**Исследование свойств дисперсных систем**	
Результат раздела 5	**РД 1.5. Исследовать свойства дисперсных систем**	
Оценочное мероприятие рубежного контроля по разделу 5	**Контрольная работа “Дисперсные системы”**	
Тема	**Декомпозированный результат обучения по разделу 5**	**Возможные оценочные мероприятия с кратким описанием**
Тема 5.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости Описывать многообразие дисперсных систем и факторы их устойчивости	1) Практическое задание по теме "Дисперсные системы"	2) Решение практико-ориентированных задач на растворы
Тема 5.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	Различать истинные растворы, коллоидные растворы и грубодисперсные системы на основе химического эксперимента	Лабораторная работа "Исследование дисперсных систем"

Результаты переносятся из паспорта программы. Перечень форм контроля следует конкретизировать с учетом специфики обучения по программе дисциплины.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«29» 08 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПБ.11 «БИОЛОГИЯ»
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР

Приаргунск, 2026г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе примерной рабочей программы «Биология», разработанной ФГБОУ ДПО ИРПО, 2022 г.

Организация – разработчик: ГПОУ «ПГК»

Разработчик:
Воронова Надежда Викторовна, преподаватель ГПОУ «ПГК».
Вторушина Эрикназ Аваговна, зам. директора по НМР ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК
общеобразовательного цикла
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология»…….……..4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины…….……11
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины…….20
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины……21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПБ.11 «БИОЛОГИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина ОПБ.11 «БИОЛОГИЯ» изучается на базовом уровне в общеобразовательном цикле учебного плана основной профессиональной образовательной программы 43.01.09. Повар, кондитер.

Трудоемкость дисциплины «Биология» на базовом уровне составляет 66 часа, из которых 12 часов включает профессионально-ориентированное содержание, усиливающее профессиональную составляющую по конкретной профессии или специальности в зависимости от ФГОС СПО профессии/специальности.

Профессионально-ориентированное содержание реализуется в прикладном модуле (раздел 5 “Биология в жизни”) для всех профессий/специальностей на материале кейсов, связанных с анализом информации о развитии и применении биотехнологий по отраслям будущей профессиональной деятельности обучающихся. Кроме того, профессионально-ориентированное содержание учитывается в разделе 4 “Экология” при выполнении лабораторных и практических работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

Период обучения и распределение по семестрам определяет образовательная организация самостоятельно, с учетом логики формирования предметных результатов, общих и профессиональных компетенций, межпредметных связей с другими дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального циклов учебного плана.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

Задачи:

1) сформировать понимание строения, многообразия и особенностей живых систем разного уровня организации, закономерностей протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

2) развить умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений,

3) сформировать навыки проведения простейших биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием;

4) развить умения использовать информацию биологического характера из различных источников;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний.

6) сформировать понимание значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробиотехнологий.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) **базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения,	**П1.** сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; **П2.** сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация; **П3**.сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; **П4**.сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; **П5**.приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов; **П6.**сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и

	находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; **П7**.сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети).
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: **в) работа с информацией:** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	**П8**.сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); **П9**.интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; **П10.**сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

	- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - 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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными коммуникативными действиями:** б) **совместная деятельность**: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями:**	**П 11**.приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов

	г**) принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**В областиэкологического воспитания:** - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	**П12**.сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; **П13** понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т.ч.	
Основное содержание	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	**46**
в т.ч. самостоятельная работа	**6**
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	2
практические занятия	**14**
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	8
лабораторные занятия	**4**
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	2
Контрольная работа	**6**
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**		**4**
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		**20**		
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	**Основное содержание**	**2**		ОК 2 П1
	Теоретическое обучение:	2		
	Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток В том числе самостоятельная работа -1ч		1	
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	**Основное содержание**	**8**		ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 П2 П5
	Теоретическое обучение:	4		
	1.Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы.		1	
	2.Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)		1	
	Лабораторные занятия:	2		
	Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ: **<u>Лабораторная</u>** 1. **Лабораторная работа №1** «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов		2	
	Практические занятия№1:	2		
	Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. (Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем)		2	

Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности	**Основное содержание**	**4**		ОК - 1 ОК – 2 П5 П7
	Теоретическое обучение:	2		
	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства		1	
	Практические занятия №2:	2		
	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК		2	
Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	**Основное содержание**	**2**		ОК - 2
	Теоретическое обучение:	2		
	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез		1	
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	**Основное содержание**	**4**		ОК - 2 ОК – 4 П5
	Теоретическое обучение:	4		
	Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза.	2	1	
	Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза	2		
Контрольная работа №1	**Молекулярный уровень организации живого**	**2**	3	П6 П7
Раздел 2. Строение и функции организма		**18**		
Тема 2.1.Строение организма	**Основное содержание**	**2**		ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2		
	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности		1	
Тема 2.2. Формы размножения организмов	**Основное содержание**	**2**		ОК – 2 П5
	Теоретическое обучение:	2		
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение В том числе самостоятельная работа -1ч		1	

Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека	**Основное содержание**	**2**		ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2		
	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений		1	
Тема 2.4. Закономерности наследования	**Основное содержание**	**4**		ОК - 2 ОК – 4 П7
	Теоретическое обучение:	2		
	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и дигибридное скрещивание). Взаимодействие генов		1	
	Практические занятия №3:	2		
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания		3	
Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков	**Основное содержание**	**4**		ОК - 1 ОК – 2 П7
	Теоретическое обучение:	2		
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом		1	
Тема 2.6. Закономерности изменчивости	**Основное содержание**	**2**		ОК - 1 ОК - 2 ОК – 4 П7
	Теоретическое обучение:	2		
	Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека		1	
Контрольная работа №2.	**Строение и функции организма**	**2**		
Раздел 3. Теория эволюции		**6**		
Тема 3.1. История эволюционного учения.	**Основное содержание**	**2**		ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2		
	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения.		1	

Микроэволюция	Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции			
Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	**Основное содержание**	**2**		ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2		
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот В том числе самостоятельная работа -1ч		1	
Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез	**Основное содержание**	**4**		ОК - 2 ОК – 4 П5
	Теоретическое обучение:	4		
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза.	2	1	
	.Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды	2		
Раздел 4. Экология		**18**		
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	**Основное содержание**	**2**		ОК - 1 ОК - 2 ОК – 7 П12
	Теоретическое обучение:	2		
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда		1	
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	**Основное содержание**	**4**		ОК - 1 ОК - 2 ОК – 7 П7 П9 П11
	Теоретическое обучение:	2		
	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни		1	

	Практические занятия № 4:	2		
	Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии В том числе самостоятельная работа -1ч		2	
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	**Основное содержание**	**2**		ОК - 1 ОК - 2 ОК – 7 П7 П9 П11
	Теоретическое обучение:	2		
	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности		1	
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	**Основное содержание**	**4**		ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ОК – 7 П7 П14
	Теоретическое обучение:	2		
	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью		1	
	Практические занятия №5:	2		
	Практическое занятие «Отходы производства»		2	
	***В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия**	2		
	Практическое занятие «Отходы производства». На основе федерального классификационного каталога отходов определять класс опасности отходов; агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте / на этапах производства, связанные с определенной профессией/специальностью		2	
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на	**Основное содержание**	**4**		ОК - 2 ОК - 4 ОК - 7 П7
	Теоретическое обучение:	**2**		
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.).	2	1	

здоровье человека	Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания			
	Лабораторные занятия:	**2**		
	Лабораторная работа на выбор: 1. ***Лабораторная работа №2*** «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов 2. ***Лабораторная работа №3*** «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)» Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов		2	
	***В том числе профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия**	**2**		
	В качестве триггеров снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.		2	
Контрольная работа №3.	**Теоретические аспекты экологии**	**2**	3	(18)
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
Раздел 5. Биология в жизни		**10**		ОК - 1 ОК - 2 ОК – 4 П13 П7
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	**Основное содержание**	**4**		
	Теоретическое содержание:	**2**		
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	1	
	Практические занятия №6:	2		
	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) В том числе самостоятельная работа -1ч	2	2	

	***В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия**	2		
	Тема 5.1 обязательна для изучения студентами всех профессий/специальностей			
Тема 5.2.2. Социально-этические аспекты биотехнологий (для укрупненных групп профессий/специальностей 38.00.00, 39.00.00, 40.00.00, 42.00.00, 50.00.00, 51.00.00, 52.00.00, 53.00.00, 55.00.00, 57.00.00)		**4**		
Тема5.2. Социально-этические аспекты биотехнологий	**Основное содержание**	**4**		ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 П11 П13
	Практические занятия №7:	**2**		
	Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам) Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине	**Дифференцированный зачет**	**2**	3	
Всего:		**72**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИН

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет«Биологии», оснащенный оборудованием: мебель, доска, мел, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов), техническими средствами обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, указка-презентер для презентаций.

Лаборатория, оснащенная оборудованием для проведения занятий: микроскопы, секундомер, тонометр, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) гипертонический раствор хлорида натрия, 3%-ный раствор пероксида водорода, раствор йода в йодистом калии, глицерин, клубни картофеля, лист элодеи канадской, плод рябины обыкновенной (рябины или томата), лук репчатый, разведенные в воде дрожжи);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

ЛИТЕРАТУРА

1.Константинов В.М. Общая биология: учеб. для студ.образоват.учрежденийсред.проф.образования/В.М.Константинова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2020. – 256с

2.Сивоглазов В.И., Общая биология. 10—11 кл. –Дрофа, 2010.(электронный учебник.)

Дополнительная литература:

3.Азизова И.Ю., Фадеева Е.В. Исследовательские лабораторные работы в разделе «Общая биология» //Биология в школе. 2007,№3. (Стр24-33).

4.Каменский А.А. Биология. Общая биология. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват.учреждений/А.А.Каменский, Е.А.Криксунов, В.В.Пасечник. – 7-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2011.- 367, [1] с.:ил.

5.Капустин М.П.Методические рекомендации для проведения практических занятий по элективному курсу «Решение задач по генетике»/сост. М.П.Капустин. – Чита: ЗабКИПРО, 2009.- 68с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Общая компетенция	Критерии оценивании	Тип оценочных мероприятий
П1 П2 П3 П4 П6 П7 П8 П10 П12	**Критерии: 1, 2,3,4**	Оценка текущего контроля. Устный опрос Оценка текущего контроля.Оценка по результатам выполнения письменных заданий (решение задач). Заполнение таблицы. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях ,представление результатов решения кейсов Оценка по результатам промежуточной аттестации. Тестирование. Оценка по результатам практических работ.
П5 П11	**Критерии: 1,2,3**	
П9 П13	**Критерии: 1,3**	
ПК 1.4 П14	**Критерии: 1,3,4**	
П15	**Критерии: 1,3,4**	

Оценка по результатам выполнения практической работы:

Отметка	Критерии оценки
5	1) правильно определил цель опыта; 2) выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности; 3) грамотно, логично описал наблюдения и сформулировал выводы из опыта. В представленном отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки, графики, вычисления и сделал выводы; 4) эксперимент осуществляет по плану с учетом техники безопасности и правил работы с материалами и оборудованием
4	1. было допущено два-три недочета; 2. не более одной негрубой ошибки и одного недочета, 3. в описании наблюдений из опыта допустил неточности, выводы сделал неполные.
3	1. правильно определил цель опыта; работу выполняет правильно не менее чем наполовину, однако объѐм выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы; 2. или работы по началу опыта провел с помощью учителя; или в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки в описании наблюдений, формулировании выводов;

	3. допускает грубую ошибку в ходе работы (в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с материалами и оборудованием).
2	1. не определил самостоятельно цель опыта; выполнил работу не полностью, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов; 2. допускает две (и более) грубые ошибки в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые не может исправить даже по требованию учителя.

2. Оценка по результатам составления конспекта:

Оценка/баллы	Критерии оценки конспекта
5	Содержание конспекта полностью соответствует заданной теме. Содержательность конспекта, соответствие плану; отражение основных положений, результатов работы автора, выводов; ясность, лаконичность изложения мыслей студента.
4	Содержание материала в конспекте соответствует заданной теме, но конспект не полный, нет выделения основных терминов.
3	Представлен конспект без следов организации и проработки. Ответы правильные, но имеются незначительные недочеты.
2	Работа обучающимся не сдана.
2.	Отсутствует конспект по заданной теме.
3.	Материал конспекта не соответствует заданной теме.

3. Оценка результатов устного опроса:

Оценка/баллы	**Критерии оценивания устного опроса**
5	Ответ полный, аргументированный, приведены факты и сделаны выводы
4	Ответ полный, аргументированный, но допущены незначительные ошибки в формулировании вывода
3	Ответ неполный, недостаточно аргументированный, допущены незначительные ошибки в формулировании вывода
2	Отсутствует ответ на вопрос

1. Оценка результатов выполнения тестовых заданий:

Оценка/баллы	**Критерии оценивания тестовых заданий**
1 б	Задания с выбором 1 ответа из 3,4
2 б	Задания с выбором 2 и более ответов из 4
3 б	Задания на определение понятия

Суммируются баллы по всем вопросам и определяется отметка:

90 ÷ 100	Отлично
80 ÷ 89	Хорошо
70 ÷ 79	Удовлетворительно
менее 70	не удовлетворительно

5. Возможности использования программы в других ПООП

Программа дисциплины ОПБ.11.БИОЛОГИЯ

может быть использована в программе подготовки специалистов среднего звена по профессии гуманитарного цикла.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 06 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБП.12 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

п. Приаргунск, 2026

Программа по дисциплине ОБП.12 «Физическая культура» разработана на основе примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО, , Протокол № 20 от «15» августа 2024 г.

Программа предназначена для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

Разработчик: Фаломеева В.А.

Рассмотрено на заседании ПЦК
общеобразовательного цикла
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР. Дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере

	- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладения универсальными регулятивными действиями: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе	ПРб 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью

	личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретённый опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний; - постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в т. ч.	
Основное содержание	**52**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
в. т.ч. самостоятельная работа	4
практические занятия	50
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**18**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	16
Индивидуальный проект *(да/нет)***	**-**
Промежуточная аттестация (зачет)	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	4
Раздел 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека			**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПРб 2. ,ПРб 3
Основное содержание			**2**	
Тема 1.1. Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПРб 2. ,ПРб 3
	Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации в том числе состоятельная работа – 1 час	2		
	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения, история и развитие комплекса «Готов к труду и обороне». Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО			
	Здоровье как базовая ценность человека и общества. Характеристика основных компонентов здоровья, их связь с занятиями физической культуры. Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания			
	Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание			
	Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека			
	Общие представления об истории и развитии популярных систем оздоровительной физической культуры, их целевая ориентация и предметное содержание. Представления о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья *(дыхательная гимнастика, антистрессовая гимнастика,*			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
	глазодвигательная гимнастика, суставная гимнастика, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)			
	Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность			
	Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой			
	Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями			
	Медицинский осмотр учащихся как необходимое условие для организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой. Контроль текущего состояния организма с помощью пробы Руфье, характеристика способов применения и критериев оценивания. Оперативный контроль в системе самостоятельных занятий, цель и задачи контроля, способы организации и проведения измерительных процедур. Дневник самоконтроля			
***Профессионально ориентированное содержание**			**2**	
Тема 1.2. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПРб 6..,ПРб 4 ПРб1
	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики в том числе состоятельная работа – 1 час	2		
	Понятие «профессионально-ориентированная физическая культура», цель, задачи, содержательное наполнение			
	Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности			**66**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПРб 6..,ПРб 4 ПРб1.
***Профессионально ориентированное содержание**			**16**	
Тема 2.1. Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПРб 6..,ПРб 4 ПРб1.
	Практические занятия			
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения в том числе состоятельная работа – 1 час	2		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности			
Тема 2.2. Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, 5ПРб 6..,ПРб 4 ПРб1
	Практические занятия			
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» в том числе состоятельная работа – 1 час			
Тема 2.3. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 04, 5ПРб 6..,ПРб 4
	Практические занятия			
	Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	2		
Тема 2.4. Составление и проведение	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПРб 6.ПРб4
	Практические занятия	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности			
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности			
Тема 2.5. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**8**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПРб1 ПРб4.ПРб3
	Практические занятия			
	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания	2		
	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)			
Основное содержание			**50**	
Учебно-тренировочные занятия			**50**	
Гимнастика			**12**	
Тема 2.6. Основная гимнастика	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПРб 1 ПРб 6
	Практические занятия			
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.	2		
	Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)			Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 2.7. Спортивная гимнастика	**Содержание учебного материала**		**Уровень освоения**	**4**	
	Практические занятия				ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПРб 1 ПРб 6
	Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши)		2		
	Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)				
	Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)				
	Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:				
	Девушки	**Юноши**			
	1. Висы и упоры: толком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок	1. Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в сед ноги врозь; стойка на плечах из седа ноги врозь; соскок махом назад.			
	2. Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна	2. Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)			
	3. Опорные прыжки: через коня углом с косого разбега толчком одной ногой	3. Опорные прыжки: через коня ноги врозь			
Тема 2.8. Акробатика	**Содержание учебного материала**		**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПРб 6 ПРб 4
	Практические занятия				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
	Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».	2		
	Совершенствование акробатических элементов			
	Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):			
Тема 2.9. Атлетическая гимнастика	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПРб4 ПРб 1
	Практические занятия	2		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами			
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнесс оборудования.			
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.			
Тема 2.11. Футбол	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПРб 4 ПРб 5
	Практические занятия	2		
	Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.			
	Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника			
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения			
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)			
Тема 2.12. Баскетбол	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	
	Практические занятия	2		
	Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры:			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
	перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча			
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения			
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности			
Тема 2.13. Волейбол	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПРб3 ПРб4 ПРб5
	Практические занятия	2		
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении			
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения			
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности			
Тема 2.14. Лапта	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**6**	
	Практические занятия	2		
	Лапта. Правила игры. Развитие выносливости. Развитие силовых способностей. Передвижение дополнительным отягощением. Развитие координации. Упражнения в поворотах, выносливость			
Тема 2.15. Лёгкая атлетика	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**10**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПРб5 ПРб6
	Практические занятия	2		
	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;			
	Совершенствование техники спринтерского бега			
	Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов	Формируемые компетенции
	Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)			
	Совершенствование техники прыжка в длину с разбега			
	Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега			
	Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);			
	Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.			
Тема 2.16 Теннис	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**10**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПРб5 ПРб6
	Практические занятия	2		
	Освоение и совершенствование техники подача			
	Освоение и совершенствование техники приема			
	Освоение игры в парах			
	Развитие физических способностей средствами движения. Подвижные игры и эстафеты с элементами выносливости			
Вариативный модуль по видам спорта			**6**	
Тема 2.17 Кроссовая подготовка	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**6**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПРб5 ПРб6 ПРб 1
	Практические занятия	2		
	Техника безопасности на занятиях. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов по видам спорта.			
	Выполнение технико-тактических приёмов по видам спорта. Разбор правил.			
Промежуточная аттестация по дисциплине (зачёт)			***2***	
Всего:			***72***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала, тренажерного зала, открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Оборудование:

Спортивный зал

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для флорбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая. Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания

Лыжный спорт

Комплекты лыж

Стеллаж для хранения лыж

Спортивные игры

Наборы мячей для спортивных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Аптечка медицинская, сетка заградительная

Открытые спортивные площадки:

- 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, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

Оборудование стадиона широкого профиля:

	Наименование	*Количество*	*длина*	*ширина*	*Тип покрытия*
1	Поле для мини-футбола со стационарными футбольными воротами	1	40 м	30 м	Песчаный газон
2	Площадка для игры в волейбол со стационарными стойками	1	18 м	9 м	Песчаный газон
3	Круговая беговая дорожка	1	400 м	3 м	Песчаное
4	Сектор для прыжков в длину	1	Зона для разбега-20м, яма для приземления-6м	2 м	Зона для разбега-земля, яма для приземления-песок.
5	Полоса препятствий	1	50 м	4 м	Травяной газон
6	Сектор для метания гранаты	1	80 м	4м	Песчаный газон
7	Полоса для бега на короткие дистанции	1	100м	3м	Песчаный газон

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Формы и методы оценки*
В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося формируются результаты: ПРб 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организа-ции здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятель-ностью; ПРб 3. Владение основными способами само-контроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, ди-намики физического развития и физических ка-честв;	**Оценка «5»** ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике 3) излагает материал последовательно и правильно. **Оценка «4»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки **Оценка «3»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности 2) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки. **Оценка «2»** ставится, если студент обнаруживает незнание ответа, беспорядочно и неуверенно излагает материал. **Оценка «5»:** 91% - 100% правильных ответов; **Оценка «4 »:** 70% - 90%; **Оценка «3»:** 50% - 69%; Оценка «2»: **менее 50%.**	- **устный опрос;** - тестирование
	Оценка «5»: - студент имеет спортивную форму, выполняет все требования по технике безопасности, соблюдает гигиенические требования и охрану труда при выполнении физических упражнений; - студент, имеющий выраженные отклонения в состоянии здоровья, при этом стойко мотивирован к занятиям физическими упражнениями. Есть существенные положительные изменения в физических возможностях обучающихся, которые замечены преподавателем; - студент постоянно на занятиях демонстрирует существенные сдвиги в формировании навыков, умений и в развитии физических или морально-волевых качеств в течение полугодия, года; - студент успешно сдаёт или подтверждает все требуемые на занятиях нормативы по физической культуре, для своего возраста; - студент выполняет все теоретические или иные задания учителя, овладел доступными ему навыками самостоятельных занятий, оказания посильной помощи в судействе соревнований или организации спортивных мероприятий, а также необходимыми навыками и теоретическими и практическими знаниями в области физической культуры.	**Упражнения, направленные на:** - **оценку степени овладения двигательными умениями и навыками, способами физкультурно-оздоровительной деятельности;** - сдвиги в физической подготовленности, складывающиеся обычно из показателей развития основных физических способностей:

ПРб 4. владение физическими упражнениями раз-ной функциональной направленности, использо-вание их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомле-ния и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двига-тельными действиями базовых видов спорта, ак-тивное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельно-сти, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	**Оценка «4»:** - студент имеет спортивную форму, выполняет требования техники безопасности, соблюдает гигиенические требования и охрану труда при выполнении физических упражнений; - студент, имеющий выраженные отклонения в состоянии здоровья, при этом мотивирован к занятиям физическими упражнениями. Есть положительные изменения в физических возможностях, которые замечены преподавателем; - студент постоянно демонстрирует существенные сдвиги в формировании качеств, умений и в развитии физических и морально-волевых качеств в течение четверти, полугодия, года, успешно сдаёт или подтверждает 80% всех требуемых на занятиях нормативов по физической культуре для своего возраста; - студент выполняет все теоретические и другие задания преподавателя, овладел доступными ему навыками самостоятельных занятий, оказания посильной помощи в судействе или организации занятия, а также необходимыми теоретическими и практическими знаниями в области физической культуры. **Оценка «3»:** - студент выполняет все требования по технике безопасности и правила повеления в спортивном зале и на стадионе, соблюдает гигиенические требования; - студент, имеющий выраженные отклонения в состоянии здоровья, при этом старателен, мотивирован к занятиям физическими упражнениями, есть незначительные, но положительные изменения в физических возможностях, которые могут быть замечены преподавателем; - студент продемонстрировал несущественные сдвиги в формировании навыков, умений в развитии физических и морально-волевых качеств в течение четверти, полугодия; - студент частично выполняет все теоретические задания преподавателя, овладел доступными ему навыками самостоятельных занятий, необходимыми теоретическими и практическими в области физической культуры. **Оценка «2» :** - студенты не имеет спортивную форму, соответствующую погодным условиям и видам спортивных занятий или урока, не выполняет требования техники безопасности; - студент, не имеющий выраженных отклонений в состоянии здоровья, при этом не имеющий стойкой мотивации к занятиям физическими упражнениями, нет положительных изменений в физических возможностях обучающегося, которые должны быть замечены преподавателем;	силовых, скоростных, координационных; выносливости, гибкости и их сочетаний (силовой выносливости, скоростно-силовых качеств).

	- студент не продемонстрировал существенных сдвигов в формировании навыков, умений в развитии морально-волевых или физических качеств; - студент не выполняет теоретические или иные задания преподавателя, не овладел доступными ему навыками самостоятельных занятий, необходимыми теоретическими и практическими знаниями в области физической культуры.	

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ СТУДЕНТОВ

№ П/П	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, Лет.	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м (сек)	16 17	4,4 и выше 4,3	5,1-4,8 5,0-4,7	5,2 и Ниже 5,2	4,8 и Выше 4,8	5,9-5,3 5,9-5,3	6,1 и Ниже 6,1
2	Координационные	Челночный бег 3х10 м (сек)	16 17	7,3 и выше 7,2	8,0-7,7 7,9-7,5	8,2 и ниже 8,1	8,4 и выше 8,4	9,3-8,7 9,3-8,7	9,7 и ниже 9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места (см.)	16 17	230 и выше 240	195-210 205-220	180 и ниже 190	210 и выше 210	170-190 170-190	160 и ниже 160
4	Выносливость	6-минутный бег (м.)	16 17	1500 и выше 1500	1300-1400 1300-1400	1100 и ниже 1100	1300 и выше 1300	1050-1200 1050-1200	900 и ниже 900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя (см.)	16 17	15 и выше 15	9-12 9-12	5 и ниже 5	20 и выше 20	12-14 12-14	7 и ниже 7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, кол-во раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16 17	11 и выше 12	8-9 9-10	4 и ниже 4	18 и выше 18	13-15 13-15	6 и ниже 6

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

№ п/п	Тесты	Оценка в баллах		
		5	4	3

1	Бег 3000 м (мин, сек.)	12,30	14,00	б/вр
2	Приседание на одной ноге с опорой о стену (кол-во раз на каждой ноге)	10	8	5
3	Прыжок в длину с места (см.)	230	210	190
4	Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м.)	9,5	7.5	6,5
5	Силовой тест – подтягивание на высокой перекладине (кол-во раз)	13	11	8
6	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (кол-во раз)	12	9	7
7	Координационный тест – челночный бег 3х10 м (сек)	7,3	8,0	8,3
8	Поднимание ног в висе до касания перекладины (кол-во раз)	7	5	3
9	Гимнастический комплекс упражнений: - утренней гимнастики; - производственной гимнастики; - релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 06 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПБ.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР

п. Приаргунск 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

Автор: Интуншина Екатерина Константиновна, преподаватель-организатор ОБЗР

Рассмотрено на заседании ПЦК
общеобразовательного цикла
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г..

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» 2
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 12
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 25
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины. 28

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 8 и ПК, представленных в актуализированных ФГОС СПО по профессии/специальности.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: ● базовыми логическими действиями: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем ● базовыми исследовательскими действиями: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные	**ПРб 02.** Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. **ПРб 08.** Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике. В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: ● работой с информацией: - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - использование средств 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; - владение навыками распознавания и защиты	**ПРб 06.** Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.

	информации, информационной безопасности личности. В части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; • самоконтроля: использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать	**ПРб 01.** Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. **ПРб 07.** Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.

	решения по их снижению; • эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. В части духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: • совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий,	**ПРб 14.** Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

	распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: • принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных,	**ПРб 03.** Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. **ПРб 15.** Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

	общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной	**ПРб 16.** Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции

	деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	В части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	**ПРб 05.** Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. **ПРб 09.** Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях. **ПРб 10.** Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте. **ПРб 11.** Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования. **ПРб 12.** Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения

		пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в бы ту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.	**ПРб 13.** Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; **ПРб 04.** Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Умения:** -Безопасно подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Знания:** - Знать технику безопасности на производстве.
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	-Безопасно подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- Знать технику безопасности на производстве.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	***68***
в т.ч.	
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	***68***
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	20
самостоятельная работа	4
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	10
в т. ч.:	
практические занятия	10
Индивидуальный проект *(да/нет)**	нет
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии).	Уровень усвоения	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	4
	Основное содержание			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства			**4**	**ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08**
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	**1**	**2**	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08 **ПРб 01; ПРб 03.; ПРб 04.; ПРб 05. ; ПРб 07. ;ПРб 09.; ПРб 10. ; ПРб 11.; ПРб 12.;ПРб 13. ; ПРб 15.; ПРб 16.**
	Комбинированное занятие			
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения			
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	**2**	**2**	ОК 01; ОК 03; ОК 06 **ПРб 01.; ПРб 02.; ПРб 03.; ;ПРб 07.** ; **ПРб 08.; ПРб 15.; ПРб 16.**
	Практическое занятие			
	Практическая работа № 1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны			
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе			**2**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07**

Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	**1**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07 **ПРб 01.; ПРб 03.; ПРб 05.; ПРб 07.; ПРб 09.; ПРб 10. ; ПРб 11.; ПРб 12;ПРб 14.; ПРб 15.; ПРб 16.**
	Комбинированное занятие			
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.			
Раздел 3. Безопасность в быту			**6**	**ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	**1**	**2**	ОК 06; ОК 07 **ПРб 03.; ПРб 05.; ПРб 09.; ПРб 10. ; ПРб 11.; ПРб 12; ПРб 15.; ПРб 16.**
	Комбинированное занятие			
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.			
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала	**2**	**2**	ОК 07 **ПРб 05.; ПРб 09.; ПРб 10. ; ПРб 11.; ПРб 12.**
	Практическое занятие №2			
	Практическая работа №2 Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия			

	электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.			
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание учебного материала	3	2	ОК 01; ОК 04 **ПРб 02.; ПРб 08.; ПРб 14.**
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.			
	Контрольная работа № 1		*2*	
Раздел 4. Безопасность на транспорте			**4**	**ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	**2**	**2**	ОК 01; ОК 06; ОК 07 **ПРб 02.; ПРб 03.; ПРб 05.; ПРб 08.; ПРб 09.; ПРб 10. ; ПРб 11.; ПРб 12; ПРб 15.; ПРб 16.**
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)			
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	**2**	**2**	ОК 04; ОК 07 **ПРб 05.; ПРб 09.; ПРб 10. ; ПРб 11.; ПРб 12; ПРб 14.**
	Практическое занятие №3			
	Практическая работа №3 Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного			

	поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации			
Раздел 5. Безопасность в общественных местах			**4**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06**
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	**2**	**2**	ОК 04; ОК 06 **ПРб 03.; ПРб 14; ПРб 15.; ПРб 16.**
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)			
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Содержание учебного материала	**2**	**2**	
	Практическое занятие №4			ОК 03; ОК 06 **ПРб 01.;ПРб 03. ; ПРб 07.; ПРб 15.; ПРб 16.**
	Практическая работа №4 Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций			
Раздел 6. Безопасность в природной среде			**4**	**ОК 01; ОК 07; ОК 08**
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	**1**	**2**	ОК 07; ОК 08 **ПРб 04; ПРб 05.; ПРб 09.; ПРб 10. ; ПРб 11.; ПРб 12; ПРб 13.**
	Комбинированное занятие			
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в			

	лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении **Контрольная работа №2**			
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	**2**	**2**	ОК 01; ОК 07 **ПРб 02.; ПРб 08; ПРб 05.; ПРб 09.; ПРб 10. ; ПРб 11.; ПРб 12;**
	Практическое занятие №5			
	Практическая работа №5 Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение			
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи			**6**	**ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	**1**	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 08 **ПРб 03. ; ПРб 04.; ПРб 13.; ПРб 14.; ПРб 15.; ПРб 16.**
	Комбинированное занятие			
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие			

	на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества			
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Содержание учебного материала	**1**	**2**	ОК 06; ОК 08 **ПРб 03. ; ПРб 04.**; **ПРб 13.; ПРб 15.; ПРб 16.**
	Комбинированное занятие			
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи			
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	**2**	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 08 **ПРб 03. ; ПРб 04.**; **ПРб 13.; ПРб 14.; ПРб 15.; ПРб 16.**
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию).			

	Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья			
Раздел 8. Безопасность в социуме			**6**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08**
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала	**2**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06 **ПРб 01.; ПРб 03. ; ПРб 07.** ; **ПРб 14.; ПРб 15.; ПРб 16.**
	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия			
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	**2**	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08 **ПРб 03. ; ПРб 05. ; ПРб 09.; ПРб 10. ; ПРб 11.; ПРб 12; ПРб 14.; ПРб 15.; ПРб 16.**
	Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество			
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	**2**	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08 **ПРб 03. ; ПРб 05. ; ПРб 09.; ПРб 10. ; ПРб 11.; ПРб 12;**
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии.			

	Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность			**ПРб 14.; ПРб 15.; ПРб 16.**
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		**2**	**6**	**ОК 2; ОК 03; ОК 06**
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала		**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06 **ПРб 01;ПРб 03. ; ПРб 06.; ПРб 07.** ; **ПРб 15.; ПРб 16.**
	Практическое занятие №6			
	Практическая работа №6 Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ			
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	**1**	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06 **ПРб 01;ПРб 03. ; ПРб 06.; ПРб 07.** ; **ПРб 15.; ПРб 16.**
	Комбинированное занятие			
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде			
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06 **ПРб 01;ПРб 03. ; ПРб 06.; ПРб 07.** ; **ПРб 15.; ПРб 16.**
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита.			

	Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве **Контрольная работа №3**			
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму			**6**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	**1**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08 **ПРб 01; ПРб 03. ; ПРб 04.** ;**ПРб 07.** ; **ПРб 13.**; **ПРб 14; ПРб 15.; ПРб 16.**
	Комбинированное занятие			
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность			
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	**2**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08 **ПРб 01; ПРб 03. ; ПРб 04.** ;**ПРб 07.** ; **ПРб 13.**; **ПРб 14; ПРб 15.; ПРб 16.**
	Практическое занятие №7			
	Практическая работа №7 Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции			
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	**1**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08 **ПРб 01; ПРб 03. ; ПРб 04.** ;**ПРб 07.** ; **ПРб 13.**; **ПРб 14; ПРб 15.; ПРб 16.**
	Комбинированное занятие			
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму			
Раздел 11. Основы военной подготовки			**8**	**ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8**

Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала	**1**	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07 **ПРб 01; ПРб 03. ; ПРб 05. ; ПРб 07.** ; **ПРб 09.; ПРб 10. ; ПРб 11.; ПРб 12; ПРб 13.**; **ПРб 14; ПРб 15.; ПРб 16.**
	Практическая работа №8			
	Практическая работа №8 Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры В том числе самостоятельная работа – 1 час			
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала	**2**	**2**	ОК 01; ОК 06; ОК 08 **ПРб 02.;ПРб 03. ; ПРб 04.;ПРб 08.; ПРб 13.;ПРб 15.; ПРб 16.**
	Практическое занятие №9			
	Практическая работа №9 Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия			
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала	**2**	**2**	ОК 07; ОК 08 **ПРб 04.** ;**ПРб 05. ; ПРб 09.; ПРб 10. ; ПРб 11.; ПРб 12; ПРб 13.**
	Практическое занятие №10			
	Практическая работа №10 Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и			

	коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами В том числе самостоятельная работа – 1 час			
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	*2*	*2*	ОК 02 **ПРб 06**
	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций В том числе самостоятельная работа – 1 час **Контрольная работа №4**			
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час				
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	Содержание учебного материала	2	6	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.1 ПК 2.1. **ПРб 01; ПРб 02.; ПРб 03.; ПРб 05. ; ПРб 06.;ПРб 07.; ПРб 08. ПРб 09.; ПРб 10. ; ПРб 11.; ПРб 12; ПРб 14.; ПРб 15.; ПРб 16.**
	Комбинированное занятие			
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. ***Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия)***: Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост ***Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения):*** Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на			

	рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной В том числе самостоятельная работа – 1 час			
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала	2	4	ОК 06; ОК 08; ПК 1.1. ПК 2.1. **ПРб 03.;ПРб 04.; ПРб 13.;ПРб 15.; ПРб 16.**
	Практическое занятие			
	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи			
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		**3**	**2**	
Всего:			**68**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Основы безопасности и защиты Родины / Безопасность жизнедеятельности.

Эффективность преподавания курса «Основы безопасности и защиты Родины» зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь, его многопрофильностью и практической направленностью. Материально-техническое обеспечение кабинета ОБЗР включает: нормативные документы (в актуальной редакции); плакаты/стенды; технические средства обучения; специальные технические средства (модели). Кроме того, необходимо наличие площадок для практических занятий. Учебно-методическое обеспечение реализации программы должно соответствовать действующему законодательству.

3.1. Нормативные документы в актуальной редакции:

- Конституция Российской Федерации
- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»
- Федеральный закон «О гражданской обороне»
- Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Федеральный закон «О пожарной безопасности»
- Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»
- Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»
- Федеральный закон «О противодействии терроризму»

3.2. Плакаты/стенды:

- Стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации;
- Комплект демонстрационных учебных таблиц по предметной области (например, действия населения при авариях и катастрофах; гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций; правила оказания первой помощи; правила поведения в ЧС природного и техногенного характера; противодействие терроризму и экстремизму; умей действовать при пожаре; действия населения при стихийных бедствиях; иные, связанные с различными тематиками дисциплин ОБЗР/БЖ)

3.3. Технические средства обучения:

- Персональный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории);
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);
- Выход в локальную сеть

3.4. Специальные технические средства. Модели

- Система хранения тренажеров;
- Сейф оружейный;
- Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности;
- Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки;
- Дозиметр;
- Дозиметр;
- Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей;
- Защитный костюм;
- Измеритель электропроводности, кислотности и температуры;

- Компас-азимут;
- Противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий;
- Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ и т.д.)
- Респиратор;
- Макет гранат Ф-1 и РДГ-5;
- Комплект массо-габаритных моделей оружия;
- Магазин к автомату Калашникова с учебными патронами;
- Стрелковый тренажер;
- Макет простейшего укрытия в разрезе;
- Макет БПЛА;
- Тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия;
- Имитаторы ранений и поражений для тренажера-менекена;
- Тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации взрослого и ребенка;
- Образцы первичных средств пожаротушения, огнетушителей;
- Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи (дыхательная трубка (воздуховод), гипотермический пакет, индивидуальный перевязочный пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный, комплект шин складных средний, шины проволочные (лестничные) для ног и рук, носилки санитарные, лямка медицинская носилочная, пипетка, термометр электронный для измерения температуры тела, иное);

3.5. Площадки для практических занятий:

- Военизированная полоса препятствий в соответствии с требованиями начальной военной подготовки или элементы полосы препятствий;
- Площадка для занятий строевой подготовкой при проведении учебных сборов и в рамках практических занятий;

3.6. Учебно-методическое обеспечение программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе СПО, не старше пяти лет с момента издания.

Литература

Электронные издания

1. Основы безопасности и защиты Родины. Безопасность человека: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. П. Соломин [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 399 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-19839-3. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/557223 (дата обращения: 19.08.2024).
2. Резчиков, Е.А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10–11 классы: учебник для среднего общего образования/ Е.А. Резчиков, А. В. Рязанцева. – 3-е изд., перераб. и доп.– Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 635 с. – (Общеобразовательный цикл). – ISBN 978-5-534-17401-4. – Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/533017 (дата обращения: 11.09.2023).

Дополнительная литература

1. Вронский, В.А. Экология: Словарь-справочник / В.А. Вронский. - 2-е изд. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. - 576 с. - ISBN 5-222-02576-4. - Текст: непосредственный
2. Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - 3-е изд; стереотипное. - Москва: Академия, 2011. - 320 с. - (Начальное и среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-8021-5. - Текст: непосредственный
3. Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - 4-е изд; стереотипное. - Москва: Академия, 2017. - 368 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468- 5993-1. - Текст: непосредственный
4. Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - 2-е изд ; стереотипное. - Москва: Академия, 2017. - 368 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468- 4116-5. - Текст: непосредственный
5. Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для учреждений начального и среднее профессиональнго образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - 6-е изд; исправленное. - Москва: Академия, 2012. - 320 с. - (Начальное и среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-9093-1. - Текст: непосредственный
6. Макнаб, К. Выживание в городе / К. Макнаб, Д. Рэбайгер; пер. с англ. - Москва: ФАИР-ПРЕСС, 2004. - 336 с. - (На грани экстрима). - ISBN 5-8183-0805-7. -
Текст: непосредственный
7. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 499 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-00398-7
8. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для общеобразовательных учреждений. 10 класс / А.Т. Смирнов и др. - 2-е изд; исправленное и переработанное. - Москва: АСТ, 2000. - 384 с. - ISBN 5-17-001201-2. - Текст: непосредственный
9. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности/ А.Т. Смирнов. -Москва: АО «Издательство «Просвещение», 2023. - 245с.
10. Смирнов, А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: 10 класс: учебник для общеобразоват. учреждений / А.Т. Смирнов, Б.О. Хренников. - 3-е изд;
переработанное. - Москва: Просвещение, 2011. - 351 с. - (Академический школьный учебник). - ISBN 978-5-09-022319-5. - Текст: непосредственный
11. Смирнов, А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: 10 класс: учебник для общеобразоват. учреждений / А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин, В.А. Васнев. – Москва: Просвещение, 2000. - 161 с. - ISBN 5-09-008857-8. - Текст: непосредственный
12. Смирнов, А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: 11 класс. Учебник для общеобразоват. учреждений / А.Т. Смирнов, Б.О. Хренников. - 3-е изд; переработанное. - Москва: Просвещение, 2011. - 304 с. - (Академический школьный учебник). - ISBN 978-5-09-020197-1. - Текст: непосредственный;
13. Хван, Т.А. Основы безопасности жизнедеятельности / Т.А. Хван, П.А. Хван. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2000. - 384 с. - (Учебники и учебные пособия). - ISBN 5-222-01-481-9. - Текст: непосредственный
14. Юношев, А.Т. Угроза теракта: Как защитить себя и своих близких / А.Т. Юношев, К.С. Гордеева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2005. - 315 с. - (Антитеррор). - ISBN 5-222-06321-6. - Текст: непосредственный

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины.

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Предметные результаты	Критерии оценивания	Методы оценивания
ПРб 01. Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера.	Критерии 1, 2	Тестирование, устный опрос.
ПРб 02. Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны.	Критерии 1, 2	Практическая работа, устный опрос, тестирование.
ПРб 03. Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации.	Критерий 1	Устный опрос
ПРб 04. Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.	Критерии 1,5	Устный опрос, письменный опрос, практическое занятие по строевой подготовке
ПРб 05. Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него.	Критерий 1	Устный опрос
ПРб 06. Сформированность представлений о применении	Критерии 1, 2	Тест, опрос, письменный опрос

беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.		
ПРб 07. Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.	Критерии 1, 2.	Устный опрос, письменный опрос, тестирование
ПРб 08. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.	Критерии 1,2	Устный опрос, тестирование
ПРб 09. Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях.	Критерии 2,3,4	Ситуационные задачи, тестирование , практическое занятие оказание ПМП
ПРб 10. Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте.	Критерии 1, 2	Устный опрос, тестирование
ПРб 11. Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования.	Критерий 1,2	Письменный опрос, тестирование
ПРб 12. Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной	Критерии 1, 2	Тестирование, устный опрос.

безопасности.		
ПРб 13. Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;	Критерий 1, 3, 4	Устный опрос, ситуационные задачи, практическое занятие по оказанию ПМП
ПРб 14. Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им	Критерий 1	Устный опрос
ПРб 15. Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;	Критерии 1,2	Устный опрос, тестирование
ПРб 16. Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении	Критерии 1,2	Устный опрос, тестирование

контртеррористической операции		

1. Критерии оценивания устного и письменного опроса

1. полнота и правильность ответа;
2. степень осознанности, понимания изученного;
3. языковое оформление ответа.

Оценка **отлично** ставится, если:

1. полно раскрыто содержание вопроса;
2. материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология;
3. показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
4. ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
5. допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка **хорошо** ставится, если: ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5» (отлично), но при этом имеет один из недостатков:

1. в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
2. допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
3. допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка **удовлетворительно** ставится, если:

1. неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
2. имеются затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя;
3. при неполном знании теоретического материала.

Оценка **неудовлетворительно** ставится, если:

1. не раскрыто основное содержание учебного материала;
2. обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
3. допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

2. Критерии оценивания теста

Оценка за контроль ключевых компетенций учащихся производится по пятибалльной системе. При выполнении заданий ставится отметка:

«3» - за 50-70% правильно выполненных заданий,

«4» - за 70-85% правильно выполненных заданий,

«5» - за правильное выполнение более 85% заданий

3.Критерии оценивания ситуационных задач

5 баллов (отлично) – правильная оценка характера ситуации; полное, последовательное перечисление действий с аргументацией каждого этапа,

4 балла (хорошо) – правильная оценка характера ситуации полное, последовательное перечисление действий, затруднение в аргументации этапов

3 балла (удовлетворительно) – правильная оценка характера ситуации, неполное перечисление или нарушение последовательности действий, затруднение в аргументации;

2 балла (неудовлетворительно) – неверная оценка ситуации или неправильно выбранная тактика действий.

4.Критерии оценивания практического занятия по оказанию первой медицинской помощи.

5 баллов (отлично) – правильная оценка характера ситуации; полное, последовательное перечисление действий с аргументацией каждого этапа,

4 балла (хорошо) – правильная оценка характера ситуации полное, последовательное перечисление действий, затруднение в аргументации этапов

3 балла (удовлетворительно) – правильная оценка характера ситуации, неполное перечисление или нарушение последовательности действий, затруднение в аргументации;

2 балла (неудовлетворительно) – неверная оценка ситуации или неправильно выбранная тактика действий, повлекшая ухудшение состояния пострадавшего.

5.Критерии оценивания строевой подготовки

«отлично», если не менее 50 % проверенных строевых приемов выполнено на «отлично», а остальные – «хорошо», при удовлетворительной оценке за внешний вид, знании положений строевого и других воинских уставов.

– «хорошо», если не менее 50 % проверенных строевых приемов выполнено не ниже «хорошо», а остальные – «удовлетворительно», при удовлетворительной оценке за внешний вид, знание положений строевого и других воинских уставов.

– «удовлетворительно», если не менее 80 % проверенных строевых приемов выполнены не ниже «удовлетворительно», при удовлетворительной оценке за внешний вид.

5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП

Программа дисциплины ОПБ.13 «Основы безопасности и защиты Родины» может быть использована в программе подготовки специалистов среднего звена технического профиля**.**

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«21» 08 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПБ.14 «РОССИЯ – МОЯ ИСТОРИЯ»
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

2026 г.

Учебная дисциплина ОПБ.14 «Россия – моя история» основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по *профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»* разработана с учетом:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.05.2012 №413 с изменениями от 31.12.2015 г. №1645**,**
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утверждён приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года №1569 (с изменениями и дополнениями, в том числе от 3 июля 2024 года) утверждён приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года №1569 (с изменениями и дополнениями, в том числе от 3 июля 2024 года)
- Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) "Об утвержденииифедерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Приаргунский государственный колледж»

Разработчик:
Кокухина К.Н., преподаватель ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК
общеобразовательного цикла
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**3**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**5**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**10**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	**13**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПБ.14 «Россия – моя история»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина ОПБ.14 «Россия – моя история» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОСпо специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», относящейся к укрупненной группе специальностей среднего профессионального образования 43.00.00 «Сервис и туризм»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины является формирование представлений об истории России, как истории Отечества, ее основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям. Дисциплина имеет также историко-просвещенческую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

Актуальность учебной дисциплины «История России» заключается в его практической направленности на реализацию единства интересов личности, общества и государства в деле воспитания гражданина России. Дисциплина способствует формированию патриотизма, гражданственности как важнейших направлений воспитания школьников.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Коды ОК, ПК	**Умения**	**Знания**
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.6	Должен уметь: ***У. 1*** - отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России); ***У.2*** - составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических	Должен знать: ***3.1*** - основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории; ***3.2*** - имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века; *3.3* .- ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров; ***3.4.*** - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве; ***3.5.*** - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; ***3.6.*** - Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть,

	событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; ***У. 3*** - выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; ***У. 4*** - осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; ***У.5*** -анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; ***У. 6*** - защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; ***У.7*** -демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с	общество, экономика, культура. Предпосылки революции; ***З.7.***- Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны; ***З.8.***- Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности; ***З.9.***- Великая Отечественная война 1941-1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе; ***З.10.*** - СССР в 1945-1991 годы. Экономические развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза; ***З.11.***- Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире; ***З.12.*** - роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени.

	идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества; ***У.8*** **-**анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени; ***У.9*****-**причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы	32
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1. Россия – великая наша держава	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.6 З.2., З.3, З.4, З.5 У.6, У.7, У.8, У.9.
	Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение.	1	2	
Тема 2. Александр Невский как спаситель Руси	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.6 З.2., З.3, З.4, З.5 У.6, У.7, У.8, У.9.
	Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Ярославович. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Любечский съезд. Русь и Орда. Отношение Александра с Ордой.	2	2	
Тема 3. Смута и её преодоление . Волим под царя восточного, православного	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.6 З.2., З.3, З.4, З.5 У.6, У.7, У.8, У.9.
	Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе 1-2 народного ополчений. Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого. Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г.	2	2	

Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.6 З.2., З.3, З.4, З.5 У.6, У.7, У.8, У.9.
	Взаимодействие Петра I с европейскими державами (северная война, Прутские походы). Формирование нового курса развития России: западноориентированный подход. Россия – империя. Социальные, экономические и политические изменения в стране. Строительство великой империи: цена и результаты.	2	2	
Тема 6. Отторженная возвратих Крымская война – «Пиррова победа Европы»	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.6 З.2., З.3, З.4, З.5 У.6, У.7, У.8, У.9.
	«Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны.	2	2	
		2	2	
Тема 7. Гибель империи	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.6 З.6, З.7 У1. У2.
	Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил. Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война.	2	2	
Тема 8. От великих потрясений к Великой победе	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.6 З.8. У.1, У.2,У.3, У.4
	Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Коллективизация и ее последствия. Индустриализация. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне.	3	2	
Тема 09. Вставай, страна огромная	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.6
	Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны.	2	2	

	Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа.			З.9. У.1, У.2, У.3
	Контрольная работа № 1		2	
Тема 10. В буднях великих строек	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.6 З.10 У.1, У.4. У.5
	Геополитические результаты Великой Отечественной. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики – процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы.	2	2	
Тема 11. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.6 З.10 У.1, У.2, У.3, У.5
	Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики – цена реформ. Безработица и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве	2	2	
Тема 12. Россия. XXI век	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.6 З.11 У.1, У.2, У.3, У.4
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса	2	2	
Тема 13. История антироссийской пропаганды	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.6
	Ливонская война – истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра великого» - антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная	1	2	

	антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Мифологемы и центры распространения современной русофобии.			З.1,З2, З.3, З.6, З.9, З.10 У.1, У.2, У.3, У6, У.7, У.8
Тема 14. Слава русского оружия	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.6 З.1, З.2, З3, З.9 У.1, У.2, У.3, У6, У.7, У.8
	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны – всё для фронта, всё для победы.	1	2	
Тема 15. Россия в деле	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 16 З.12 У.1, У.2, У.3,
	Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков.	1	2	
	Контрольная работа № 2 (Итоговая контрольная работа)		2	
Всего:			**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,
оснащенный *оборудованием:*
учебная доска;
рабочие места по количеству обучающихся;
наглядные пособия;
рабочее место преподавателя;
техническими средствами обучения:
персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
лазерная указка;
средства аудиовизуализации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024 2024 — 496 с.
2. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия»,
3. Соловьев, К. А. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.]; под редакцией К. А. Соловьева. Москва: Издательство Юрайт, 2024 — 241 с. — (Профессиональное образование). —

3.2.2. Основные электронные издания

1. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01245-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491562 (дата обращения: 10.02.2022).

2. История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467055 (дата обращения: 10.02.2022).

3. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. —— 245 с. – (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12892-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496927 (дата обращения: 10.02.2022).

4. История России с древнейших времен до наших дней : учебное пособие / А. Х. Даудов, А. Ю. Дворниченко, Ю. В. Кривошеев [и др.] ; под. ред. А. Х. Даудов. - СПб : Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2019. - 368 с. - ISBN 978-5-288-05973-5. - Текст : электронный. - URL:

https://znanium.com/catalog/product/1081437 (дата обращения: 12.09.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

13. Волошина, В.Ю. История России. 1917-1993 годы: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.Ю. Волошина, А.Г. Быкова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 242 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05792-8. – Текст: непосредственный.

14. История России. XX – начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Л.И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л.И. Семенниковой. – 7-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. – 328 с. - (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09384. – Текст: непосредственный.

15. История: учебное пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 528 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-102693-9. – Текст: непосредственный.

16. Касьянов, В.В. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.В. Касьянов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 255 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09549-4. – Текст: непосредственный.

17. Кириллов, В.В. История России: учебник для среднего профессионального образования / В.В. Кириллов, М.А. Бравина. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 565 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08560-0. – Текст: непосредственный.

18. Князев, Е.А. История России XX век: учебник для среднего профессионального образования / Е.А. Князев. – Москва: Юрайт, 2021. – 234 с. – (Профессиональное образование). –ISBN 978-5-534-13336-3. – Текст: непосредственный.

19. Крамаренко, Р.А. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р.А. Крамаренко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 197 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09199-1. – Текст: непосредственный.

20. Мокроусова, Л.Г. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 128 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08376-7. – Текст: непосредственный.

21. Некрасова, М.Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Б. Некрасова. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2020. – 363 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05027-1. – Текст: непосредственный.

22. Прядеин, В.С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.С. Прядеин; под научной редакцией В.М. Кириллова. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 198 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05440-8. – Текст: непосредственный.

23. Санин, Г.А. Крым. Страницы истории: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Г.А. Санин. – Москва: Просвещение, 2015. – 80 с. – ISBN 978-5- 09-034351-0. – Текст: непосредственный.

24. Степанова, Л.Г. История России. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.Г. Степанова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины		
Знать: ***3.1.*** - Основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории; ***3.2.*** - Имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века; ***3.3.*** - ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров; ***3.4.*** - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве; ***3.5.*** - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; ***3.6*** - Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть, общество, экономика, культура. Предпосылки революции; ***3.7.*** - Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны; ***3.8.*** - Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление Обороноспособности; ***3.9.*** - Великая Отечественная война 1941-1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и	Критерии 1,.2,.3,.4,.5,.6,.7,.8,.9,.10	выполнения самостоятельных письменных и контрольных работ; составления опорного конспекта; устный опрос; сочинение (эссе); работа с историческим источником;

общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе; ***3.10*** **-** СССР в 1945-1991 годы. Экономические развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мировая социалистическая система. Причины распада Советского Союза; ***3.11*** **-** Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.		
Перечень умений, осваиваемых в рамках элективного курса		
Уметь: ***У. 1.*** **-** отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);	Критерии 3,5, 6, 10	выполнения тестовых заданий; заполнение таблиц; работа с исторической картой; составлению кроссворда;

У. 2. **-** анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; ***У.3.*** **-** защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; ***У. 4.*** **-** составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; **У.5.** **-** выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; ***У.6.*** **-** осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; ***У.7.*** **-** характеризовать места, участников, результаты важнейших исторических событий в истории Российского государства; ***У.8.*** **-** соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий; ***У. 9 .-*** давать оценку историческим		

событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; ***У. 10 .*** **-** применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе; ***У.11.*** **-** демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества.		

1. Оценка по результатам выполнения самостоятельных письменных и контрольных работ:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Контрольная и самостоятельная работы выполнены без ошибок и недочетов, но допущено в ней: - не более одного недочета.
4	Контрольная и самостоятельная работы выполнены полностью, но допущено в ней: - не более одной негрубой ошибки и одного недочета; - или не более двух недочетов.
3	Контрольная работа и самостоятельная работы правильно выполнено не менее половины работы или допущено: -не более двух грубых ошибок; - или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета; - или не более двух-трех негрубых ошибок; - или одной негрубой ошибки и трех недочетов; -или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.
2	В контрольной и самостоятельной работе: - допущено число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена отметка "3"; - или если правильно выполнил менее половины работы.

2.Оценка по результатам составления опорного конспекта:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Конспект составлен по плану, соблюдается логичность, последовательность изложения материала, соответствие оформления требованиям, аккуратность и грамотность изложения.
4	Конспект выполнен по плану, но некоторые вопросы раскрыты не полностью, есть небольшие недочеты в работе, нет выделения основных терминов и понятий.
3	При выполнении конспекта наблюдается отклонение от плана, нарушена логичность, отсутствует внутренняя логика изложения, удовлетворительное внешнее оформление.

2	Отсутствует конспект по заданной теме. Ответы на вопросы не верны, или вовсе не найдены в материалах конспекта.

3.Оценка результатов выполнения тестовых заданий:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	90-100%
4	70-89%
3	50-69%
2	менее 50%

Суммируются баллы по всем вопросам и определяется отметка:

90 ÷ 100	Отлично
70 ÷ 89	Хорошо
50 ÷ 69	Удовлетворительно
менее 50	не удовлетворительно

4.Оценка результатов устный опрос:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	4. Знание, понимание и глубокое усвоение студентами всего объема материала. 5. Умение выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы. 6. Отсутствие ошибок и недочетов при ответе, соблюдение культуры устной речи.
4	4. Знание всего изученного материала. 5. Умение выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы. 6. Незначительные (негрубые) ошибки и недочеты при ответе, соблюдение основных правил культуры устной речи.
3	3. Знание и усвоение материала на уровне минимальных требований, затруднение при самостоятельном ответе, необходимость незначительной помощи преподавателя. 4. Затруднения при ответах на видоизмененные вопросы. Наличие грубой ошибки, несколько негрубых при ответе, незначительное несоблюдение основных правил культуры речи.
2	4. Знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, отдельные представления об изученном материале. 5. Затруднения при ответах на стандартные вопросы. 6. Наличие нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при ответе, значительное несоблюдение основных правил культуры устной речи.

5.Оценка по результатам заполнения таблицы:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Содержание соответствует теме, в таблице заполнены все столбцы и строки, содержание столбцов и строк соответствует их названию, материал излагается кратко, последовательно, с наличием специальных терминов; таблица оформлена аккуратно карандашом и заполнена без помарок.
4	Содержание соответствует теме, в таблице заполнены все столбцы и строки, содержание столбцов и строк соответствует их названию, материал излагается не достаточно кратко и последовательно, с наличием не большого числа специальных терминов.

3	В таблице заполнены не все столбцы и строки, содержание столбцов и строк имеет некоторые отклонения от их названия, материал излагается не последовательно, специальные термины отсутствуют. Таблица оформлена ручкой.
2	Таблица не заполнена или в таблице заполнены не все столбцы и строки, содержание столбцов и строк имеет существенные отклонения от их названия, материал излагается не последовательно, специальные термины отсутствуют.

6.Оценивание по результатам работы с исторической картой:

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Выставляется в том случае, если учащийся: • читает легенду карты; • правильно описывает расположение стран (государств), используя соответствующую терминологию; • раскрывает сущность исторических процессов и явлений (войн, революций и пр.), пользуясь языком карты; • правильно и в полном объеме выполняет задания по контурной карте.
4	Выставляется в том случае, если учащийся: • допускает неточности при чтении легенды карты; • описывает расположение стран (государств), искажая или не в полном объеме используя картографические термины; • затрудняется в применении карты при анализе сущности исторических процессов и явлений; • не в полном объеме выполняет задания по контурной карте.
3	Выставляется в том случае, если учащийся или экзаменующийся • допускает ошибки при чтении легенды карты, искажающие смысл исторической информации; • не соотносит историческую информацию с картой; • не может обозначить изучаемые исторические объекты (явления) на контурной карте.
2	Выставляется в том случае, если учащийся или экзаменующийся • не умеет читать легенду карты; • не распознает историческую информацию, представленную на карте; • отказался работать с контурной картой.

7.Критерии оценивания сочинений (эссе).

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Представлена собственная точка зрения (позиция ,отношение) при раскрытии проблемы. Проблема раскрыта на теоретическом уровне, в связях и с обоснованиями, с корректным использованием исторических терминов и понятий в контексте ответа. Дана аргументация своего мнения с опорой на факты.
4	Представлена собственная точка зрения (позиция, отношение)при раскрытии проблемы. Проблема раскрыта с корректным использованием исторических терминов и понятий в контексте ответа (теоретические связи и обоснования не присутствуют или явно не прослеживаются). Дана аргументация своего мнения с опорой на факты.
3	Представлена собственная точка зрения (позиция, отношение)при раскрытии проблемы, но проблема раскрыта при формальном использовании исторических терминов. Дана аргументация своего мнения с опорой на факты общественной жизни или личный социальный опыт.
2	Представлена собственная позиция по поднятой проблеме на бытовом уровне без аргументации.

8.Критерии оценивания письменного ответа

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	Представлена собственная точка зрения (позиция, отношение) при раскрытии проблемы. Проблема раскрыта на теоретическом уровне, в связях и с обоснованиями, с корректным использованием исторических терминов и понятий в контексте ответа. Дана аргументация своего мнения с опорой на факты.
4	Представлена собственная точка зрения (позиция, отношение) при раскрытии проблемы. Проблема раскрыта с корректным использованием исторических терминов и понятий в контексте ответа (теоретические связи и обоснования не присутствуют или явно не прослеживаются). Дана аргументация своего мнения с опорой на факты.
3	Представлена собственная точка зрения (позиция, отношение) при раскрытии проблемы. Проблема раскрыта при формальном использовании исторических терминов. Дана аргументация своего мнения с опорой на факты общественной жизни или личный социальный опыт.
2	Представлена собственная позиция по поднятой проблеме на бытовом уровне без аргументации.

9.Критерии оценивания работы с историческим источником

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	выставляется в том случае, если учащийся: установил тип источника и время (дату) его появления; - извлек из источника историческую информацию, на основе которой сформулировал и раскрыл поднятую в тексте проблему; сопоставил факты нескольких исторических источников; применил контекстные знания и базовые знания смежных предметных областей (география, искусство и т.д.) для объяснения содержания исторического источника; дал теоретическое обоснование информации источника и прокомментировал ее с использованием научной терминологии; привел собственную точку зрения на рассматриваемую проблему; аргументировал свою позицию с опорой на исторические факты и собственный жизненный опыт.
4	выставляется в том случае, если учащийся: определил тип источника и историческую эпоху его появления; извлек из источника историческую информацию, на основе которой обозначил и пояснил поднятую в тексте проблему; сопоставил факты нескольких исторических источников; прокомментировал информацию источника с использованием научной терминологии; привел собственную точку зрения на рассматриваемую проблему, но затруднился с аргументацией свою позиции.
3	выставляется в том случае, если учащийся: не узнал тип источника, но указал примерное время его появления; на основе информации источника увидел проблему, но не смог ее сформулировать; попытался раскрыть проблему, пользуясь общими рассуждениями при слабой опоре на информацию источника; не сформулировал собственную точку зрения (позицию, отношение) при ответе на вопросы и задания к тексту источника

2	выставляется в том случае, если учащийся: не указал тип источника, но сделал попытку ответить на поставленные вопросы; не увидел проблему и не смог ее сформулировать; пересказал текст источника без его комментирования или дал ответ не в контексте задания.

10.Критерии оценки по составлению кроссворда

Оценка/баллы	Критерии оценки
5	выставляется в случае полного выполнения работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
4	выставляется в случае полного выполнения всего объема работ при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3	выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
2	выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, работа выполнена крайне небрежно и т.д.

5.Возможности использования программы в других ОПОП

Программа дисциплины ОПБ.14 «Россия – моя история» может быть использована в программе подготовки профессии рабочих служащих укрупненной группы 43.00.00

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 06 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПВ.15 «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Приаргунск 2026

Разработчик:
Грицких Анна Александровна, преподаватель ГПОУ «ПГК».
Вторушина Эрикназ Аваговна, зам. директора по НМР ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК
общеобразовательного цикла
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……...**	4
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…….**	6
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ …….**	9
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……...**	11
5.	**ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП…..**	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПВ.15 «Основы финансовой грамотности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Цели изучения курса «Основы финансовой грамотности»:

- приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;
- развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств семьи, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;
- расширение представлений о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

В результате освоения программы обучающийся должен уметь и знать:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03	У1 - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; У2- уметь выполнять несложные практические задания по анализу состояния личных финансов; У3 уметь характеризовать экономику семьи; анализировать структуру семейного бюджета; У4уметь формулировать финансовые цели, предварительно оценивать их достижимость; У5 уметь грамотно обращаться с деньгами в повседневной жизни; У 6уметь рассчитывать процентные ставки по кредиту; У7 уметь применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг; У8уметь выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.	З1 знать экономические явления и процессы общественной жизни; З2 структуру семейного бюджета и экономику семьи. З3 знать практическое назначение основных элементов банковской системы; З4 знать виды кредитов и сферу их использования. З5 виды платежных средств. З6 страхование и его виды. З7 налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). З8 правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. З9 признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		

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	34
Объем образовательной программы	34
в том числе:	
теоретическое обучение	34
в т.ч. самостоятельная работа	2
практические занятия	10
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Конструктор карьеры»

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**		**Объем в часах**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
1	2		3	4
Раздел 1. Банковская, налоговая и страховая системы.			**24**	
Тема 1. Банки: чем они могут быть полезны 4	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**8**	ОК-3, У1, У2, У5, У З1, З3,З5 ПК 1.1.
	Банковская система России. Текущие счета и банковские карты.	1	4	
	Кредиты: когда их брать и как оценить. Условия и способы получения кредитов. Виды кредитов. Прочие услуги банков.	1	2	
	Практическое занятие № 1. Сберегательные вклады: как они работают и как сделать выбор.	2	2	
Тема 2. Фондовый и валютный рынки: как их использовать для роста доходов	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**4**	ОК-1, ОК-2, ОК-10, ОК-11 У4,У5,У7 З6,З9 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3
	Риск и доходность. Облигации. Акции.	1	2	
	Как работает фондовая биржа, и кто может на ней торговать. Рынок Форекс.	2	2	
Тема 3. Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**6**	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-5, ОК-9, ОК-11 У4,У6,У7
	Страхование имущества: как это работает. Страхование здоровья и жизни. Обязательное пенсионное страхование. Добровольное пенсионное обеспечение.	1	2	

	Практическое занятие № 2. Как работает региональное отделение Пенсионного фонда РФ. Учебная экскурсия.	2	2	З4,З6,З8 ПК 1.3
	Самостоятельная работа № 1. Как обеспечить свою старость. Проверочная работа к модулю.	2	2	
Тема 4. Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**6**	ОК-1, ОК-2, ОК-9, ОК-10, ОК-11 У4,У5,У7 З6,З9 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3
	Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата.	1	4	
	Практическое занятие № 3. Зачем нужны налоги, и какие виды налогов существуют. Подача налоговой декларации.	2	2	
Раздел 2. Предпринимательская деятельность и риски в сфере денег.			12	
Тема 5. Собственный бизнес: как создать и не потерять	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**8**	ОК-1, ОК-2, ОК-10, ОК-11 У4,У5,У7 З6,З9 ПК 1.1, ПК 1.2
	Чем предпринимательская деятельность отличается от работы по найму. Что такое успешная компания. Создание собственной компании: шаг за шагом.	1	2	
	Финансовые механизмы работы фирмы. Взаимоотношения работодателя и сотрудников.	1	2	
	Практическое занятие № 4. Написание бизнес-плана.		2	
Тема 6. Риски в мире денег: как защититься от разорения	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**4**	ОК-1, ОК-2, ОК-10, ОК-11 У4,У5,У7 З6,З9
	Практическое занятие № 5. Учимся оценивать и контролировать риски своих сбережений.	2	2	
Дифференцированный зачет	**Итоговая контрольная работа**		**2**	
			34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено специальное помещение: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной работы, оснащенная оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Оборудование кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- технические средства обучения (проектор, экран)

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

Перечень оборудования не является окончательным и может изменяться в соответствии с особенностями образовательной организации. Например, возможно дополнительное оснащение принтером или иными техническими средствами.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Жданова А.О. Финансовая грамотность: учебная программа. СПО. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2020. (Сер. «Учимся разумному финансовому поведению».)
2. Жданова А.О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. СПО. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2020. (Сер. «Учимся разумному финансовому поведению».)
3. Жданова А.О. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. СПО. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2020. (Сер. «Учимся разумному финансовому поведению».)
4. Жданова А.О. Финансовая грамотность: контрольно-измерительные материалы. СПО. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2020. (Сер. «Учимся разумному финансовому поведению».)

Дополнительная литература

1. Банковские услуги и отношения людей с банками: курс лекций [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://fmc.hse.ru/ bezdudnivideo
2. Всё о будущей пенсии для учёбы и жизни [Электронный ре
   сурс]. Режим доступа: http://www.pfrf.ru/files/id/press_center/pr/ uchebnik/SchoolBook 2018 1 .pdf
3. Гвозденко А.А. Страхование: учебник. М.: Велби; Проспект, 2006. 464 с.
4. Кошелева Т.Н. Основы предпринимательской деятельности. СПб.: Изд-во СПбАУЭ, 2009. 226 с.
5. Рекомендации по заполнению справок о доходах, расходах, об имуществе и обязательствах имущественного характера, представляемых в Банк России [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.cbr.ru/statichtml/file/25510/mintrud. pdf
6. Романова И.Б., Айнуллова Д.Г. Налоги и налогообложение: теория и практика [Электронный ресурс]. Режим доступа: http:// window.edu.ru/resource/473/74473/files/ulstu201 1 -28.pdf
7. Рынок ценных бумаг: учебник для академического бакалавриата / под общ. ред. Н.И. Берзона. 4-е изд., перераб. и доп. М.: Юрайт, 2016.

8. Степанов А.Г., Кутепова КО. Всё о пенсиях. Виды, условия назначения, размер. М.: Омега-Л, 2014.
9. Управление персоналом организации: учебник / под ред. А.Я. Кибанова. 3-е изд., перераб. и доп. М.: ИНФРА-М, 2010.
10. Финансовые пирамиды и финансовое мошенничество: курс лекций [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://fmc.hse.ru/ vaginvideo

Интернет-ресурсы

1. https://fira.ru - сервис для проверки предприятий и работы с экономической статистикой.
2. https://nalog-nalog.ru - бухгалтерские новости и статьи.
3. https://npfsberbanka.ru - НПФ «Сбербанк».
4. http://ru.investing.com - финансовый портал (данные по финансовым рынкам России).
5. https://secretmag.ru - журнал «Секрет фирмы».
6. http://tpprf.ru/ru - Торгово-промышленная палата Российской Федерации.
7. https://quote.rbc.ru - Финансовый портал «РБК Quote».
8. http://unionsrussia.ru - Союз профсоюзов России.
9. http://vip-money.com - сайт компании «Финансовый инвестиционный консультант».
10. www.asv.org.ru - Агентство по страхованию вкладов.
11. www.banki.ru - финансовый информационный портал.

1 2. www.cbr.ru - Центральный банк Российской Федерации.

1 3. www.ffoms.ru - Федеральный фонд ОМС.

14. www.fmc.hse.ru - Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования.

1 5. www.fnpr.ru - Федерация независимых профсоюзов России.

16. www.gks.ru - Федеральная служба государственной статистики.
17. www.iblfrussia.org - Международный форум лидеров бизнеса (IBLF Russia).
18. www.instaforex.com/ru - сайт компании «ИнстаФорекс» - услуги на рынке Forex.
19. www.nalog.ru/rn77 - Федеральная налоговая служба (ФНС России).
20. www.nalogkodeks.ru - журнал «Налоговая политика и практика».
21. www.o-strahovanie.ru - сайт «Всё о страховании».
22. www.pfrf.r - Пенсионный фонд Российской Федерации.
23. www.rbc.ru - информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг».
24. www.sberbank.ru - ПАО «Сбербанк России».
25. www.siora.ru - Российское агентство поддержки малого и среднего бизнеса.
26. www.soglasie-npf.ru - НПФ «Согласие-ОПС».
27. www.vtbnpf.ru - НПФ «ВТБ Пенсионный фонд».
28. Вашифинансы.рф - Проект Минфина России «Дружи с финансами».

3.3. Организация образовательного процесса

Учебные занятия в колледже проводятся по расписанию в соответствии с утвержденными учебными планами, рабочими программами, реализуемыми в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО). Основу организации учебного процесса составляет график учебного процесса. Расписание учебных занятий, наряду с учебным планом и программами – основной документ регулирующий организацию учебного процесса в колледже.

Продолжительность учебных занятий составляет 45 минут, продолжительность одного вида занятий (лекция, практическое занятие и т.п.) составляет, как правило, два академических часа.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров.

Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
З1 знать экономические явления и процессы общественной жизни; З2 структуру семейного бюджета и экономику семьи. З3 знать практическое назначение основных элементов банковской системы; З4 знать виды кредитов и сферу их использования. З5 виды платежных средств. З6 страхование и его виды. З7 налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). З8 правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. З9 признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.	*Устный или письменный ответ:* «5» - ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, грамотным языком; ответ самостоятельный. «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 преподавателя. «3» - ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка; или неполный, несвязный. «2» - при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя.	1. Текущий контроль в форме: - письменного ответа; - устного ответа 2. Промежуточная аттестация в форме зачета.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь**:** У1 - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; У2- уметь выполнять несложные практические задания по анализу состояния личных финансов; У3 уметь характеризовать экономику семьи; анализировать структуру семейного бюджета;	*Практическое задание:* «5» - 1) работа выполнена полностью и правильно, сделаны правильные выводы; 2) работа выполнена по плану с учетом техники безопасности. «4» - работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	1. Текущий контроль в форме: – защиты практических заданий. 2. Промежуточная аттестация в форме зачета

У4уметь формулировать финансовые цели, предварительно оценивать их достижимость; У5 уметь грамотно обращаться с деньгами в повседневной жизни; У 6уметь рассчитывать процентные ставки по кредиту; У7 уметь применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг; У8уметь выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.	«3» - работа выполнена правильно не менее, чем наполовину или допущена существенная ошибка. «2» - допущены две (или более) существенные ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже с консультацией преподавателя.	

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 06 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПВ.16 КОНСТРУКТОР КАРЬЕРЫ
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Приаргунск 2026г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

Разработчик: Лапердина Елена Анатольевна, преподаватель ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно-экономического и кулинарного цикла

Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
6. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
8. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
9. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
10. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПВ.16 «КОНСТРУКТОР КАРЬЕРЫ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

В результате освоения программы обучающийся должен уметь:

– применять профессиональный стандарт для описания образа специалиста квалификации «Повар» по осваиваемой профессии;

– оценивать современную ситуацию на отраслевом и региональном рынке труда, и учитывать её при проектировании индивидуального плана карьерного развития;

– формулировать компетенции цифровой экономики по отрасли и выявлять возможности для их освоения;

– применять ресурсы национальной системы квалификаций профессии «Повар» для проектирования траектории профессионального развития и самообразования;

– ранжировать и применять наиболее действенные способы поиска вакансий на рынке труда, в том числе с использованием сети Интернет;

– применять механизмы национальной системы квалификаций для подтверждения уровня квалификации и профессионального развития;

– оценивать потенциальные возможности профессионального развития;

– применять методы планирования и развития карьеры;

– проектировать индивидуальный план карьерного развития;

– формировать портфолио карьерного продвижения, отслеживать свой «цифровой след»;

В результате освоения программы обучающийся должен знать:

–суть и смысл понятий «профессия», «специальность», «квалификация»; «рынок труда», «цифровая экономика, «национальная система квалификаций», «независимая оценка квалификаций», «профессиональная карьера»;

–структуру профессиональных стандартов и действующих квалификационных справочников ЕТКС и ЕКС;

–классификацию рынка труда и перспективы развития отраслевого и регионального рынка труда;

–способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет;

–функции, виды, модели, этапы, способы планирования профессиональной карьеры;

–структуру индивидуального плана карьерного развития;

–структуру, виды, алгоритм составления портфолио карьерного продвижения;

–возможные траектории профессионального развития и самообразования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины за счет используемых форм и методов обучения, выполняемых заданий создаются условия для формирования следующих общих компетенций:

Шифр	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной	Распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах.	Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м	Актуальный профессиональный и социальный

	деятельности, применительно к различным контекстам.	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. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачии/или проблемы; составить план действия, определить необходимые ресурсы. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источникиинформации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 2.	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, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.	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.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.

ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности). 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 4.	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 5	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 толерантность в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 9	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	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в

			программное обеспечение.	профессиональной деятельности.
ОК 10.	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 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты

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	32
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
практические занятия	6
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Конструктор карьеры»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*		*3*	*4*
Раздел 1. Современный рынок труда. Востребованные профессии и квалификации.			**14**	
Тема 1. Профессиональный стандарт как инструмент формирования плана карьерного развития	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**9**	ОК 01-06 ОК 09-11 З1, З2
	Терминология (понятийный аппарат) сферы труда и системы профессионального образования	1	2	
	Описание осваиваемой профессии и квалификации в профессиональном стандарте и федеральном государственном образовательном стандарте	2	2	
	Информационные ресурсы национальной системы квалификаций	2	1	
	Возможные пути достижения и повышения уровня квалификации в рамках профессии.	2	1	
	Практическое занятие №1 «Анкетирование студентов: изучение готовности к построению карьеры»		2	ОК 01-06 ОК 09-11 У1, У4
Тема 2. Современное состояние и тенденции развития рынка труда	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**5**	ОК 01-06 ОК 09-11 З1, З2
	Рынок труда: основные понятия, элементы, функции.	1	1	
	Выявление и ранжирование востребованных профессий.	2	1	
	Способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет.	2	1	
	Практическое занятие №2 «Общероссийский и региональный рынок труда: особенности спроса и предложения по профессии «Повар»»		2	ОК 01-06 ОК 09-11 У2, У3, У5
Раздел 2. Проектирование профессиональной карьеры			**18**	
Тема 3. Профессиональная	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**18**	ОК 01-06 ОК 09-11

карьера, методы планирования	Профессиональная карьера: понятие, функции, виды, модели. Этапы профессионального и карьерного развития.	1	2	З3-З8
	Карьерограмма как инструмент управления карьерой. Способы планирования профессиональной карьеры. Методы планирования карьеры.	2	2	
	Независимая оценка квалификаций как механизм выявления соответствия квалификации требованиям профессионального стандарта.	1	2	
	Портфолио карьерного продвижения (бумажный и/или электронный вариант). Структура портфолио. Алгоритм его составления с учетом запроса работодателей и перспектив развития отрасли.	2	2	
	Индивидуальный план карьерного развития.	2	2	
	Порядок приема на работу	2	2	
	Адаптация: сущность, проблемы, виды, время адаптации.	2	2	
	Практическое занятие №3 «Самооценка» Анализ собственных возможностей, умений, навыков, уровня профессиональной квалификации с учетом актуальных требований рынка труда и оценочных средств независимой оценки квалификаций		2	ОК 01-06 ОК 09-11 У6-У10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			**2**	ОК 01-06 ОК 09-11 З1-З8 У1-У10
Всего:			**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено специальное помещение: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной работы, оснащенная оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Оборудование кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- технические средства обучения (проектор, экран)
- компьютеры с выходом в Интернет по количеству обучающихся.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

Перечень оборудования не является окончательным и может изменяться в соответствии с особенностями образовательной организации. Например, возможно дополнительное оснащение принтером или иными техническими средствами.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Леонов Н.И Психология общения. И., Москва. ЮРАЙТ. 2019
2. Панфилов А.П Психология общения. И., Москва. Академия 2017.
3. Шеламова Г.И.. Деловая культура и психология общения. И. Москва. Академия. 2018.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Реестр сведений о проведении независимой оценки квалификации https://nok-nark.ru/
2. Программно-методический комплекс «Оценка квалификаций» http://kos-nark.ru/
3. Программно-аппаратный комплекс «Профессиональные стандарты» http://profstandart.rosmintrud.ru
4. Справочная информация: "Профессиональные стандарты" (Материал подготовлен специалистами КонсультантПлюс) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_157436/
5. Справочник профессий Доступ: http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions
6. Атлас новых профессий. Доступ: http://atlas100.ru/
7. Профориентационные материалы Базового центра НАРК. Составлены по наиболее востребованным и перспективным профессиям и размещены в следующих форматах: видеоролик, презентация, текст. [Электронный ресурс]. Доступ: http://www.bc-nark.ru/vocational-guidance-materials/
8. Энциклопедия «Карьера». Доступ: http://www.znanie.info/portal/ec-main.html

Дополнительные источники

1. Адашев, С.Ю. Эффективное поведение на рынке труда: [Текст]: Учебное пособие для учащихся общеобразовательных и профессиональных учебных заведений / С.Ю. Адашев, Е.Г. Зубова, Т.Н. Кирюшина, Н.Ю. Посталюк - Доп-самара: ПРОФИ, 2002. - 78 с.
2. Психология общения: Учебник / Л.Д. Столяренко, С. И. Самыгин. – Изд.2¬е, стер – Ростов н/Д: Феникс, 2014.
3. Щербина М. Школа карьеры [Текст]: учебное пособие/ М. Щербина. – М.: Фонд «Евразия», 2010. - 1520 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Учебные занятия в колледже проводятся по расписанию в соответствии с утвержденными учебными планами, рабочими программами реализуемые в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС

СПО). Основу организации учебного процесса составляет график учебного процесса. Расписание учебных занятий, наряду с учебным планом и программами – основной документ регулирующий организацию учебного процесса в колледже.

Продолжительность учебных занятий составляет 45 минут, продолжительность одного вида занятий (лекция, практическое занятие и т.п.) составляет, как правило, два академических часа.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров.

Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать**:** - суть и смысл понятий «профессия», «специальность», «квалификация»; «рынок труда», «цифровая экономика, «национальная система квалификаций», «независимая оценка квалификаций», «профессиональная карьера»; - структуру профессиональных стандартов и действующих квалификационных справочников ЕТКС и ЕКС; - классификацию рынка труда и перспективы развития отраслевого и регионального рынка труда; - способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет; - функции, виды, модели, этапы, способы планирования профессиональной карьеры; - структуру индивидуального плана карьерного развития; - структуру, виды, алгоритм составления портфолио карьерного продвижения; - возможные траектории профессионального развития и самообразования.	*Устный или письменный ответ:* «5» - ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, грамотным языком; ответ самостоятельный. «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 преподавателя. «3» - ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка; или неполный, несвязный. «2» - при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя.	1. Текущий контроль в форме: - письменного ответа; - устного ответа 2. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь**:** - применять профессиональный стандарт для описания образа специалиста квалификации «Повар» по осваиваемой профессии; - оценивать современную ситуацию на отраслевом и региональном рынке труда, и учитывать её при проектировании индивидуального плана карьерного развития; - формулировать компетенции цифровой экономики по отрасли и выявлять возможности для их освоения; - применять ресурсы национальной системы квалификаций профессии	*Практическое задание:* «5» - 1) работа выполнена полностью и правильно, сделаны правильные выводы; 2) работа выполнена по плану с учетом техники безопасности. «4» - работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя. «3» - работа выполнена правильно не менее, чем наполовину или допущена существенная ошибка. «2» - допущены две (или более) существенные ошибки в ходе	3. Текущий контроль в форме: – защиты практических заданий. 4. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

«Повар» для проектирования траектории профессионального развития и самообразования; - ранжировать и применять наиболее действенные способы поиска вакансий на рынке труда, в том числе с использованием сети Интернет; - применять механизмы национальной системы квалификаций для подтверждения уровня квалификации и профессионального развития; - оценивать потенциальные возможности профессионального развития; - применять методы планирования и развития карьеры; - проектировать индивидуальный план карьерного развития; - формировать портфолио карьерного продвижения, отслеживать свой «цифровой след».	работы, которые обучающийся не может исправить даже с консультацией преподавателя.	

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 06 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Приаргунск 2026

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:

Скорнякова Л.М., преподаватель ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно-экономического и кулинарного профилей

Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

6. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

7. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

8. **ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

10. **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной 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 ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и 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 понятия и термины микробиологии;

основные группы микроорганизмов,

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 потребности человека в питательных веществах;

основные процессы обмена веществ в организме;

суточный расход энергии;

состав, физиологическое значение, энергетическую 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 освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и 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 возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата плана и его реализации, определение 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. 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).	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 выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	профессиональной деятельности		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) 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 культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность 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 (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в

ситуациях.	на рабочем месте	деятельности по профессии (специальности)	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 профессиональ-ной 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 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
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		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	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

		месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	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 (HACCP))

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	36
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные работы	2
практические занятия	4
контрольная работа	4
Самостоятельная работа обучающегося	4
Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта	

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**	
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве			**8**	
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**4**	**ОК 1-7, 9,10**
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	2	2	
	2. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. *В том числе самостоятельная работа 1 час: Ответы на вопросы*	2	2	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и Пищевые отравления	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**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 инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	2	2	
	2. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	2	2	
Раздел 2 Основы физиологии в пищевом производстве			**14**	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**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**
	1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	**2**	2	

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**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**
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	**2**	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**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. Общее понятие об обмене веществ и энергии. Процессы ассимиляции и диссимиляции. *В том числе самостоятельная работа 1 час:* Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	**2**	2	
	Практическое занятие № 1 Тема «Обмен веществ и энергии»		2	
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.			
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**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. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.	**2**	2	
	Практическое занятие №2 Тема «Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения»		2	
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей			
	Контрольная работа №1		2	
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве			**14**	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**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**
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования системы ХАССП	**2**	2	
Тема 3.2 Санитарно	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**4**	**ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8**

гигиенические требования к помещениям	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Требования системы ХАССП	**2**	2	**ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5**
	2. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения *В том числе самостоятельная работа 1 час: заполнение таблиц концентрация растворов*	**2**	2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**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. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке пищевых продуктов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. *В том числе самостоятельная работа 1 час: составить перечень разрешенных и запрещенных добавок*	**2**	2	
	Практическое занятие № 3 Тема «Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов»		2	
	1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)			
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**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. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	**2**	2	
	Контрольная работа №2		2	
Всего:			**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- телевизор;
- ноутбук.

Технические средства обучения:

- телевизор, ноутбук;
- наглядные пособия тематические папки;
- плакаты;
- коллекции;
- влажные препараты;
- видеофильмы;
- комплекты контролирующих заданий.
- (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

Нормативные:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 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. 1324-03Гигиенические 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/

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
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
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: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Основные:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с

Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2010г.,720с
4. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
5. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
6. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

Интернет- ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: http://www.pitportal.ru/
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www. gramotey.com
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Ре" жим доступа: http://www.creative"chef.ru/ 10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.3. Организация образовательного процесса

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

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

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

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

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар» и «Кондитер».

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, 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 потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую 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	**Оценка 5 «отлично»:** • при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме; • стиль изложения корректен; • допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала; • при тестировании набрано баллов 90-100% **Оценка 4 «хорошо»:** • при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточно; • допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов. • При тестировании набрано баллов 80-90% **Оценка 3 «удовлетворительно»:** • частичным соблюдением требований к устному ответу, решению ситуационных задач, расчетов; • допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме. • При тестировании набрано баллов 70-80% **Оценка 2 «неудовлетворительно»** при выполнении работы выставляется в следующих случаях: • допущены существенные ошибки; • студент не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно. • При тестировании набрано баллов менее 70%	Выполнение лабораторных и практических работ № 1 - № 8 Устный опрос Тестирование по темам 1,2,3 Контрольные работы №1,2,3

соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	**Оценка 5 «отлично»:** студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание; соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивает выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производит санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывает энергетическую ценность блюд; оставляет рационы питания для различных категорий потребителей; **Оценка 4 «хорошо»:** студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым; соблюдает санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; **Оценка 3 «удовлетворительно»:** ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя; не соблюдает последовательность выполнения работы; умело пользуется инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами. **Оценка 2 «неудовлетворительно»:** аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания; допускает серьезные ошибки в	Практические работы №1,2,3,4,5,6, 7, 8

	организации рабочего места и выполнении работы; не умеет пользоваться инструкциями, нормативными документами	

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«21» 09 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Приаргунск, 2026г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС) по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02 августа 2013г., приказом Минобрнауки России от 09 апреля 2015г. №390 «О внесение изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования(ФГОС СПО)

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:
Скорнякова Л.М., преподаватель ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК
информационно-экономического и кулинарного профилей
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

11. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

12. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

13. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

14. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

15. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных товаров и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа.
- производить расчет энергетической ценности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- химический состав пищевых продуктов
- классификацию продовольственных товаров
- товароведную характеристику овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
- товароведную характеристику зерновых товаров
- товароведную характеристику молочных товаров
- товароведную характеристику рыбы, рыбных продуктов
- товароведную характеристику мяса и мясных продуктов
- товароведную характеристику яичных продуктов, пищевых жиров
- товароведную характеристику кондитерских и вкусовых товаров

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы форсированности (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 возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов	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	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

	Полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации контексте профессиональной деятельности	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 в	Номенклатура информационных источников 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 документацию по профессии (специальности) 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,	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с	Психология коллектива Психология личности Основы проектной

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	задач Планирование профессиональной деятельность	коллегами, руководством, клиентами.	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 толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
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 знакомыеобщие 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	прави ла построения прост ых и сложных предложе ний на профессиональные темы основн ые общеупотребительны е глаголы (бытовая и профессиональная лекси ка) лексическ ий миним ум, относящи йся к описан ию предметов, средс тв и процессов профессиональной деятельно сти особенно сти произношения прави ла чтения текст ов профессиональной направленности

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

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, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
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
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
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
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

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	
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия (если предусмотрено)	6
контрольная работа	6
в том числе Самостоятельная работа	3
Промежуточная аттестация проводится в форме *ДЗ*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**		**Объем часов**	Коды формируемых компетенций
1	***2***		***3***	
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	*ОК 1-5,10,11* *ПК1.1*
	1.Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	***2***	2	
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	***2***	*2*	
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	ОК 1-5,9,10,11 ПК 1.1
	1.Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. *В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление кроссворда по теме №2 1ч*	***2***	*2*	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	ОК 1-5,9,10,11 ПК 1.2 ПК 2.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	***2***	*2*	
Тема4. Товароведная характеристика зерновых товаров	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	ОК 1-5,9,10,11 ПК 2.5 ПК 5.1- 5.5
	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 Условия и сроки хранения зерновых товаров	***2***	*2*	
	Контрольная работа№1 по темам 3,4		*2*	

Тема 5. **Товароведная характеристика молочных товаров**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	ОК 1-5,9,10,11 ПК 4.1
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров Условия и сроки хранения молочных товаров *в том числе самостоятельная работа обучающихся Составить ассортиментные таблицы.*	***2***	*2*	
	Тематика лабораторных работ			
	Практическая работа №1. Органолептическая оценка качества молочных товаров, распознавание ассортимента, расчёт энергетической ценности		*2*	
Тема 6. **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	ОК 1-5,9,10,11 ПК 1.2 -1.3 ПК2.7 ПК 3.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	***2***	*2*	
Тема 7. **Товароведная Характеристика мяса и мясных продуктов**	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***	ОК 1-5,9,10,11 ПК 1.4 ПК2.8 ПК3.6
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	***2***	*2*	
	2.Условия.сроки хранения мяса и мясных продуктов	***2***	*2*	
	Контрольная работа по темам 5,6,7		2	
Тема 8. ***Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров***	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**6**	ОК 1-5,9,10,11 ПК2.6
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2	2	
	2. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров *в том числе самостоятельная работа обучающихся Составление таблиц « Дефекты яиц»,*	2	2	
	Тематика лабораторных работ			
	Практическая работа № 2. Органолептическая оценка качества пищевых жиров, расчет энергетической ценности		2	

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	**6**	ОК 1-5,9,10,11 ПК 5.1-5.5
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	2	2	
	Тематика лабораторных работ			
	Практическая работа № 3. Органолептическая оценка качества вкусовых товаров, распознавание ассортимента, расчёт энергетической ценности.		2	
	Контрольная работа Тест №2 по темам 8,9		2	
Всего			**36**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: Технология кулинарного производства

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 02. «Основы товароведения продовольственных товаров», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине;
- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

- 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 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические 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/
- 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/

7. 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/

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

Основная

1. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров – М., Изд-во «Академия», 2019
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Дополнительные источники

19. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2013. – 592 с.

20. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2014. – 236 с.
21. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2014 – 156 с.
22. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2014. – 816 с.
23. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2014 – 448 с.
24. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2014. – 208 с.
25. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2013
26. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
27. Товаровед продовольственных товаров **[**Гильдия издателей периодической печати].

Интернет- ресурсы

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

3.3. Организация образовательного процесса

С дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров начинается освоение профессии Повар, кондитер.

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

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, которая обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными 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.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки** **При выполнении работы выставляется в следующих случаях:**	**Формы и методы оценки**
Знать : химический состав пищевых продуктов - классификацию продовольственных товаров - товароведную характеристику овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки - товароведную характеристику зерновых товаров -товароведную характеристику молочных товаров -товароведную характеристику рыбы, рыбных продуктов - товароведную характеристику мяса и мясных продуктов - товароведную характеристику яичных продуктов, пищевых жиров - товароведную характеристику кондитерских и вкусовых товаров	-Оценка 5 «отлично»: при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме; стиль изложения корректен; допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала; При тестировании набрано баллов 90-100% -Оценка 4 «хорошо»: при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточно; допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов. При тестировании набрано баллов 80-90% -Оценка 3 «удовлетворительно»: частичным соблюдением требований к устному ответу, решению ситуационных задач, расчетов; допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме. При тестировании набрано баллов 70-80% -Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы	Выполнение практической работы №1,2,3,4,5,6.7,8 Устный опрос Тестирование по темам 5,6,7,8,9

	выставляется в следующих случаях: допущены существенные ошибки; студент не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно. При тестировании набрано баллов менее 70%	
Уметь: проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных товаров и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа. производить расчет энергетической ценности	- Оценка 5 «отлично»: студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание; соблюдает последовательность в выполнении задания; умело пользуется инструкциями, рационально организует рабочее место; соблюдает требования оформления документов - Оценка 4 «хорошо»: студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым; правильно организует рабочее место; соблюдает последовательность заполнения документов; умело пользуется инструкциями. - Оценка 3 «удовлетворительно»: ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя; не соблюдает последовательность заполнения документов; умело пользуется инструкциями. - Оценка 2 «неудовлетворительно»: аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания;	Практические работы №1,2,3,4,5,6,7,8

	допускает серьезные ошибки в организации рабочего места; не умеет пользоваться инструкциями.	

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 06 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР

Приаргунск, 2026г.

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:
Скорнякова Л.М., преподаватель спецдисциплин ГПОУ «ПГК»
Мастер производственного обучения: Козырева М.А.

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно экономического и кулинарного профиля
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

5. **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер, относящейся к укрупнённой 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 ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;

подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

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

классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;

правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;

правила электробезопасности, пожарной безопасности;

правила охраны труда в организациях питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК01.Выбирать способы решения задач в 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	Распознавать задачу или проблему профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачии/или проблемы. Составить план действия. Определять Необходимые ресурсы. Владеть	Актуальный профессиональный и социальный 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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ресурсов, в том числе не очевидных. 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 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 контексте прфессиональной деятельности	актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 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	решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) 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	Участие в деловом общении для эффективного	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с	Психология коллектива Психология личности

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	коллегами, руководством, клиентами.	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 толерантность 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 (специальности) Демонстрация поведения на Основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессиии (специальности)	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	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	инструментами, кухонной посудой. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в соответствующей зоне кухни (кондитерского цеха) по обработке сырья и приготовлению: -полуфабрикатов, -горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, -холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, -холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, -хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготавливать	посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, Назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей.

	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, Пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Рационально организовывать рабочее место с учетом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Обязательная учебная нагрузка	36
в том числе:	
Теоретическое обучение	25
Лабораторно практические занятия	9
Самостоятельная работа 10%	5
Контрольная работа	2
Промежуточная аттестация проводится в форме *дифференцированного зачёта*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	***Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся***		***Объем часов***	***Коды компетенций, ормированию которых способствует элемент программы***
Раздел1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			***10***	
Тема1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	***ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	1. Классификация, основные типы организаций питания. Основные классы предприятий общественного питания.	***2***	*1*	
	2.Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Структура управления рестораном		*1*	
	Содержание учебного материала	***Уровень освоения***	***8***	***ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	1.Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных организаций питания. Характеристика и организация работы овощного, мясного и рыбного цехов.	***2***	*1*	
	2. Характеристика, назначение и особенности деятельности доготовочных организаций питания. Характеристика и организация рабочих мест холодного и горячего цехов. Характеристика и организация работы кондитерского цеха.		*1*	
	3. Характеристика и организация работы моечной кухонной посуды. Характеристика и организация работы складских помещений. Классификация, виды и характеристика кухонной посуды и столовой посуды, приборов, столового белья.		*1*	
	10.Правила отпуска и хранения готовых блюд.		*1*	
	Лабораторная работа № 1		***1***	
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).			
	Практическое занятие № 1		***1***	
	1. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной, горячей и кондитерской продукции кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).			

	Практическое занятие № 2 ***Тема: Принципы организации кулинарного и кондитерского производства***		***1***	
	1. Организация реализации готовой кулинарной продукции.			
	2. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания			
	Контрольная работа №		***1***	
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			***20***	
Тема 2.1. Механическое оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***10***	***ОК 1-7, 9, 10*** ***ПК 1.1-1.5*** ***ПК 3.1-3.6*** ***ПК 4.1-4.5*** ***ПК 5.1-5.5***
	1. Общие сведения о машинах. Понятие о машинах. Основные детали машин, их характеристика, назначение. Сведения о передаточных механизмах *в том числе самостоятельная работа зарисовать передаточные механизмы 30 мин.*	***2***	1	
	2. Универсальные приводы. Характеристика, устройство, назначение.		1	
	3. Машины и механизмы для обработки и нарезки сырых и вареных овощей и картофеля.		1	
	4. Машины для обработки мяса. Мясорубка, фаршемешалки. Машины для формовки котлет, машины для рыхления мяса		1	
	5. Машины для подготовки кондитерского сырья. Машины для дробления кофе.		1	
	6. Тестомесильные, тесторазкаточные, взбивальные машины.		1	
	7. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.		1	
	8.Охрана труда и техника безопасности. *в том числе самостоятельная работа тестирование 30мин.*		1	
	Практическое занятие №3 ***Тема: Механическое оборудование***		**1**	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.			
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы			
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления теста			
	Лабораторная работа № 2 ***Тема: Механическое оборудование***		***1***	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы			
Тема 2.2.Тепловое оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***10***	
	1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева.	***2***	2	***ОК 1-7, 9, 10*** ***ПК 1.1-1.5***

	2.Пищеварочные котлы. Назначение пищеварочных котлов, режимы работы. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.		1	***ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	3.Аппараты для жарки и выпечки. Сковороды электрические секционные модулированные с непосредственным обогревом. Специализированные жарочные аппараты. Фритюрницы. Жарочные и пекарные шкафы		1	
	4.Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций		1	
	5.Водогрейное оборудование.		1	
	6.Оборудование для раздачи пищи. *в том числе самостоятельная работа составить схему установки раздаточных 30мин.*		1	
	7. Инновационное оборудование. *в том числе самостоятельная работа защита презентаций 30мин.*		1	
	Практическое занятие №4 Тема: Тепловое оборудование		***1***	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования			
	Лабораторная работа № 3 Тема: Тепловое оборудование		***1***	
	Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.			
Тема 2.3 Холодильное оборудование	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***6***	***ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5***
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения.	***2***	*1*	
	2. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.		*1*	
	3.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены *в том числе самостоятельная работа с нормативной документацией 30мин.*		*1*	
	Практическое занятие №5 Тема: Холодильное оборудование		***1***	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования			
	Лабораторная работа №5 Тема: Холодильное оборудование		***1***	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования			
	Контрольная работа №		***1***	
Всего:		***36***		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места» и лаборатории кулинарного производства

Оборудование кабинета

доска учебная;

рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование:

универсальный привод; процессор кухонный; набор ножей для овощерезки мясорубка; блендер; миксер;

холодильник; жарочный шкаф; электроплита;

электрофритюрница;

рабочий стол;

весы настольные электронные;

пекарский шкаф.

Технические средства обучения:

компьютер;

средства аудиовизуализации;

наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование:

моечная ванна;

универсальный привод;

холодильник;

жарочный шкаф;

электроплита;

Оснащение рабочих мест

рабочий стол; весы настольные; разделочные доски; ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; весёлка; венчик; ложки; шумовка;

ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; гастроёмкости; кастрюли; сотейники;

молоток для отбивания (тяпка); скребок для очистки рыбы; стеллаж стационарный; стеллаж передвижной;

нож для потрошения тушек; нож шпиговальный пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек; топорик-молоток; ножи-рубаки;

мусат для точки и правки ножей; рыбный котёл;

металлические ящики или лотки; сито барабанное; сито конусообразное.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Анохина Ж.С Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места – М.: Издательский центр Академия»., 2019г
2. ЗолинВ.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М., 2018.
3. Радченко Л.А.организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: Феникс,2018.
4. Усов.В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:Учеб.для нач.проф.образования 2-е изд.,стер.-М.: Издательский центр Академия»,2017.

Дополнительные источники:

1. БотовМ.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. -М., 2017.

2.Кирпичников В.П.Тепловое оборудование предприятий общественного питания,- М.:Издательский центр «Академия», 2005.

3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Интернет-источники:

http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ru

3.3. Организация образовательного процесса

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

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, 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. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. 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 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

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 можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по 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 экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах

«Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работник и 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
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.	Оценка 5 «отлично»: • при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме; Излагает 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 • стиль изложения корректен; • допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала; • при тестировании набрано баллов 90-100% Оценка 4 «хорошо»: • при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент соблюдает логическую последовательность изложения материала, но	Выполнение практических работ № 1, 2, 3, 4, 5. Выполнение лабораторных работ №1, 2, 3, 4. Устный опрос Тестирование по разделам 1, 2 Контрольные работы №1,2

	обоснования для полного раскрытия темы недостаточно; • допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов. • При тестировании набрано баллов 80-90% Оценка 3 «удовлетворительно»: • частичным соблюдением требований к устному ответу, решению ситуационных задач, расчетов; • допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме. • При тестировании набрано баллов 70-80% Оценка 2 «неудовлетворительно» при	
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, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Оценка 5 «отлично»: • студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание; • организовывает 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; подготавливает к работе, использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентируется в экстренной ситуации •Оценка 4 «хорошо»: • студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым;	Практическая работа № 1, 2, 3, 4, 5. Лабораторная работа №1, 2, 3, 4. Практические задания письменные отчёты; ситуационные задачи, теоретическое собеседование

	• использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации • обеспечивает выполнение практического задания Оценка 3 «удовлетворительно»: • ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя; • не соблюдает последовательность выполнения операций; • умело пользуется инструкциями и нормативными документами Оценка 2 «неудовлетворительно»: • аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания; • допускает серьезные ошибки в организации рабочего места и выполнении работы; • не умеет пользоваться инструкциями, нормативными документами	

5. Возможности использования программы в других ПООП

Данная программа может использоваться в ПООП по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«29» 08 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР»

п. Приаргунск 2026 г.

Разработчик:
Грицких Анна Александровна, преподаватель ГПОУ «ПГК».
Вторушина Эрикназ Аваговна, зам. директора по НМР ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК общеобразовательного цикла
Протокол№___ от «__»_____2026 г.
Председатель ПЦК
_____ Протасова Ф.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
6.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
7.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	9
8.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	14
9.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.3. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.4. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Цели изучения курса «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»:

- приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;
- развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств семьи, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;
- расширение представлений о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

В результате освоения программы обучающийся должен уметь и знать:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03	У1 - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; У2- уметь выполнять несложные практические задания по анализу состояния личных финансов; У3 уметь характеризовать экономику семьи; анализировать структуру семейного бюджета; У4уметь формулировать финансовые цели, предварительно оценивать их достижимость; У5 уметь грамотно обращаться с деньгами в повседневной жизни; У 6уметь рассчитывать процентные ставки по кредиту; У7 уметь применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг; У8уметь выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.	З1 знать экономические явления и процессы общественной жизни; З2 структуру семейного бюджета и экономику семьи. З3 знать практическое назначение основных элементов банковской системы; З4 знать виды кредитов и сферу их использования. З5 виды платежных средств. З6 страхование и его виды. З7 налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). З8 правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. З9 признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка при взаимодействии с преподавателем	*36*
в том числе:	
теоретическое обучение	*26*
практические занятия	*8*
самостоятельная работа обучающегося (всего)	*2*
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности			**20**	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**12**	
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами.	**1,2**	2	**ОК11, ОК02, ОК06,ОК9,ОК11. ПК 1.1 З1,З2,З3,З4,У1,У2, У3,У5**
	2.Основные направления социально-экономического развития России. **В том числе самостоятельная работа 1 час Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития.**	**1,2**	2	
	3.Производство как процесс создания полезного продукта	**1,2**	2	
	Факторы производства, их классификация.	**1,2**	2	
	4.Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	**1,2**	2	
	5.Основные понятия рыночной экономики. Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение	**1,2**	2	
	6.Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).	**1,2**	2	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**6**	
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. В том числе самостоятельная работа 1 час Составление таблицы «Ресурсы предприятий и пути их сбережения	**1,2**	2	**ОК1,ОК2,ОК6, ОК9,ОК11 ОК11, ОК02, ОК06,ОК9,ОК11. ПК 1.1 З1,З2,З3,З4,У1,У2, У3,У5 У3, У5, У4,З4, З5,З6**
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.	**1,2**	2	
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование	**1,2**	2	

	хозяйственных отношений. Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)		***2***	
Раздел 2			***16***	
Основы трудового права и формы оплаты труда				
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***8***	**ОК1, ОК2,ОК9,ОК3,ОК11 ОК11, ОК02, ОК06,ОК9,ОК11. ПК 1.1 З1,З2,З3,З4,У1,У2, У3,У5 У5,У6,З5,З2**
	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха.	***2,3***	2	
	2.Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав Работников. В том числе самостоятельная работа 1 час		***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	***2,3***		
	Практические занятия 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора		***2***	
	Практические занятия 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач		***2***	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***8***	**ОК1,ОК2,ОК5, У5,У6, З7,З8**
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда	***1***	2	
	З.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	***1***	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда		***2***	
	Контрольная работа		2	
Всего:			***36***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено специальное помещение: учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной работы, оснащенная оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Оборудование кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- технические средства обучения (проектор, экран)

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

Перечень оборудования не является окончательным и может изменяться в соответствии с особенностями образовательной организации. Например, возможно дополнительное оснащение принтером или иными техническими средствами.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Грибов В.Д. Экономика организаций И. Москва КНОРУС. 2021.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. И Москва. Академия 2017.
3. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Изд. Ростов на/Д «Феникс» 2017

Дополнительная литература:

1. Виханский О.С. Менеджмент: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /О.С. Виханский , А.И. Наумов.- М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011.-288с.
2. Водянников В.Т.Экономика сельского хозяйства учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведения / В.Т. Водянникова, Е.Г. Лысенко, А.И. Лысюк и др.; под ред. В.Т.Водянникова.- М.: КолосС, 2008.- 390с
3. Драчева Е.Л. Менеджмент: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /Е.Л.Драчева, Л.И. Юликов.- 12-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 304с.
4. Кнышова Е.Н. Менеджмент: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /Е.Н. Кнышова.- М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2010.-304с
5. Кожевников Н.Н.Основы экономики и управления: учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования /Т.Ф. Басова, В.И. Иванов, Н.Н. Кожевников и др.; под ред. Н.Н. Кожевникова.- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2011.-272с.
6. Котерова Н.П. Основы маркетинга.- учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н.П. Котерова.- 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.-144с.
7. Общество: энциклопедия Т. 21 Ч.1. Экономика и политика /ред. коллегия: М. Аксёнова, В. Володин, М. Боярский, И. Русецкая.- 2-е изд., испр.- М.: Мир энцикопедий Аванта+, Астрель, 2008.-464с.:илл.
8. Петранёва Г.А. Экономика сельского хозяйства учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /Г.А. Петранёва, Н.Я.Коваленко, А.Н. Романов, О.А. Моисеева; под ред. Проф. Г.А. Петранёвой- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012.-288с.
9. Соколова С.В. Основы экономики.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ С.В Соколова.- 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2008.-128с.

10. Райченко А.В. Менеджмент: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /А.В. Райченко, И.В. Хохлова.- М: «ФОРУМ», 2011.-386с.

Интернет – ресурсы:

www.economy.gov.ru Министерство экономического развития и торговли России
www.cbr.ru Центральный банк России
www.gks.ru Федеральная служба государственной статистики России
http://www1.minfin.ru Министерство финансов России
www.nalog.ru Федеральная налоговая служба России

3.3. Организация образовательного процесса

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

По дисциплине предусмотрена аудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

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 можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по 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 экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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 образова ние 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Критерии оценивания**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Освоение знаний:		
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения -формы оплаты труда механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.	*Устный или письменный ответ:* «5» - ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, грамотным языком; ответ самостоятельный. «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 преподавателя. «3» - ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка; или неполный, несвязный. «2» - при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя.	*1. Текущий контроль в форме:* *- письменного ответа;* *- устного ответа* *2. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.*
Освоение умений: -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах экономики -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 трудовые права в рамках действующего законодательства.	*Практическое задание:* *«5» - 1) работа выполнена полностью и правильно, сделаны правильные выводы; 2) работа выполнена по плану с учетом техники безопасности.* *«4» - работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.* *«3» - работа выполнена правильно не менее, чем наполовину или допущена существенная ошибка.* *«2» - допущены две (или более) существенные ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже с консультацией преподавателя.*	5. Текущий контроль в форме: – защиты практических заданий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП

Программа дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» может быть использована в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих естественно-научного профиля.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 06 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Приаргунск 2026г.

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:
Скорнякова Л.М., преподаватель ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно-экономического и кулинарного профилей
Протокол № 10 от 25 июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

10. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

11. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

12. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

13. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

14. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

У1 оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

У2 оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;

У3 составлять товарный отчет за день;

У4 определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;

У5 составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;

У6 рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

У7 участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;

У8 пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;

У9 принимать оплату наличными деньгами;

У10 принимать и оформлять безналичные платежи;

У11 составлять отчеты по платежам.

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

З1 виды учета, требования, предъявляемые к учету;

З2 задачи бухгалтерского учета;

З3 предмет и метод бухгалтерского учета;

З4 элементы бухгалтерского учета;

З5 принципы и формы организации бухгалтерского учета

З6 особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

З7 основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;

З8 формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;

З9 требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;

З10 права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;

З11 понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;

З12 Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.

З13 сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

З14 правила документального оформления движения материальных ценностей;

З15 источники поступления продуктов и тары;

З16 правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;

З17 методику осуществления контроля за товарными запасами;

З18 понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

З19 методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;

З20 понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;

321 порядок оформления и учета доверенностей;

322 ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;

323 правила торговли;

324 виды оплаты по платежам;

325 виды и правила осуществления кассовых операций;

326 правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;

327 правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

328 Нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Указываются код и наименования общих и профессиональных компетенций из ФГОС на освоение которых направлена данная дисциплина

Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	**Наименование общих компетенций**
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 10.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 11.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Шифр	**Наименование компетенций**	**Дискрипторы (показатели сформированности)**	**Умения**	**Знания**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуации 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 Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации 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; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; 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; Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и			

	интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности			
ОК 2.	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, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в Контексте профессиональной деятельности	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации Формат Оформления результатов поиска информации
ОК 4.	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 5.	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 толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов
ОК 10.	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 11.	Пользоваться профессиональной	Применение в профессиональной деятельности инструкций на	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	Современные средства и устройства информатизации

	документацией на государственном и иностранном языке	государственном и иностранном языке. Ведение общения на Профессиональные темы	(профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональны е темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональны е темы строить простые высказывания о себе и о своей профессионально й деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональны е темы	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 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

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного 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, птицы, дичи
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
ВД.2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента
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
ВД3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
ВД4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ВД5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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.

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	36
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия (если предусмотрено)	12
Контрольная работа	2
Самостоятельная работа	3
Промежуточная аттестация проводится в форме *(указать) дифференцированный зачет*	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
Тема 1. Общая характеристика Бухгалтерского учета	**Содержание учебного материала**		***4***	
	Виды учета в организации питания, требования, задачи бухгалтерского учета.	1,2	*2*	ПК 1.2-1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5 ОК1-ОК5, ОК10
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	1,2	*2*	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	**Содержание учебного материала**		***6***	
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2	*2*	ПК 1.2-1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5 ОК1-ОК5, ОК10 ОК 11
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления	2	*2*	
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и как основные нормативные документы.	2	*2*	
	Тематика практических занятий		***8***	
	Практическое занятие 1.Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, **Практическое занятие 2.** Определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья		*4*	
	Практическое занятие 3. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день		*2*	
	Практическое занятие 4. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.		*2*	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	**Содержание учебного материала**		***2***	
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально ответственных лиц *в том числе самостоятельная работа составление договора материальной ответственности 1ч*	2	2	ПК 1.2- 1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5 ОК1-ОК5, ОК10, ОК11

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций	**Содержание учебного материала**		***2***	
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	2	*2*	ПК 1.2- 1.4 2.2- 2.8 3.2- 3.6 4.2- 4.5 5.2- 5.5 ОК1-ОК5, ОК10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания.		***2***	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	**Содержание учебного материала**		***4***	
	Организация учета на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	*2*	ПК 1.2 - 1.4 2.2 - 2.8 3.2 - 3.6 4.2 - 4.5 5.2 - 5.5 ОК1-ОК5, ОК10
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе *в том числе самостоятельная работа «Работа с нормативными документами» 1 ч*	2	*2*	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	***2***	
	Практическое занятие 6. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		*2*	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	**Содержание учебного материала**		***6***	
	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Учет кассовых операций и порядок их ведения.	2	2	
	Нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания *в том числе самостоятельная работа 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 № 55.1ч*	2	2	
	Контрольная работа	2	2	
Всего:			***36***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

-доска учебная;

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для обучающихся;

-шкафы для хранения раздаточного дидактического материала

2. Технические средства обучения:

-компьютер,

-средства аудиовизуализации;

- наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (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 изменениями).
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», 2019.-176с. (электронные издания):
12. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons doc LAW 122855/

13. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
14. http://www.consultant.ru/document/cons doc LAW 305/
15. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
16. http://www.consultant.ru/document/cons doc LAW 2594/
17. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"/?///;: www.consHltant.rH document cons doc LAW 7152/
18. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утвржены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila roznichnoj torgovli/
19. 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 roznichnoj torgovli/

Дополнительные источники (печатные издания)

20. И.А.Самулевич Калькуляция и бухгалтерский учет в общественном питании 2015г
21. В.В. Патров Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании 2010г.
22. Потапова И.И Калькуляция и учет: учеб. Пособие для учреждений нач. проф. Образования- М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 160 с.
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – С., изд – во «Цитадель трейд». 2006г.
24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М., изд – во «Хлебпродформ», 2006 г.
25. Шестакова. Т. И. Калькуляция и учет в общественном питании – изд. 6-е, дополн. И перераб. – Ростов – на – Дону: Феникс, 2008 г.
26. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. - М.: Форум, 2011. - 464с.
27. 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.
28. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практи ческое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпора ция «Дашков и К0», 2007. - 232 с.

Интернет-ресурсы

29. http://economy.gov.ru
30. http://www.consultant.ru

1.1. Организация образовательного процесса

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 можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др.

Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по 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, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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

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

1.2. 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки*** **При выполнении работы выставляется в следующих случаях:**	***Формы и методы оценки***
Знать 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,	**Оценка 5 «отлично»:** • при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме; • стиль изложения корректен; • допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала; • При тестировании набрано баллов 90-100% **Оценка 4 «хорошо»:** • при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточно; • допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов. • При тестировании набрано баллов 80-90% **Оценка 3 «удовлетворительно»:** • частичным соблюдением требований к устному ответу, решению ситуационных задач, расчетов; • допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме. • При тестировании набрано баллов 70-80% **Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:** • допущены существенные ошибки; • студент не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно. • При тестировании набрано баллов менее 70%	Выполнение практической работы №1,2,3,4,5,6 Устный опрос Тестирование по темам 1,2,3,4,5,6

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;		
- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -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 атвтоматизации при расчетах с	**Оценка 5 «отлично»:** • студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание; • соблюдает последовательность заполнения документов; • умело пользуется инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами; • рационально организует рабочее место; • соблюдает требования оформления документов **Оценка 4 «хорошо»:** • студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым; • правильно организует рабочее место; • соблюдает последовательность заполнения документов; • умело пользуется инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами. **Оценка 3 «удовлетворительно»:** • ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя; • не соблюдает последовательность заполнения документов;	Практические работы №1,2,3,4,5, 6,

потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	• умело пользуется инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами. **Оценка 2 «неудовлетворительно»:** • аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания; • допускает серьезные ошибки в организации рабочего места; • не умеет пользоваться инструкциями, сборниками рецептур, технологическими картами, калькуляционными картами	

5.Возможности использования программы в других ПООП

Программа учебной дисциплины ОП.05 « Основы калькуляции и учета» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер, по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«21» 08 2026г

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ОХРАНА ТРУДА
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

2026г.

Организация-разработчик: ГПОУ «ПГК»

Разработчики:
Милюхина Н.В., преподаватель специальных дисциплин ГПОУ «ПГК»
Вторушина И .А., заместитель директора по НМР ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено
на заседании предметно-цикловой комиссии технического профиля
Протокол № 10 от 25.06.2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

15. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……...4

16. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..9

17. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ……...…14

18. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..…16

19. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ПООП……19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, и кондитер».

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 образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.

1.3. **Цель и планируемые результаты освоениядисциплины:**

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

У1 Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональнойдеятельности;

У2 Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

У3 Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

У4 Проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемыхработ;

У5 Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

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

З1 Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

З2 Обязанности работников в области охраны труда;

З3 Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

З4 Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

З5 Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

З6 Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

Шифр комп.	*Наименование компетенций*	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном

		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 Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить 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).	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 2	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, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) 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 4	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 5	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 толерантность 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Демонстрация поведениянаосновеобщечеловеческих ценностей.	Описывать значимостьсвоей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельностипо профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правилаповедения в ходевыполнения профессиональной деятельности
ОК 7	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	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

			профессии (специальности)	Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 9	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 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

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

ВД	Наименование компетенций
ВПД1 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, кролик.
ВПД2 Приготовление, оформление и подготовка к	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,

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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.
ВПД3 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.
ВПД4 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.
ВПД5 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.

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	**36**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	17
практические занятия	12
самостоятельная работа	7
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

1.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)**		**Объем часов**	**Коды компетенций, формированию**
1	***2***		***3***	***4***
Введение	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***1***	ОК 1-7, ОК 9-10 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 У1-У5 З1-З6
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	***1***		
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда			***8***	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	***Уровень освоения***	***2***	ОК 1-7, ОК 9-10 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 У1-У5 З1-З6
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основныенормы, регламентирующиеэтимизаконами, сферамиихприменения	***1***		
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственныенормативныетребованияохранытруда (Трудовойкодекс РФ, ст.211).	***2***		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.	***2***		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.	***2***		
	Практическая работа №1 Ознакомление с федеральными законами и нормативно-технической документацией.		***2***	
Тема 1.2	**Содержание учебного материала**	***Уровень освоения***	***2***	

Обеспечение охраны	1.Обеспечение охраны труда: понятие, назначение.	***1***		

труда	Государственное Управление охранойтруда			*ОК 1-7,* *ОК 9-10* *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* У1-У5 З1-З6
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции (в т.ч. самостоятельная работа - Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная,уголовная-1 час)	***1***		
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	**Содержание учебного материала**	***Уровеньосвоения***	***2***	ОК 1-7, ОК 9-10 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 У1-У5 З1-З6
	1.Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.	***2***		
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.	***2***		

	(в т.ч. самостоятельная работа - Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда-1 час)			
Раздел 2 Условия труда на предприятии общественного питания ***Условия труда на предприятиях общественного питания***			***14***	ОК 1-7, ОК 9-10
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	**Содержание учебного материала**	***Уровеньосвоения***	***4***	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 У1-У5 З1-З6
	1. Основные понятия: условия труда, ихвиды.Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарныенормыусловийтруда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм.	***1***		
	2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. (в т. ч. самостоятельная работа - Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов-1 час) Практическая работа №2 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам охраны труда	***2***	***2***	

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	***Уровеньосвоения***	***4***	ОК 1-7, ОК 9-10 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 У1-У5 З1-З6
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. (в т. ч. самостоятельная работа - Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая – 1 час)	***2***		
	Практическая работа №3 Классификация, расследование, учет и оформление несчастных случаев		***2***	
	Практическая работа №4 Оказание первой доврачебной помощи пострадавшим от несчастных случаев».		***2***	
Раздел 3 Электробезопасность и пожаробезопасность			***13***	
Тема 3.1 Электробезопасность	**Содержание учебного материала**	***Уровеньо своения***	***3***	ОК 1-7, ОК 9-10 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 У1-У5 З1-З6
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).	***2***		
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к	***2***		
	Конструкции технологического оборудования			

	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации ихранения	***2***		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия (в т.ч. самостоятельная работа - Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания – 1 час)	***2***		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	***Уровеньосвоения***	***4***	ОК 1-7, ОК 9-10 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 У1-У5 З1-З6
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственнаяслужбапожарнойбезопасности: назначение, структура, областькомпетенции	***2***		
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при	***2***		
	возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров			

	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения ипримененияя	***2***		
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средствапожарной сигнализации и связь, ихтипы, назначение (в т. ч. самостоятельная работа - Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания – 1 час)	***2***		
	Практическая работа №5 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.		***2***	
	Практическая работа №6 Выбор средств обеспечения электробезопасности		***2***	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	***Уровеньосвоения***	***2***	ОК 1-7, ОК 9-10 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 У1-У5 З1-З6
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	***2***		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасныезонытехнологическогооборудования (в т. ч. самостоятельная работа - Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др -1 час)	***2***		
Всего:			***36***	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Охраны труда и безопасности жизнедеятельности.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета .

Комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда».

Средства индивидуальной защиты.

Компьютерная техника с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Девясилов В.А Охрана труда.. Москва ФОРУМ-ИНФА 2018.
2. Карнаух Н.Н. Охрана труда. Москва.ЮРАЙТ-2017.
3. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.. Москва. Издательский центр Академия 2018..

Дополнительные источники:

1. Девисилов В.А. Безопасность труда (охрана труда); Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. - М.: Форум - Инфра-М, 2017.
2. Охрана труда. Н.Н. Карнаух. И. Москва. ЮРАЙТ. 2018
3. Управление охраной труда. А.Н Зернов. Москва. 2017
4. Бобкова О.В. Охрана труда и техника безопасности. Обеспечение прав работника. Издательство: Омега-Л, 2010.
5. Охрана труда. Универсальный справочник. Издательство: АБАК, 2009.
6. Пашин Н.П., Фролов О.П. Охрана труда, здоровья и окружающей среды в российском законодательстве и конвенциях МОТ. Терминологический словарь-справочник. Издательство: Альфа-Пресс, 2009.
7. Раздорожный А.А. Охрана труда и производственная безопасность. Издательство: Экзамен, 2007.
8. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизни и деятельности: учеб. Пособие для студентов учреждений сред. проф. образования/ Ю.Г. Сапронов,А.Б. Сыса. В.В. Шахбазан. – 3- изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
9. Трудовой Кодекс Российской Федерации. 2002.
10. Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации». 1999.
11. Охрана труда и техника безопасности: М. А. Шалагина — Москва, Экзамен, 2010

Интернет-ресурсы:

www.edu.ru	Федеральное агентство по образованию - Рособразование
www.ed.gov.ru	
www.fasi.gov.ru	Федеральное агентство по науке и новациям – Роснаука
www.alledu.ru	Объединение сайтов «Все образование в Интернет»

3.3. Организация образовательного процесса

ОП. 06 Охрана труда

При реализации программы образовательная организация обеспечивает совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения (пункт 3.1, 3.2).

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебных планом и графиком учебного процесса.

Консультации могут проводиться по усмотрению преподавателя в форме индивидуальных, групповых, письменных, устных занятий, которые не включаются в основное расписание, а проходят по самостоятельному графику, составляемому на каждый месяц.

При выполнении практической, самостоятельной работы могут применяться электронные средства обучения и дистанционные образовательные технологии.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Реализация учебной дисциплины «Охрана труда» 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать 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 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Знания:		
З1 Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	***См. таблицу универсальной шкалы***	***Тестирование***
З2 Обязанности работников в области охраны труда;		***Тестирование***
З3 Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;		***Тестирование***
З4 Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);		***Тестирование***
З5 Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;		***Тестирование***
З6 Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты		***Тестирование***
Умения:		
У1 Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональнойдеятельности;	«5» - свободное применение полученных знаний при выполнении практических заданий, выполнение работы в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий. «4» - допущены 2-3 недочета при	Практическая работа №1-6
У2 Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;		

У3 Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	выполнении практических заданий и студент может исправить самостоятельно при небольшой помощи преподавателя. «3» - практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы	
У4 Проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемыхработ;		
У5 Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

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

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

5.Возможности использования программы в других ПООП

Программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 08 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Приаргунск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС среднего профессионального образования – программе подготовки специалистов среднего звена по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Учебная дисциплина **ОП. 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»** является обязательной частью социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы, разработанной на основе примерной основной образовательной программы.

Рабочая программа может быть адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (допускается к применению при электронном обучении и при использовании дистанционных образовательных технологий).

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:
Протасова Флюра Рифкатовна, преподаватель общеобразовательных дисциплин
Лапердина Елена Анатольевна, преподаватель общеобразовательных дисциплин

Рассмотрено на заседании ПЦК
общеобразовательного цикла
Протокол № 10 от «25» июня 2026 г.

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»** является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ООП в соответствии с ФГОС СПО по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Общие и профессиональные компетенции	**Дескрипторы сформированности (действия)**	**Уметь**	**Знать**
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	**У1** Организовывать работу коллектива и команды **У2**Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**З1** Психология коллектива **З2** Психология личности **З3** Основы проектной 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	**У3** Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), **У4** понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы **У5** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности **У6** кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) **У7** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	**З4** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы **З5** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) **З6** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности **З7** 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 в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины в т. ч.	**36**
теоретическое обучение	-
практические занятия в т.ч. самостоятельная работа 6 ч.	34
Промежуточная аттестация в форме *дифференцированного зачета*	2

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться профессиональные компетенции (ПК) :

Код	**Наименование профессиональных компетенций**
1	**2**
ПК.1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом.
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 регламентом.
ПК.5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь ,кондитерское сырье , исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентом.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП. 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (английский)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Тема 1. Продукты питания, способы кулинарной обработки	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**16**	
	1-2. Овощи. Фрукты и ягоды. Грибы, орехи.	2	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05 У1, У2, У3 З1, З2 ПК.1.1., ПК.4.1, ПК.5.1
	3-4. Молочные продукты	2	2	
	5-6. Сладости, выпечка, бакалейные товары	2	2	
	7-8. Выполнение практических заданий по теме «Мясо и птица»	3	2	
	9-10. Выполнение практических заданий по теме «Рыба и морепродукты»	3	2	
	11-12. Мясная и рыбная продукция: бекон, грудинка, буженина, ветчина, язык заливной, рыба горячего и холодного копчения и др. Специи и соусы	2	2	
	Самостоятельная работа			
	13-14. Подготовка лексического словаря по теме «Способы кулинарной обработки: профессиональные глаголы».	3	2	
	15-16. Способы кулинарной обработки. Выполнение упражнений.	2	2	
Тема 2. Составление меню. Названия блюд	**Содержание учебного материала**		**15**	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05 У1, У2, У3 З1, З2 ПК.1.1., ПК.4.1, ПК.5.1
	17-18. Рацион, питательные вещества, минералы, добавки	2	2	
	19-20. Количества продуктов, меры веса	2	2	
	21-22. Салаты и закуски. Блюда из яиц https://my-en.ru/audio-class/food/Eggs.php https://www.interactive-english.ru/recepty/448-eggs/	2	2	
	23-24. Супы. Рыбные блюда https://puzkarapuz.ru/content/1957	2	2	
	25-26. Выполнение практических заданий по теме «Мясные блюда. Блюда из домашней птицы» https://www.kitchenindustries.club/wp-content/uploads/2016/12/Vkusny_Angliyskiy_Chast_3_Myaso_i_Ryba_Elementarny_uroven.pdf	2	2	

	27-28. Виды теста и изделия из него**.** Выполнение практических заданий по теме «Виды теста и изделия из него»	2	2	
	29-30. Заполнение таблицы по теме «Безалкогольные напитки, слабые алкогольные напитки, аперитивы, крепкие напитки, виноградные вина, сладкие десертные вина»		2	
	Самостоятельная работа			
	31. Составление меню	3	1	
Тема 3. Предприятия общественного питания. Персонал.	**Содержание учебного материала**		**5**	
	32-33. Типы предприятий общественного питания. Персонал общественного питания praktikum-po-anglijskomu-yazyku-po-teme--obschestvennoe-pitanie.docx https://znanio.ru/media/praktikum-po-anglijskomu-yazyku-po-teme--obschestvennoe-pitanie-2792635 https://docs.yandex.ru/docs/view?url=ya-browser%3A%2F%2F4DT1uXEPRrJRXlUFoewruCze3voxGyriVXXYBJQ_95YfVOh-2bBv2_xbPRJAV8-iOYmqDTE1Ht-1moIr9bB5zaCAb6KPUoDAowh5QhcctE0cVozAj_1uIO5oI5qRHdImoFlBA7jjjK_MqFdm79CPPg%3D%3D%3Fsign%3Dzud47T9X5XxXRpkcPzsPJ28zOaMB1tYYu4lNkzePu8w%3D&name=praktikum-po-anglijskomu-yazyku-po-teme--obschestvennoe-pitanie.docx	2	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05 ОК.09, ОК.10 У1, У2, У3 З1, З2 ПК.5.1
	Самостоятельная работа			
	34. Практическая работа. Составление списка ПОП, персонала ПОП.	3	1	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05 ОК.09, ОК.10 У1, У2, У3 З1, З2
	35-36. Итоговая контрольная работа	3	2	
		ВСЕГО:	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет иностранного языка, оснащенный оборудованием: стол, стул преподавателя; стол, стул ученический (по количеству студентов в группе); шкафы; стеллажи для материалов и проектов; компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в программе на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину.

Список, может быть дополнен новыми изданиями.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2022-320с./
2. Gateway: General English Course book :учебник английского языка для учреждений НПО и СПО В.Г.Тимофеев [и др.]; под ред. В.Г. Тимофеева .-М.: Образовательно-издательский центр «Академия»,ОАО «Московские учебники», 2011.-240с.: ил.
3. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие/Т.А.Карпова.-6-е издание, перераб., и доп - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021.-320с.
4. Английский язык: учебник для 10-11 классов общеобразовательных учреждений/В.П. Кузовлев [и др.].- М. : «Просвещение», 2009-351с.
5. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений /А.П. Голубев – 7 изд., стер.-М.:издательский центр «Академия», 2023.-336с.
6. Английский язык.10 класс: учеб.для общеобразоват. учреждений /О.В. Афанасьева[и др.].-2-е изд.-М.:ExpressPublishing: Просвещение, ОАО «Московские учебники», 2009.-248с.:ил.-(Английский в фокусе).
7. Английский язык.11 класс:учеб.для общеобразоват. учреждений /О.В. Афанасьева[и др.].
8. -2-е изд.доп. и перераб. -М.:ExpressPublishing: Просвещение, ОАО «Московские учебники», 2010.-244 с.:ил.-(Английский в фокусе).

3.2.2 Дополнительные источники:

базовые курсы

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса/ С.А.Воробьева М.: Филоматис, 2006-272с. (Серия «English»).
2. Голицынский М.Б. Грамматика:Сборник упражнений, - Ю.Б. Голицинский -6-е

изд.,-СПб.:Каро,2008-544с.-(Серия «Английский язык для школьников»).
3. Агабекян И.П.Английский язык для обслуживающего персонала: учебное пособие, И. П. Агабекян -М.:ТК «Велби», издательство «Проспект», 2006-248с.
4. Мазурина О.Б. «Деловой иностранный язык для сферы организации общественного питания»: учебно-методическое пособие для студентов системы СПО/ О.Б.Мазурина-М.6НП АПО, 2009.-92с.

3.2.3 Интернет- ресурсы

Обучающие материалы
www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видо-речевых умений и навыков.
www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
www.handoutsonline.com
www.enlish-to-go.com (for teachers and students)
www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)
www.icons.org.uk
Методические материалы
www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher’s Portfolio
www.standart.edu.ru
www.internet-school.ru
www.onestopenglish.com -
www.macmillan.ru.
www.hltmag.co.uk (articles on methodology)
www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)
www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)
www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)
www.longman.com
www.oup.com/elt/naturalenglish
www.oup.com/elt/englishfile
www.oup.com/elt/wordskills
www.bntishcounciI.org/learnenglish.htm
www.teachingenglish.org.uk
www.bbc.co.uk/skillswise N/
www.bbclearningenglish.com
www.cambridgeenglishonline.com
www.teachitworld.com
www.teachers-pet.org
www.coilins.co.uk/corpus
www.flo-joe.com
https://multiurok.ru/files/uchebno-metodicheskoe-posobie-po-angliiskomu-iaz-2.html
https://infourok.ru/uchebnoe-posobie-po-angliyskomu-yaziku-dlya-studentov-i-kursov-obucheniya-professii-povar-konditer-2399365.html
https://www.prodlenka.org/metodicheskie-razrabotki/286164-metodicheskaja-razrabotka-po-anglijskomu-jazy
https://www.kitchenindustries.club/английский-для-поваров/
https://avidreaders.ru/book/angliyskiy-yazyk-dlya-professii-povar-konditer.html
https://english-grammar.biz/english-for-cooks.html
https://infourok.ru/posobie-po-professionalnomu-anglijskomu-yazyku-dlya-specialnosti-tehnologiya-i-organizaciya-proizvodstva-predpriyatij-produkcii--4895534.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания, умения		
Знать: З1 Психология коллектива	**Критерии: 2**	Проект
З2 Психология личности	**Критерии: 2**	Проект
З3 Основы проектной деятельности	**Критерии: 1, 2**	Проект
З4 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	**Критерии: 1, 2**	Монологические высказывания Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.
З5 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	**Критерии: 1, 2, 3**	Монологические высказывания Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.
З6 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	**Критерии: 2, 3**	Монологические высказывания Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой
З7 особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	**Критерии: 2**	Чтение и перевод текстов профессиональной направленности
Уметь: У1 Организовывать работу коллектива и команды	**Критерии: 2**	Монологические и диалогические высказывания

У2Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	**Критерии: 2**	Монологические и диалогические высказывания
У3 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний известные темы (профессиональные и бытовые)	**Критерии: 2**	Монологические высказывания Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности
У4 понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	**Критерии: 2**	Монологические высказывания Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности
У5 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	**Критерии: 2**	Монологические высказывания Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх.
У6 кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	**Критерии: 2**	Монологические высказывания
У7 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	**Критерии: 1**	Выполнение письменных заданий.

1. Оценка по результатам выполнения практической работы:

1.Критерии оценивания письменных работ

1.1.За письменные работы(контрольные работы, тестовые работы, словарные диктанты) оценка вычисляется исходя из процента правильных ответов:

Виды работ	**Отметка «1»**	**Отметка «2»**	**Отметка «3»**	**Отметка «4»**	**Отметка «5»**
Контрольные работы	От 0% до 19%	От 20% до 49%	От 50% до 69%	От 70% до 90%	От 91% до 100%
Тестовые работы, словарные диктанты	От 0% до 19%	От 20% до 59%	От 60% до 74%	От 75% до 94%	От 95% до 100%

1. 2. Творческие письменные работы(письма, разные виды сочинений, эссе, проектные работы, вт.ч. в группах) оцениваются по пяти критериям:

2.1.Содержание (соблюдение объема работы, соответствие теме, отражены ли все указанные в задании аспекты, стилевое оформление речи соответствует типу задания, аргументация на соответствующем уровне, соблюдение норм вежливости).

2.2.Организация работы (логичность высказывания, использование средств логической связи на соответствующем уровне, соблюдение формата высказывания и деление текста на абзацы);
2.3.Лексика (словарный запас соответствует поставленной задаче и требованиям данного года обучения языку);
2.4.Грамматика (использование разнообразных грамматических конструкций в соответствии с поставленной задачей и требованиям данного года обучения языку);
2.5.Орфография и пунктуация (отсутствие орфографических ошибок, соблюдение главных правил пунктуации: предложения начинаются с заглавной буквы, в конце предложения стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также соблюдение основных правил расстановки запятых).

Критерии оценки творческих письменных работ
(письма, сочинения, эссе, проектные работы, в т.ч. в группах)

Отметка	Критерии
«5»	**1.Содержание**: коммуникативная задача решена полностью. **2.организация работы**: высказывание логично, использованы средства логической связи, соблюден формат высказывания и текст поделен на абзацы. **3. лексика**: лексика соответствует поставленной задаче и требованиям данного года обучения. **4. грамматика**: использованы разнообразные грамматические конструкции в соответствии с поставленной задачей и требованиям данного года обучения языку, грамматические ошибки либо отсутствуют, либо не препятствуют решению коммуникативной задачи. **5. Орфография и пунктуация**: орфографические ошибки отсутствуют, соблюдены правила пунктуации: предложения начинаются с заглавной буквы, в конце предложения стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также соблюдены основные правила расстановки запятых.
«4»	**1.Содержание**: коммуникативная задача решена полностью. **2.организация работы**: высказывание логично, использованы средства логической связи, соблюден формат высказывания и текст поделен на абзацы. **3. лексика**: лексика соответствует поставленной задаче и требованиям данного года обучения. Но имеются незначительные ошибки. **4. грамматика**: использованы разнообразные грамматические конструкции в соответствии с поставленной задачей и требованиям данного года обучения языку, грамматические ошибки незначительно препятствуют решению коммуникативной задачи. **5. Орфография и пунктуация**: незначительные орфографические ошибки, соблюдены правила пунктуации: предложения начинаются с заглавной буквы, в конце предложения стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также соблюдены основные правила расстановки запятых.
«3»	**1.Содержание**: Коммуникативная задача решена, **2.организация работы**: высказывание нелогично, неадекватно использованы средства логической связи, текст неправильно поделен на абзацы, но формат высказывания соблюден. **3. лексика**: местами неадекватное употребление лексики. **4. грамматика**: имеются грубые грамматические ошибки. **5. Орфография и пунктуация**: незначительные орфографические ошибки, не всегда соблюдены правила пунктуации: не все предложения начинаются с заглавной буквы, в конце не всех предложений стоит точка, вопросительный

	или восклицательный знак, а также не соблюдены основные правила расстановки запятых.
«2»	**1.Содержание:** Коммуникативная задача не решена. **2.организация работы**: высказывание нелогично, не использованы средства логической связи, не соблюден формат высказывания, текст не поделен на абзацы. **3. лексика**: большое количество лексических ошибок. **4. грамматика**: большое количество грамматических ошибок. **5. Орфография и пунктуация**: значительные орфографические ошибки, не соблюдены правила пунктуации: не все предложения начинаются с заглавной буквы, в конце не всех предложений стоит точка, вопросительный или восклицательный знак, а также не соблюдены основные правила расстановки запятых.
«1»	**Учащийся отказался от выполнения работы**

2. Критерии оценки устных развернутых ответов (монологические высказывания, пересказы, диалоги, проектные работы, в т.ч. в группах)

Устные ответы оцениваются по пяти **критериям:**

1. Содержание (соблюдение объема высказывания, соответствие теме, отражение всех аспектов, указанных в задании, стилевое оформление речи, аргументация, соблюдение норм вежливости).

2. Взаимодействие с собеседником (умение логично и связно вести беседу, соблюдать очередность при обмене репликами, давать аргументированные и развернутые ответы на вопросы собеседника, умение начать и поддерживать беседу, а также восстановить ее в случае сбоя: переспрос, уточнение);

3. Лексика (словарный запас соответствует поставленной задаче и требованиям данного года обучения языку);

4. Грамматика (использование разнообразных грамматических конструкций в соответствии с поставленной задачей и требованиям данного года обучения языку);

5. Произношение (правильное произнесение звуков английского языка, правильная постановка ударения в словах, а также соблюдение правильной интонации в предложениях).

Отметка	**Содержание**	**Коммуникативное взаимодействие**	**Лексика**	**Грамматика**	**Произношение**
5	Соблюден объем высказывания. Высказывание соответствует теме; отражены все аспекты, указанные в задании, стилевое оформление речи соответствует типу задания, аргументация на уровне, нормы вежливости соблюдены.	Адекватная естественная реакция на реплики собеседника. Проявляется речевая инициатива для решения поставленных коммуникативных задач.	Лексика адекватна поставленной задаче и требованиям данного года обучения языку.	Использованы разные грамматич. конструкций в соответствии с задачей и требованиям данного года обучения языку. Редкие	Речь звучит в естественном темпе, нет грубых фонетических ошибок.

				грамматические ошибки не мешают коммуникации.	
4	Не полный объем высказывания. Высказывание соответствует теме; не отражены некоторые аспекты, указанные в задании, стилевое оформление речи соответствует типу задания, аргументация не всегда на соответствующем уровне, но нормы вежливости соблюдены.	Коммуникация немного затруднена.	Лексические ошибки незначительно влияют на восприятие речи учащегося.	Грамматические незначительно влияют на восприятие речи учащегося.	Речь иногда неоправданно паузирована.В отдельных словах допускаются фонетические ошибки (замена, английских фонем сходными русскими). Общая интонация обусловлена влиянием родного языка.
3	Незначительный объем высказывания, которое не в полной мере соответствует теме; не отражены некоторые аспекты, указанные в задании, стилевое оформление речи не в полной мере соответствует типу задания, аргументация не на соответствующем уровне, нормы вежливости не соблюдены.	Коммуникация существенно затруднена, учащийся не проявляет речевой инициативы.	Учащийся делает большое количество грубых лексических ошибок.	Учащийся делает большое количество грубых грамматических ошибок.	Речь воспринимается с трудом из-за большого количества фонетических ошибок. Интонация обусловлена влиянием родного языка.
1-2	Незначительный объём высказывания, которое не соответствует теме; не отражены многие аспекты, указанные в задании, стилевое оформление не соответствует типу задания, отсутствует аргументация, нормы вежливости не соблюдены	Коммуникация затруднена в значительное мере, отсутствует речевая инициатива	Учащийся делает большое количество грубых лексических ошибок.	Учащийся делает большое количество грубых грамматических ошибок.	Речь воспринимается с трудом из-за большого количества фонетических ошибок. Интонация обусловлена влиянием родного языка.

3. Оценка по результатам выполнения промежуточной аттестации:

90 ÷ 100	Отлично

80 ÷ 89	Хорошо
70 ÷ 79	Удовлетворительно
менее 70	Неудовлетворительно

4. Оценка результатов создания презентации:

Оценка/баллы	Критерии оценивания
5	Содержание и оформление соответствует всем требованиям
4	Содержание раскрыто не полностью
3	Допущены существенные ошибки в содержании, не достаточность наглядности
2	Содержание презентации не соответствует теме

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
	Виды речевой деятельности
Аудирование	• Выделять наиболее существенные элементы сообщения. • Извлекать необходимую информацию. • Отделять объективную информацию от субъективной. • Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. • Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. • Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. • Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его. • Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста. • Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного
Говорение: • монологическая речь	• Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией. • Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения. Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации. • Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. • Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста. Составлять вопросы для интервью. • Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам
• диалогическая речь	• Уточнять и дополнять сказанное.

	• Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. • Соблюдать логику и последовательность высказываний. • Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи. • Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения. • Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера. • Проводить интервью на заданную тему. • Запрашивать необходимую информацию. • Задавать вопросы, пользоваться переспросами. • Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами. • Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. • Соблюдать логику и последовательность высказываний. Концентрировать и распределять внимание в процессе общения. • Быстро реагировать на реплики партнера. • Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи
Чтение: • просмотровое	• Определять тип и структурно-композиционные особенности текста. • Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным
• поисковое	• Извлекать из текста наиболее важную информацию. • Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. • Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам
• ознакомительное	• Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). • Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему
• изучающее	• Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. • Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). • Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря.

	• Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. • Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. • Отделять объективную информацию от субъективной. • Устанавливать причинно-следственные связи. • Извлекать необходимую информацию. • Составлять реферат, аннотацию текста. • Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста
Письмо	• Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы. • Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств. • Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера). Продолжение таблицы • Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем. • Запрашивать интересующую информацию. • Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными. • Составлять резюме. • Составлять рекламные объявления. • Составлять описания вакансий. • Составлять несложные рецепты приготовления блюд. • Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации. • Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др. • Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции). • Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика. • Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах). • Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии. • Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил). • Готовить текст презентации с использованием технических средств
Речевые навыки и умения	
Лексические навыки	• Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.

	• Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях. • 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, ontheonehand, ontheotherhand, however, so, therefore и др.). • Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним (например, plump, big, но не fat при описании чужой внешности; broad/wideavenue, но broadshoulders; healthy — ill (BrE), sick (AmE)). • Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы. • Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в английском языке (аффиксация, конверсия, заимствование). • Различать сходные по написанию и звучанию слова. • Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов. • Определять происхождение слов с помощью словаря (Olympiad, gym, piano, laptop, computer и др.). • Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (G8, UN, EU, WTO, NATO и др.)
Грамматические навыки	• Знать основные различия систем английского и русского языков: наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикль, герундий и др.); различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.). • Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.). • Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы). • Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи). • Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения. • Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления (например, причастие II и сказуемое в PastSimple, причастие I и герундий, притяжательное местоимение и личное местоимение + is в сокращенной форме при восприятии на слух: his— he’s и др.). Прогнозировать

	грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы). • Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста
Орфографические навыки	• Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. • Применять правила орфографии и пунктуации в речи. • Знать основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов английского языка. • Проверять написание и перенос слов по словарю
Произносительные навыки	• Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи. • Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. • Соблюдать ударения в словах и фразах. Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного
Специальные навыки и умения	• Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. • Составлять ассоциограммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 06 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
ПО ПРОФЕССИИ
41.03.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

п. Приаргунск 2026 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 41.03.09 повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

Автор: Интуншина Екатерина Константиновна, преподаватель-организатор ОБЗР

Рассмотрено
на заседании предметно-цикловой комиссии общеобразовательного цикла
Протокол № 10 от 25.06.2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

20. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
21. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
22. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
23. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
24. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 41.03.09 повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У 1 Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

У2 Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

У3 Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

У4 Применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них; родственные полученной специальности;

У5 Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

У6 Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

У7 Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

У8 Оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З1 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;

З2 Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

З3 основы военной службы и обороны государства;

З4 Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

З5 Способы защиты населения от оружия массового поражения;

З6 Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

З7 Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

З8 Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении, (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

З9Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы

З10 Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Перечень общих компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

(выбрать в соответствии с программой)

Шифр комп.	**Наименование компетенций**	**Умения**	**Знания**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	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, Определить 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 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	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 9	Использовать информационные технологии в 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.	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	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Промежуточная 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**
Раздел 1	**Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях**			
Тема 1. 1 Чрезвычайные ситуации и их характеристика	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**6**	
	1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях. Чрезвычайные ситуации техногенного характера.	2	1	ОК01, ОК02, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 З2, З5, З6 У3
	2. ЧС природного характера.		1	
	3. ЧС военного характера		1	
	4. ЧС вызванные терроризмом		1	
	Тематика практических работ		**2**	
	1. Практическая работа № 1. Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС		**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся - составление системы заданий в виде кроссворда и тестовых вопросов – 1 ч.			
Тема 1.2 Защита населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**7**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 З2, З5, З6 У3
	1. Виды защитных мероприятий. Защита населения, персонала предприятий и материальных ценностей от пожаров.	**2**	1	
	2 Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС (РСЧС)		1	
	3. ГО как составляющий объект РСЧС		1	
	4 Ликвидация радиоактивного загрязнения территории и защита людей в зоне чрезвычайной техногенной ситуации. Ликвидация химического заражения территории		1	

	4. Меры противодействия терроризму и обеспечения защищенности населения от терактов.		1	
	Тематика практических работ		2	
	1. Практическая работа № 2. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения, ОЗК и ГП-5		2	
	Самостоятельная работа обучающихся -работа с нормативными актами (ФЗ-28 «О гражданской обороне») – 1 ч. - решение ситуационных задач – 1 ч.			
Раздел 2	**Для юношей** **Основы военной службы**			
	Содержание учебного материала	**Уровень освоения**	**18**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 З3, З4, З7, З8 У5
2.1Основы военной службы и обороны государства	1.Нормативно-правовая база обеспечения военной безопасности РФ, функционирования её ВС и военной службы граждан. Организация обороны РФ.	**2**	**2**	
	2. Назначение и задачи ВС. Состав ВС. Руководство и управление Вс.		**2**	
	3. Воинская обязанность в РФ		**2**	
	4. Виды вооружения. Военная техника и специальное снаряжение ВС РФ		**2**	
	5. Воинские должности и звания военнослужащих.		**2**	
	6. Правовой статус военнослужащих. Права и обязанности военнослужащих.		**2**	
	7 Общая характеристика межличностных взаимоотношений между военнослужащими		**2**	
	8. АК. Состав, назначение и принцип работы.		**2**	
	Тематика практических работ		**2**	
	1. Практическая работа № 3. Виды военно - учетных специальностей и их различия		**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся - Работа с натуральным макетом по сборке и разборке массогабаритной модели АК-74 – 1 ч. -Работа с нормативными актами ФЗ-76 "О статусе военнослужащих"- 1 ч.			

Раздел 3 Обеспечение устойчивости функционирования объектов	**Содержание учебного материала Обеспечение устойчивости функционирования объектов**	**Уровень освоения**	**3**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 З9 У4
	1.Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики Мероприятия по повышению устойчивости функционирования	**2**	**1**	
	2. Противодействие терроризму Национальная безопасность и национальные интересы России.		**1**	
	Тематика практических работ		**1**	
	1. Практическая работа № 4. Первичные средства пожаротушения		**1**	
	Самостоятельная работа обучающихся - проект «Я гражданин России» - 1 ч.			
Раздел 4	**Для девушек ЗОЖ и основы медицинских знаний**			
ЗОЖ и основы медицинских знаний	**Содержание учебного материала**	**Уровень освоения**	**18**	ОК01, ОК02, ОК04, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 З10 У1, У2, У6, У7, У8
	1. Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов	**2**	**2**	
	2. Общие правила и порядок оказания ПМП		**2**	
	3.Вредные привычки и их влияние на организм		**2**	
	5. Первая помощь при различных повреждениях и состояниях организма		**2**	
	6 Первая помощь при кровотечении		**2**	
	7. Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях		**2**	
	1. Практическая работа № 5 Оказания первой помощи при ранах		**2**	
	2. Практическая работа № 6. Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях		**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся - проект «Скажи «нет» вредным привычкам» - 1 ч.			
	Контрольная работа		**2**	
	Промежуточная аттестация провидится в форме дифференцированного зачета			

	36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- натуральные предметы и макеты
- комплект учебно-наглядных пособий
- комплект нормативной документации.
- учебная доска

Технические средства обучения:

- компьютеры;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: непосредственный.

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст: непосредственный.

3. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 499 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00398-7. — Текст: непосредственный.

4. Микрюков, В. Ю., Основы военной службы : учебник / В. Ю. Микрюков, В. Г. Шамаев. — Москва : КноРус, 2023. — 505 с. — ISBN 978-5-406-11238-0. — Текст: непосредственный.

Основные электронные издания

1. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. – 111 с. – ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. – Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/100492

2. Родионова, О. М. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов, Е. В. Аникина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 583 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16109-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/530443

Дополнительные источники

1.Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. URL: http://www.mchs.gov.ru.

2. Суворова, Г. М. Психологические основы безопасности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 183 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09277-6. — Текст: непосредственный.

3. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. - www.бжд.рф

4. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности.Практикум : учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2023. — 155 с. — ISBN 978-5-406-11522-0. — Текст: непосредственный.

5. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях): учебное пособие ; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов – 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2021. – 311 с. – (Профессиональное образование). –Текст: непосредственный.

6. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Методы оценки***
Знания:		
31 – 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;	«Отлично» - 90% - 100% «Хорошо» - 75% - 89% «Удовлетворительно» - 60% - 74% «Неудовлетворительно» – 59% и ниже	Тестирование
32 - Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципы снижения вероятности их реализации;		Тестирование
33 - Основы военной службы и обороны государства;		Тестирование
34 - Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;		Тестирование
35 - Способы защиты населения от оружия массового поражения;		Тестирование
36 - Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;		Тестирование
37 - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;		Тестирование
38- Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно- учётные специальности, родственные профессиям СПО;		Тестирование
39 - Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;		Тестирование
310 - Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим		Тестирование
Умения:		

У1 - Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	«5» - свободное применение полученных знаний при выполнении практических заданий, выполнение работы в полном объеме с соблюдением необходимо последовательности действий. «4» - допущены 2-3 недочета при выполнении практических заданий и студент может исправить самостоятельно при небольшой помощи преподавателя. «3» - практическая работа выполнена не полностью, но объем выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы	Практическая работа №6 Практическая работа № 1.
У2 - Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;		Практическая работа № 6
У3 - Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;		Практическая работа № 2
У4 - Применять первичные средства пожаротушения;		Практическая работа № 4
У5 - Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;		Практическая работа № 3
У6 Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;		Практическая работа №6 Практическая работа № 5
У7 - Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной жизни;		Практическая работа №6
У8 - Оказывать первую помощь пострадавшим		Практическая работа № 5

5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП

Программа дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» может быть использована в программе подготовки специалистов среднего звена.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 06 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

п. Приаргунск, 2026

Программа разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

Разработчик: Фаламеева В.А.

Рассмотрено
на заседании предметно-цикловой комиссии информационно-экономического и кулинарного профилей
Протокол № 10 от 25.06.2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

25. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

26. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

27. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

28. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

29. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Физическая культура

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.09 Физическая культура является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по *профессии* 43.01.09 «Повар, кондитер»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 08	У1 - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; У 2 - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	З1 - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; З2 - основы здорового образа жизни; З3 - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
в т.ч. самостоятельная работа	2
практические занятия	38
Промежуточная аттестация в форме зачета	2

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

1	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*		*3*	*4*
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ		**2**	**1**	
1.1. Здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**		**1**	***ОК 8*** У1 У2 З 2 З3
	1. Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб. Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры В том числе самостоятельная работа – 1 час			
Раздел 2. Легкая атлетика		**2**	**5**	
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие	**Содержание учебного материала**		**2**	***ОК 8*** У1 У2 З 2 З3
	Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения		-	
	В том числе практических занятий			

дистанции, технике спортивной ходьбы	Практическое занятие №1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения		2	
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**	***ОК 8*** У1 У2 З 2 З3
	Совершенствование техники длительного бега: старт, бег по дистанции, прохождение поворотов (работа рук, стопы), финишный бросок.. Техника бега на средние и длинные дистанции; старт, бег по дистанции, прохождение поворотов (работа рук, стопы), финишный бросок. Длительный кросс до 15-20 минут		-	
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут		2	
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	**Содержание учебного материала:**	**2**	**2**	***ОК 8*** У1 У2 З 2 З3 ПК2.5 ***ОК 8*** У1 У2 З 2 З3
	Техника разбега, отталкивание, полет, приземление; способы прыжков в длину: («согнув ноги», «прогнувшись», «ножницы»). Специальные упражнения прыгуна (многоскоки, ускорения, 219аховые упражнения для рук и ног), ОФП		-	
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 3. Специальные упражнения прыгуна (многоскоки, ускорения, 219аховые упражнения для рук и ног), ОФП		2	
Тема 2.4. Эстафетный бег 4х100. Челночный бег.	**Содержание учебного материала:**	**2**	**1**	
	Техника передачи эстафетной палочки, специальные упражнения бегуна, оздоровительный бег		-	
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 4. Выполнение эстафетного бега 4х100, челночного бега		1	
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	**Содержание учебного материала:**	**2**	**2**	***ОК 8*** У1 У2 З 2 З3
	Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м(ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость (по семестрам)		-	
	В том числе практических занятий		2	
	Практическое занятие № 5. Выполнение контрольных нормативов в беге, прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость (по семестрам)			

Раздел 3. Волейбол		**2**	**18**	
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП) .	**Содержание учебного материала**		**2**	***ОК 8*** У1 У2 З 2 З3
	Совершенствование техники перемещения и стойки игрока: передвижение, ходьба, прыжки (стойка игрока, работа рук и ног во время перемещений, остановок; основная стойка, перемещение вперед, назад, вправо, влево). Комплекс упражнений по ОФП. Перемещение по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП		-	
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП. В том числе самостоятельная работа – 1 час		2	
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**	***ОК 8*** У1 У2 З 2 З3
	Совершенствование техники, приемов и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. Приемы и передачи мяча в парах. Обучение перекатам в сторону на бедро и спину, блокирование игрока с мячом. Комплекс упражнений по ОФП.		-	
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП		2	
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**	***ОК 8*** У1 У2 З 2 З3
	Совершенствование техники, приемов и передачи мяча снизу и сверху двумя руками, подача по зонам. ОФП			
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног		2	
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**	***ОК 8*** У1 У2 З 2 З3
	Совершенствование техники верхней прямой подачи (стойка, работа рук и ног). Комплексы упражнений по ОФП			
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног		2	
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	**Содержание учебного материала**	**2**	**10**	***ОК 8*** У1 У2 З 2 З3
	Совершенствование тактики игры в защите и нападении (подача в зону, нападающий удар, блокирование игрока с мячом); знать тактику игры в защите и нападении; знать технику игры; знать правила судейства;			

	выполнять приемы передачи мяча; выполнять нижнюю прямую и боковую, верхнюю прямую подачи; участвовать в судействе соревнований			
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 10. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча		2	
	Практическое занятие № 11. Передача мяча в парах сверху, снизу; передача в парах через сетку; подача на результат; подача по зонам. Игра по упрощённым правилам волейбола. Игра по правилам (по семестрам)		2	
	Практическое занятие № 12. Выполнение передачи мяча в парах		2	
	Практическое занятие № 13. Игра по упрощённым правилам волейбола		2	
	Практическое занятие № 14. Игра по правилам (по семестрам)		2	
Раздел 4. Баскетбол		**2**	**10**	
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	**Содержание учебного материала**		**2**	***ОК 8*** У1 У2 З 2 З3
	Совершенствование техники перемещения и стойки игрока: передвижение, ходьба, прыжки, остановки, повороты (стойка игрока, работа рук и ног во время перемещений, остановок). Комплексы упражнений по ОФП.			
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 15. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног		2	
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	**Содержание учебного материала**		**2**	***ОК 8*** У1 У2 З 2 З3
	Совершенствование техники передачи мяча двумя руками от груди; передача мяча двумя руками сверху; передача мяча двумя руками снизу; передача мяча одной рукой от плеча; передача одной рукой от головы или сверху; передача одной рукой «крюком»; передача одной рукой снизу; передача одной рукой сбоку. Скрытая передача мяча за спиной. Выполнение упражнений на месте и в движении. Комплексы упражнений по ОФП			
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 16. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнения для развития верхнего плечевого пояса.		2	
Тема 4.3. Ведение мяча; броски мяча в корзину (с места,	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**	***ОК 8*** У1 У2 З 2 З3
	Ведение с высоким и низким отскоком; со зрительным и без зрительного контроля; обводка соперника с изменением высоты отскока; с изменением			

в движении, прыжком). ОФП	направления, с изменением скорости; с поворотом и переводом мяча. Броски в корзину после ведения, броски с места, прыжком. ОФП		-	
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса		2	
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**	***ОК 8*** У1 У2 З 2 З3
	Совершенствование техники штрафных бросков: подготовка к броску; бросок (техника работы рук и ног). ОФП		-	
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 18 Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног		2	
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	**Содержание учебного материала**	**2**	**2**	***ОК 8*** У1 У2 З 2 З3
	Техника защиты: техника передвижений (ходьба, бег, прыжки, остановки, повороты). Техника овладения мячом и противодействие (выбивание, отбивание, накрывание, перехват, вырывание, взятие отскока). Тактика нападения: индивидуальные (действия игрока с мячом и без мяча), групповые (взаимодействие двух и трех игроков), командные действия (позиционное и стремительное нападение)		-	
	В том числе практических занятий			
	Практическое занятие № 19. Игра по упрощенным правилам баскетбола		1	
	Практическое занятие № 20. Игра по правилам		1	
Промежуточная аттестация в форме зачета			**2**	
Всего			**40**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала, тренажерного зала, открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Оборудование:

Спортивный зал

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для флорбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая. Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания

Лыжный спорт

Комплекты лыж

Стеллаж для хранения лыж

Спортивные игры

Наборы мячей для спортивных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Аптечка медицинская, сетка заградительная

Открытые спортивные площадки:

- 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, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

Оборудование стадиона широкого профиля:

	Наименование	*Количество*	*длина*	*ширина*	*Тип покрытия*
1	Поле для мини-футбола со стационарными футбольными воротами	1	40 м	30 м	Песчаный газон
2	Площадка для игры в волейбол со стационарными стойками	1	18 м	9 м	Песчаный газон
3	Круговая беговая дорожка	1	400 м	3 м	Песчаное
4	Сектор для прыжков в длину	1	Зона для разбега-20м, яма для приземления-6м	2 м	Зона для разбега-земля, яма для приземления-песок.
5	Полоса препятствий	1	50 м	4 м	Травяной газон
6	Сектор для метания гранаты	1	80 м	4м	Песчаный газон
7	Полоса для бега на короткие дистанции	1	100м	3м	Песчаный газон

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	*Критерии оценки*	*Формы и методы оценки*
У1 - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; У 2 - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; З1 - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; З2 - основы здорового образа жизни; З3 - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;	**Оценка «5»** ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике 3) излагает материал последовательно и правильно. **Оценка «4»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки **Оценка «3»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности 2) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки. **Оценка «2»** ставится, если студент обнаруживает незнание ответа, беспорядочно и неуверенно излагает материал. **Оценка «5»:** 91% - 100% правильных ответов; **Оценка «4 »:** 70% - 90%; **Оценка «3»:** 50% - 69%; Оценка «2»: **менее 50%.**	**- устный опрос;** - тестирование
	Оценка «5»: - студент имеет спортивную форму, выполняет все требования по технике безопасности, соблюдает гигиенические требования и охрану труда при выполнении физических упражнений; - студент, имеющий выраженные отклонения в состоянии здоровья, при этом стойко мотивирован к занятиям физическими упражнениями. Есть существенные положительные изменения в физических возможностях обучающихся, которые замечены преподавателем; - студент постоянно на занятиях демонстрирует существенные сдвиги в формировании навыков, умений и в развитии физических или морально-волевых качеств в течение полугодия, года; - студент успешно сдаёт или подтверждает все требуемые на занятиях нормативы по физической культуре, для своего возраста; - студент выполняет все теоретические или иные задания учителя, овладел доступными ему навыками самостоятельных занятий, оказания посильной помощи в судействе соревнований или организации спортивных мероприятий, а также необходимыми навыками и теоретическими и практическими знаниями в области физической культуры. **Оценка «4»:**	**Упражнения, направленные на:** **- оценку степени овладения двигательными умениями и навыками, способами физкультурно-оздоровительной деятельности;** - сдвиги в физической подготовленности, складывающиеся обычно из показателей развития основных физических способностей: силовых, скоростных,

	- студент имеет спортивную форму, выполняет требования техники безопасности, соблюдает гигиенические требования и охрану труда при выполнении физических упражнений; - студент, имеющий выраженные отклонения в состоянии здоровья, при этом мотивирован к занятиям физическими упражнениями. Есть положительные изменения в физических возможностях, которые замечены преподавателем; - студент постоянно демонстрирует существенные сдвиги в формировании качеств, умений и в развитии физических и морально-волевых качеств в течение четверти, полугодия, года, успешно сдаёт или подтверждает 80% всех требуемых на занятиях нормативов по физической культуре для своего возраста; - студент выполняет все теоретические и другие задания преподавателя, овладел доступными ему навыками самостоятельных занятий, оказания посильной помощи в судействе или организации занятия, а также необходимыми теоретическими и практическими знаниями в области физической культуры. **Оценка «3»:** - студент выполняет все требования по технике безопасности и правила повеления в спортивном зале и на стадионе, соблюдает гигиенические требования; - студент, имеющий выраженные отклонения в состоянии здоровья, при этом старателен, мотивирован к занятиям физическими упражнениями, есть незначительные, но положительные изменения в физических возможностях, которые могут быть замечены преподавателем; - студент продемонстрировал несущественные сдвиги в формировании навыков, умений в развитии физических и морально-волевых качеств в течение четверти, полугодия; - студент частично выполняет все теоретические задания преподавателя, овладел доступными ему навыками самостоятельных занятий, необходимыми теоретическими и практическими в области физической культуры. **Оценка «2» :** - студенты не имеет спортивную форму, соответствующую погодным условиям и видам спортивных занятий или урока, не выполняет требования техники безопасности; - студент, не имеющий выраженных отклонений в состоянии здоровья, при этом не имеющий стойкой мотивации к занятиям физическими упражнениями, нет положительных изменений в физических возможностях обучающегося, которые должны быть замечены преподавателем; - студент не продемонстрировал существенных сдвигов в формировании навыков, умений в развитии морально-волевых или физических качеств;	координационных; выносливости, гибкости и их сочетаний (силовой выносливости, скоростно-силовых качеств).

	- студент не выполняет теоретические или иные задания преподавателя, не овладел доступными ему навыками самостоятельных занятий, необходимыми теоретическими и практическими знаниями в области физической культуры.	

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ СТУДЕНТОВ

№ П/П	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, Лет.	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м (сек)	16 17	4,4 и выше 4,3	5,1-4,8 5,0-4,7	5,2 и Ниже 5,2	4,8 и Выше 4,8	5,9-5,3 5,9-5,3	6,1 и Ниже 6,1
2	Координационные	Челночный бег 3х10 м (сек)	16 17	7,3 и выше 7,2	8,0-7,7 7,9-7,5	8,2 и ниже 8,1	8,4 и выше 8,4	9,3-8,7 9,3-8,7	9,7 и ниже 9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места (см.)	16 17	230 и выше 240	195-210 205-220	180 и ниже 190	210 и выше 210	170-190 170-190	160 и ниже 160
4	Выносливость	6-минутный бег (м.)	16 17	1500 и выше 1500	1300-1400 1300-1400	1100 и ниже 1100	1300 и выше 1300	1050-1200 1050-1200	900 и ниже 900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя (см.)	16 17	15 и выше 15	9-12 9-12	5 и ниже 5	20 и выше 20	12-14 12-14	7 и ниже 7
6	Силовые	Подтягивание: на высокой перекладине из виса, кол-во раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16 17	11 и выше 12	8-9 9-10	4 и ниже 4	18 и выше 18	13-15 13-15	6 и ниже 6

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

№ п/п	Тесты	Оценка в баллах		
		5	4	3
1	Бег 3000 м (мин, сек.)	12,30	14,00	б/вр
2	Приседание на одной ноге с опорой о стену (кол-во раз на каждой ноге)	10	8	5
3	Прыжок в длину с места (см.)	230	210	190
4	Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м.)	9,5	7.5	6,5
5	Силовой тест – подтягивание на высокой перекладине (кол-во раз)	13	11	8
6	Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (кол-во раз)	12	9	7
7	Координационный тест – челночный бег 3х10 м (сек)	7,3	8,0	8,3
8	Поднимание ног в висе до касания перекладины (кол-во раз)	7	5	3
9	Гимнастический комплекс упражнений: - утренней гимнастики; - производственной гимнастики; - релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего профессионального образования.

Министерство науки и профессионального образования
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю
и.о. заместителя директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
Кокухина К.Н..
«25» 06 2026г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 РИСОВАНИЕ И ДИЗАЙН
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Приаргунск, 2026г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Приаргунский государственный колледж»

Разработчики:
Скорнякова Л.М., преподаватель профессионального цикла ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно-экономического и кулинарного профилей

Протокол № 10 от 25.06.2026 Г.

СОДЕРЖАНИЕ

30. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

31. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

32. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

33. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

34. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОПОП

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- Подбирать материалы для рисования;
- Образно мыслить;
- Работать цветом;
- Чувствовать перспективу и композицию;
- Рисовать предметы;
- Рисовать и лепить с натуры;
- Использовать закон для декоративного оформления тортов и пирожных

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

- технику рисования;
- геометрические композиции в рисунке;
- цвет композиции рисунка;
- рисунок и лепку с натуры;
- рисунок пирожных и тортов;
- композицию тортов.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:
Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Шифр комп.	*Наименование компетенций*	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска.	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,	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;

		Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Определить 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).	Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	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, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональн	Использование актуальной нормативно-правовой	Определять актуальность нормативно-правовой	Содержание актуальной нормативно-

	ое и личностное развитие.	документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	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 Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	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 толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 9	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 профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая

		Ведение общения на профессиональные 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 (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

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.

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.

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	32
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	6
в том числе: практические занятия	30
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированный зачет	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**		**Объем часов**	Коды компетенций, ормированию которых способствует элемент программы
1	***2***		***3***	
Тема 1. Основы Рисования и дизайн блюд	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***10***	*ОК 1-5,10,11* *ПК1.1*
	1. Рисунок – важнейшая область художественного творчества. Материалы для рисования , техника рисования и ее многообразие. Правила подбора материалов для рисования.	***2***	***2***	
	Практическое занятие №1. Декоративное оформление кондитерских изделий. Орнаменты: виды и типы. Рисование ленточного и сетчатого орнамента. Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента.		***4***	
	3. Основные тенденции в развитии оформления блюд. Понятие и законы композиции блюд.		***2***	
	Практическое занятие №2. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые, вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии)		***2***	
Тема 2. Рисунок с натуры	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***8***	ОК 1-5,9,10,11 ПК 1.1
	Практическое занятие №3. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.	***2***	*2*	
	Практическое занятие №4. Рисование с натуры предметов домашнего обихода.	***2***	*2*	
	Практическое занятие №5. Рисование фруктов и овощей.	***2***	*2*	
	Практическое занятие №6 . Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции	***2***	*2*	
Тема 3. Украшения из	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	ОК 1-5,9,10,11 ПК 1.2
	Практические занятия№7. Изготовление украшений из овощей и фруктов ***2***	***2***		

овощей и фруктов				ПК 2.5
Тема 4. Дизайн блюд	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	ОК 1-5,9,10,11 ПК 2.5 ПК 5.1- 5.5
	Практические занятия№8. Создание композиции декоративного оформления вторых блюд	***2***	***2***	
Тема 5. Украшения из кондитерских изделий	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	ОК 1-5,9,10,11 ПК 4.1
	Практические занятия№9. Изготовление украшения из шоколада и посыпок	***2***	***2***	
	Практические занятия№10. Изготовление украшения из желе, марципана	***2***	***2***	
Тема 6. Композиция Тортов. Рисование кондитерских изделий	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***2***	ОК 1-5,9,10,11 ПК 1.2 -1.3 ПК2.7 ПК 3.5
	Практическое занятие №11. Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средствакомпозиции.	***2***	***2***	
Тема 7. Лепка	***Содержание учебного материала***	***Уровень освоения***	***4***	ОК 1-5,9,10,11 ПК 1.4 ПК2.8 ПК3.6
	Практическое занятие №12. Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов	***2***	***2***	
	Практическая работа №13 Изготовление макета кондитерского изделия.	***2***	***2***	
Всего			32	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОП. 10. «Рисование и дизайн», включающее в себя презентации учебных курсов, учебно-методические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине;
- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Москва. Издательский дом «Академия» 2017
2. Иванова И.Н.. Рисование и лепка. Москва. Издательский дом «Академия» 2019 г.

3.3. Организация образовательного процесса

С дисциплины Рисование и дизайн начинается освоение профессии Повар, кондитер.

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

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 (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 можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др.

Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по самостоятельной (домашней) 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.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***
Знать: • технику рисования; • геометрические композиции в рисунке; • цвет композиции рисунка; • рисунок и лепку с натуры; • рисунок пирожных и тортов; • композицию тортов.	-Оценка 5 «отлично»: при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме; стиль изложения корректен; допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала; При тестировании набрано баллов 90-100% -Оценка 4 «хорошо»: при устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов студент соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточно; допущены одна ошибка или два-три недочета в устном ответе, решении ситуационных задач, расчетов. При тестировании набрано баллов 80-90% -Оценка 3 «удовлетворительно»: частичным соблюдением требований к устному ответу, решению ситуационных задач, расчетов; допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом студент обладает обязательными знаниями по излагаемой теме. При тестировании набрано баллов 70-80% -Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях: допущены существенные ошибки; студент не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно. При тестировании набрано баллов менее 70%	*Устный опрос* *Тестирование*
Уметь:	- Оценка 5 «отлично»:	Практическое занятие №1,

Подбирать материалы для рисования; Образно мыслить; Работать цветом; Чувствовать перспективу и композицию; Рисовать предметы; Рисовать и лепить с натуры; Использовать закон для декоративного оформления тортов и пирожных	студент уверенно и точно, без ошибок выполняет практическое задание; соблюдает последовательность в выполнении задания; умело пользуется инструкциями, рационально организует рабочее место; соблюдает требования оформления документов - Оценка 4 «хорошо»: студент при выполнении практического задания допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым; правильно организует рабочее место; соблюдает последовательность заполнения документов; умело пользуется инструкциями. - Оценка 3 «удовлетворительно»: ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя; не соблюдает последовательность заполнения документов; умело пользуется инструкциями. - Оценка 2 «неудовлетворительно»: аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания; допускает серьезные ошибки в организации рабочего места; не умеет пользоваться инструкциями	2,3,4,5,6,7,8,9,10, 11

5.Возможности использования программы в других ПООП

Программа учебной дисциплины ОП.10 «Рисование и дизайн» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».