Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

**2026 г.**

| | |
|---|---|
| РАССМОТРЕНО:<br>Предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания<br>Протокол № __ от «__» _____2026г.<br>Председатель _____ И.В. Хоменко | УТВЕРЖДАЮ:<br>Заместитель директора по учебно-производственной работе<br>_____Е.В. Чапаева<br>«__» _____ 2026г. |

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчики:

Иванова Вероника Ярославовна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол № _____ от _____ 2026 г.
Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ И.В. Хоменко

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | 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 правовой и 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 с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|---|---|
| Владеть навыками | подготовки, уборки рабочего места;<br>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;<br>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br>ведения расчетов с потребителями |
| Уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>распознавать недоброкачественные продукты;<br>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;<br>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;<br>проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство,<br>условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов |

| | |
|---|---|
| Знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;<br>требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;<br>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

## 1.1.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 368

в том числе в форме практической подготовки 366

Из них на освоение МДК 290

в том числе самостоятельная работа -8

практики, в том числе учебная - 36

производственная - 36

Промежуточная аттестация 18

# 1.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1.Структура профессионального модуля

| Междисциплинарный курс (индекс МДК) | Курс | Семестр | трудоемкость, час | Практическая подготовка, час | Объем образовательной нагрузки (час.) | | | | | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Промежуточная аттестация |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | Уроки, лекции, часов | лабораторные занятия, часов | практические занятия, часов | Курсовые работы (проекты), часов | Учебная практика, часов | Производственная практика, часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| МДК 01.01 | 2 | 3,4 | 145 | 147 | 112 | - | 18 | | | | **8** | **6** |
| МДК 01.02 | 2 | 3,4 | 145 | 147 | 108 | 30 | - | | | | | **6** |
| Практика | 2 | 3,4 | **72** | **72** | | | | | **36** | **36** | | **6** |
| Экзамен по модулю | | | **6** | | | | | | | | | |
| Всего: | | | **368** | **366** | **220** | **30** | **18** | | **36** | **36** | **8** | **18** |

**1.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся | Объем в часах |
|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | **145** |
| **МДК. 01.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | **145** |
| **Тема 1.1.** Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | **Содержание** | **36** |
| | 1. 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.<br>2. кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).<br>3. Правила составления заявки на сырье.<br>4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.<br>5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **2** |
| | **Практическое занятие 1.** Составление заявки на сырье | **2** |
| **Тема 1.2.** | **Содержание** | |

| | | |
|---|---|---|
| Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | 1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ<br>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов<br>3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде<br>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | **40** |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| | **Практическое занятие 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | **2** |
| | **Практическое занятие 3.** Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | **2** |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них | Содержание | **36** |
| | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.<br>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.<br>3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде<br>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | |

| | | |
|---|---|---|
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| | **Практическое занятие 4.** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. | **2** |
| | **Практическое занятие 5.** Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки | **2** |
| **Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | **Содержание** | **33** |
| | 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ<br>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря,<br>инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них<br>3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде<br>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| | **Практическое занятие 6.** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | **2** |
| | **Практическое занятие 7.** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | **2** |
| | **Практическое занятие 8.** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер | **2** |

| | | |
|---|---|---|
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:**<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.<br>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | | **8** |
| **Раздел 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | **145** |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | **145** |
| **Тема 2.1**<br>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | **Содержание** | **26** |
| | 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов<br>2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов | |

| | | |
|---|---|---|
| | 3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| | **Лабораторная работа 1.** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | **2** |
| | **Лабораторная работа 2.** Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатношпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров) | **4** |
| **Тема 2.2.** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | **20** |
| | 1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья<br>2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья<br>3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы | |
| **Тема 2.3** Приготовление полуфабрикатов из рыбы | **Содержание** | |
| | 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.<br>2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и | **30** |

| | | |
|---|---|---|
| | реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.<br>3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **10** |
| | **Лабораторная работа 3.** Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | **4** |
| | **Лабораторная работа 4.** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | **4** |
| | **Лабораторная работа 5.** Обработка нерыбного водного сырья | **2** |
| **Тема 2.4**<br>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **14** |
| | 1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.<br>2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.<br>3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.<br>4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение | |
| **Тема 2.5**<br>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | **Содержание** | **20** |
| | 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.<br>2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, | |

| | | |
|---|---|---|
| | полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| | **Лабораторная работа 6.** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | **4** |
| | **Лабораторная работа 7.** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без | **2** |
| **Тема 2.6** Обработка домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **10** |
| | 1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.<br>2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. | |
| **Тема 2.7** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | **25** |
| | 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика<br>2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| | **Лабораторная работа 8.** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | **4** |
| | **Лабораторная работа 9.** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее | **4** |

| | |
|---|---|
| **Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2**<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.<br>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | **-** |
| **Учебная практика ПМ 01**<br>**Виды работ:**<br>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.<br>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.<br>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).<br>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика<br>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. | **36** |

| | |
|---|---|
| 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).<br>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.<br>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.<br>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.<br>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.<br>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.<br>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;<br>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.<br>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.<br>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.<br>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.<br>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | |
| **Производственная практика**<br>**Виды работ:**<br>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.<br>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.<br>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты | **36** |

| | |
|---|---|
| 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.<br>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.<br>6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.<br>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.<br>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.<br>Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | |
| **Консультация** | **2** |
| **Промежуточная аттестация** | **12** |
| **Экзамен по модулю** | **6** |
| **Всего** | **368** |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места,

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебный кондитерский цех, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации 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

**3.2.1. Основные печатные издания**

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146925 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия 2022

4. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510096

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532531

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513899

7. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519979

**3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРG, 2007. – 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного

питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.

– III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.

13. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

14. 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].

15. 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].

16. 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.

17. 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.

18. 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

19. 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

20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| **ПК 1.1**<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:<br>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);<br>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;<br>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;<br>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;<br>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;<br>– правильное выполненияе работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;<br>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;<br>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);<br>– соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации тех-нологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;<br>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;<br>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; | **Текущий контроль:**<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>– заданий для практических/ лабораторных занятий;<br>– заданий по учебной и производственной практикам;<br>– заданий по самостоятельной работе |

| | | |
|---|---|---|
| | – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | |
| **ПК 1.2.**<br>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.<br><br>**ПК 1.3**.<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.<br><br>**ПК 1.4**.<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:<br>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;<br>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;<br>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);<br>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;<br>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;<br>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:<br>– корректное использование цветных разделочных досок;<br>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;<br>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);<br>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;<br>– соответствие времени выполнения работ нормативам;<br>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;<br>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;<br>– адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям | **Промежуточная аттестация**:<br>экспертнное наблюдение и оценка выполнения:<br>– практических заданий по МДК<br>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |

| | | |
|---|---|---|
| | рецептуры, заказу;<br>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;<br>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;<br>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос | |
| **ОК 01**<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br>– оптимальность определения этапов решения задачи;<br>– адекватность определения потребности в информации;<br>– эффективность поиска;<br>– адекватность определения источников нужных ресурсов;<br>– разработка детального плана действий;<br>– правильность оценки рисков на каждом шагу;<br>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>– заданий для практических/ лабораорных занятий;<br>– заданий по учебной и производственной практике;<br>– заданий для самостоятельной работы |
| **ОК. 02**<br>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;<br>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;<br>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;<br>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | |
| **ОК.03**<br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;<br>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| **ОК 04.**<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с | – эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач;<br>– оптимальность планирования профессиональной деятельность | |

| | | |
|---|---|---|
| коллегами, руководством, клиентами | | **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;<br>– заданий экзамена по модулю;<br>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ОК. 05**<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;<br>– толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| **ОК 06.**<br>Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии | |
| **ОК 07.**<br>Содействовать сохранению окружаю щей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| **ОК. 09**<br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |

| | | |
|---|---|---|
| **ОК 10**.<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |

**Разработчик:**

ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»
Преподаватель

**Эксперт:**

ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»
Преподаватель

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**2026 г.**

| | |
|---|---|
| РАССМОТРЕНО:<br>Предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания<br>Протокол № __ от «__» _____2026г.<br>Председатель _____ И.В. Хоменко | УТВЕРЖДАЮ:<br>Заместитель директора по учебно-производственной работе<br>_____Е.В. Чапаева<br>«__» _____ 2026г. |

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчики:

Иванова Вероника Ярославовна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол № _____ от _____ 2026 г.
Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ И.В. Хоменко

*СОДЕРЖАНИЕ*

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

## 1.1.Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | 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 правовой и 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 с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|---|---|
| Владеть навыками | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;<br>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>ведения расчетов с потребителямиведения расчетов с потребителями |
| Уметь | рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| Знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, |

| | |
|---|---|
| | методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;<br>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

## 1.1.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 414

в том числе в форме практической подготовки 408

Из них на освоение МДК 264

в том числе самостоятельная работа -8

практики, в том числе учебная - 72

производственная - 72

Промежуточная аттестация - 12

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Структура профессионального модуля

| Междисциплинарный курс (индекс МДК) | Курс | Семестр | трудоемкость, час | Практическая подготовка, час | Объем образовательной нагрузки (час.) | | | | | | Консультации | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Промежуточная аттестация |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | Уроки, лекции, часов | лабораторные занятия, часов | практические занятия, часов | Курсовые работы (проекты), часов | Учебная практика, часов | Производственная практика, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| МДК 03.01 | 2,3 | 4,5 | 135 | 136 | 110 | - | 10 | | | | **1** | **8** | **6** |
| МДК 03.02 | 3 | 5 | 129 | 128 | 84 | 44 | - | | | | 1 | | |
| Практика | 3 | 5,6 | **144** | **144** | | | | | **72** | **72** | | | |
| Экзамен по модулю | | | **6** | | | | | | | | | | **6** |
| Всего: | | | **414** | **408** | **194** | **44** | **10** | | **72** | **72** | **2** | **8** | **12** |

**1.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся | Объем в часах |
|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | **135** |
| **МДК. 03.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента | | **135** |
| **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок | **Содержание** | 66 |
| | 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.<br>2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.<br>3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процесов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология **Cook&Serve** – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. | |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.<br>2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система **ХАССП** в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.<br>3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной | **69** |

| | | |
|---|---|---|
| | эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».<br>4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| | **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок | **2** |
| | **Практическое занятие 2.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. | **2** |
| | **Практическое занятие 3.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения | **2** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1**<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | **8** |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента** | | **129** |

| | | |
|---|---|---|
| **МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок** | | **129** |
| **Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок | **Содержание** | **18** |
| | 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства<br>2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)<br>3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий,<br>смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.<br>4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хра-<br>нения холодных соусов и заправок. | |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента | **Содержание** | |
| | 1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.<br>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент,<br>рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов<br>3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. | **30** |

| | | |
|---|---|---|
| | 4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| | **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции | **6** |
| | **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью**,** салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).<br>Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции. | **6** |
| **Тема 2.3.** Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок | **Содержание** | **40** |
| | 1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.<br>**2.** Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.<br>**3.** Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve.**<br>**4.** Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.<br>5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.<br>6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд<br>**7.** Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на | |

| | | |
|---|---|---|
| | блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».<br>**8.** Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос. | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **14** |
| | **Лабораторная работа 3-4**. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | **12** |
| | **Практическое занятие 4.** Расчет количества сырья, выхода бутербродов | **2** |
| **Тема 2.4.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицых | **Содержание** | **41** |
| | 1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.<br>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.<br>3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки<br>4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)<br>5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд<br>6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос. | |
| | **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **26** |
| | **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | **6** |
| | **Лабораторная работа 6.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | **6** |
| | **Лабораторная работа 7.** Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции | **6** |

| | | |
|---|---|---|
| | **Практическое занятие 5.** Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. | **2** |
| | **Практическое занятие 6.** Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания | **2** |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2**<br>9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.<br>14. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.<br>15. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | | **-** |
| **Учебная практика**<br>**Виды работ:**<br>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.<br>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями<br>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.<br>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение | | **72** |

| | |
|---|---|
| до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.<br>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.<br>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. | |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:**<br>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.<br>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.<br>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями<br>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.<br>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.<br>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.<br>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания | **72** |
| **Консультация** | **2** |
| **Промежуточная аттестация** | **6** |
| **Экзамен по модулю** | **6** |
| **Всего** | **414** |

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места,

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебный кондитерский цех, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации 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.

**1.1.1. Основные печатные издания:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Мсоква: Академия, 2023. – 400 с.

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2021. – 240 с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2023. – 336 с.

4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2024. – 160 с.

5. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2023.

**1.1.2. Основные электронные издания**

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2025). — Режим доступа: для авториз.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148042 (дата обращения: 18.12.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148029 (дата обращения: 18.12.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156629 (дата обращения: 18.12.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153633 (дата обращения: 15.12.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва :

Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532531

13. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519979

14. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516221

15. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514540

### 1.1.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические

условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. 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.

9. 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.

10. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

11. 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].

12. 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].

13. 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.

14. 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

15. 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»].

16. 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.

17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство BBPG, 2022. – 1056 с.: ил.

18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2024. – 576 с.: ил.

19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| **ПК 3.1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:<br>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);<br>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;<br>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;<br>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;<br>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;<br>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;<br>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;<br>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);<br>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;<br>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;<br>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;<br>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | **Текущий контроль:**<br>– экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>– заданий на практических/ лабораторных занятиях;<br>– заданий по учебной и производственной практикам;<br>– заданий по самостоятельной работе |

| | | |
|---|---|---|
| **ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента<br><br>**ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента<br><br>**ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента<br><br>**ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:<br>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;<br>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;<br>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);<br>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;<br>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;<br>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:<br>– корректное использование цветных разделочных досок;<br>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;<br>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);<br>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;<br>– соответствие времени выполнения работ нормативам;<br>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;<br>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;<br>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;<br>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:<br>– соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; | **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>– практических заданий<br>– выполнения заданий экзамена по модулю;<br>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |

| | | |
|---|---|---|
| разнообразного ассортимента<br><br>**ПК 3.6.**<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)<br>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;<br>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)<br>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;<br>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре<br>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос | |
| **ОК 01**<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br>– оптимальность определения этапов решения задачи;<br>– адекватность определения потребности в информации;<br>– эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов;<br>– разработка детального плана действий;<br>– правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | |
| **ОК. 02**<br>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной | – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;<br>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;<br>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;<br>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;<br>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Текущий контроль: – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: |

| | | |
|---|---|---|
| деятельности | | заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы<br><br>Промежуточная аттестация: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **ОК.03**<br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии<br>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; | |
| **ОК 04.**<br>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | – эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач;<br>– оптимальность планирования профессиональной деятельность | |
| **ОК. 05**<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке<br>– толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| **ОК 06.** | – понимание значимости своей профессии | |

| | | |
|---|---|---|
| Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | | |
| **ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем | |
| **ОК. 09** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |

**Разработчик:**

ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»
Преподаватель

**Эксперт:**

ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»
Преподаватель

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:
Готовцева Татьяна Сергеевна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.
Председатель предметной (цикловой) комиссии дисциплин общественного питания и сферы обслуживания _____И.В. Хоменко

Рассмотрена методическим советом и рекомендована к утверждению, протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.
Методист политехнического отделения _____И.В. Хоменко

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
|---|---|
| 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 правовой и 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 учётом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |

## 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

| | |
|---|---|
| Иметь практический опыт | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;<br>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;<br>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;<br>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;<br>ведении расчетов с потребителями |
| уметь | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила |

| | |
|---|---|
| | ухода за ними;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;<br>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |

## 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 442
в том числе в форме практической подготовки – 448 часа

Из них на освоение МДК 256
в том числе самостоятельная работа 10 часов
практики, в том числе учебная 108
производственная 72

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
### 2.1. Структура профессионального модуля

| Код ОК, ПК | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической подготовки | Обучение по МДК, в т.ч.: | Учебные занятия | Консультации | Самостоятельная работа | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| ПК 5.1.- ПК 5.5<br>ОК 01 -ОК 04<br>ОК 7 | Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **127** | 134 | 121 | 116 | 1 | 4 | | | 6 |
| ПК 5.1.- ПК 5.5<br>ОК 01 -ОК 04<br>ОК 7 | Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **129** | 134 | 123 | 116 | 1 | 6 | | | 6 |
| ПК 5.1.- ПК 5.5<br>ОК 01 -ОК 04<br>ОК 7 | Учебная практика | **108** | 108 | | | | | 108 | | |
| ПК 4.1.- ПК .5<br>ОК 01 -ОК 04<br>ОК 7 | Производственная практика | **72** | 72 | | | | | | 72 | |
| | Промежуточная аттестация | **6** | | | | | | | | 6 |
| | **Всего:** | **442** | **412** | **256** | **232** | **2** | **10** | **108** | **72** | **18** |

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

| Наименование разделов и тем | Примерное содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа) | Объем часов |
|---|---|---|
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (116 часов)** | | **116** |
| **МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | | **116** |
| **Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | **2** |
| | 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Содержание** | **50** |
| | 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 26 |
| | 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 24 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **6** |
| | Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 4 |
| | Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | различных участках кондитерского цеха. | |
| **Тема 1.3.**<br>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов | **Содержание** | **50** |
| | 1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. | 10 |
| | 2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. | 20 |
| | 3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. | 20 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| | Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха | 2 |
| | Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | 2 |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (116 часов)** | | **116** |
| **МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента** | | **116** |
| **Тема 2.1.**<br>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов | **Содержание** | **4** |
| | 1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. | 1 |
| | 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. | 1 |
| | 3. Оценка их качества. | 2 |
| **Тема 2.2.**<br>Приготовление сиропов и отделочных | **Содержание** | **6** |
| | 1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| полуфабрикатов на их основе. | отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. | |
| | 2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам. | 1 |
| | 3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов. | 1 |
| | 4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.<br>5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады. | 1 |
| | 6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 |
| | 7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 |
| **Тема 2.3.**<br>Приготовление глазури | **Содержание** | **2** |
| | 1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования<br>к качеству, условия и сроки хранения. | 1 |
| | 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 1 |
| **Тема 2.4.** Приготовление, назначение и | **Содержание** | **4** |

| | | |
|---|---|---|
| подготовка к использованию кремов | 1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 1 |
| | 2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 |
| | 2. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 |
| | 3. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 1 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| | Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика | 8 |
| **Тема 2.6.** Приготовление посыпок и крошки | **Содержание** | **2** |
| | 1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 |
| | 2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 1 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| | **Лабораторная работа 1.** Приготовление отделочных полуфабрикатов | 4 |
| **Тема 2.7.** Отделочные полуфабрикаты промышленного производства | **Содержание** | **2** |
| | 1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 |
| | 2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 2.8.** Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** | **2** |
| | **1.** Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. | 1 |
| | **2.** Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. | 1 |
| **Тема 2.9.** Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий | **Содержание** | **2** |
| | **1.** Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. | 1 |
| | **2.** Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок | 1 |
| **Тема 2.10.** Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба | **Содержание** | **4** |
| | **1.** Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. | 2 |
| | **2.** Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. | 2 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| | Практическое занятие № 6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба | 4 |
| **Тема 2.11.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных | **Содержание** | **4** |
| | **1.** Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| изделий и хлеба | **2.** Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **8** |
| | Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста | 4 |
| | Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста | 4 |
| **Тема 2.12.** Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста | **Содержание** | **4** |
| | 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов | 2 |
| | 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения | 2 |
| **Тема 2.12.** Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента | **Содержание** | 2 |
| | 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. | 2 |
| | 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. | |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **28** |
| | Лабораторное занятие № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста | 4 |
| | Лабораторная занятие № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста | 4 |
| | Лабораторная занятие № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста | 4 |
| | Лабораторная занятие №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста | 4 |
| | Лабораторная занятие №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| | песочного теста | |
| | Лабораторная занятие № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста | 4 |
| | Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста | 4 |
| **Тема 2.13.** Изготовление и оформление пирожных | **Содержание** | **8** |
| | 1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 |
| | 2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. | 1 |
| | 3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. | 1 |
| | 4. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. | 1 |
| | 5. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | 1 |
| | 6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | 1 |
| | 7. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. | 2 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| | Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных | 4 |
| **Тема 2.14.** Изготовление и оформление тортов | **Содержание** | **6** |
| | 1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| | 2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | 1 |
| | 3. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | 1 |
| | 4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | 1 |
| | 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | 1 |
| | 6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | 1 |
| | **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| | **Лабораторная работа 12.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов | 4 |
| **Учебная практика**<br>**Виды работ:**<br>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.<br>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | 108 |

| | |
|---|---|
| 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.<br>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.<br>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.<br>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.<br>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).<br>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.<br>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br>**20.** мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | |
| **Производственная практика**<br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.<br>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.<br>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.<br>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. | 72 |

| | |
|---|---|
| 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.<br>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).<br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | |
| **Консультации** | **2** |
| **Промежуточная аттестация** | **18** |
| **Всего** | **442** |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Для реализации рабочей программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Кабинеты:** Технологического оборудования кулинарного и кондитерского, хлебопекарного производства.

**Лабораторий:** Учебный кулинарный цех, оснащенный в соответствии со стандартами WorldSkills по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело, «Хлебопечение».

### 1.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы профессионального модуля

Для реализации рабочей программы профессионального модуля библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания:**

1. **Домарецкий, В. А**. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В. А. Домарецкий. — 2-е изд. — Москва : Форум , 2022. — 400 с. - ISBN 978-5-91134-809-0 — Текст : непосредственный.

2. **Ткачёва, Г. В.** Технология продукции общественного питания. Практические основы профессиональной деятельности / Г. В. Ткачёва [и др.]. — Москва : Академкнига/Учебник, 2025. — 192 с. — ISBN: 5-94908-150-1 - Текст : непосредственный.

**3.2.2. Дополнительные источники:**

1. **Ермилова С.В.** Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 80 с.

2. **Ермилова С.В.** Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 80 с.

3. **Соколова Е.И.** Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 64 с.

4. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2021. – 1216 с.: ил.

**3.2.3. Рекомендуемая литература:**

**1.** ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

12. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

14. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

21. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

22. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**3.2.4. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

**3.** СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

**5.** СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

7. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| **ПК 5.1**<br><br>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места кондитера*** *в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*<br>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);<br>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;<br>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;<br>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;<br>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;<br>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; | ***Текущий контроль:***<br>*экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*<br>*- практических/ лабораторных занятий;*<br>*- заданий по учебной и производственной практикам;*<br>*- заданий по самостоятельной работе*<br><br>***Промежуточная аттестация****:*<br>*экспертное наблюдение и* |

| | | |
|---|---|---|
| | – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);<br>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;<br>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;<br>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;<br>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | *оценка выполнения:*<br>*- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*<br>*- выполнения заданий экзамена по модулю;*<br>*- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ПК 5.2.**<br>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:<br>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;<br>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; | |

| | | |
|---|---|---|
| **ПК 5.3.**<br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента<br><br>**ПК 5.4.**<br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br><br>**ПК 5.5.**<br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);<br>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;<br>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;<br>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:<br>• корректное использование цветных разделочных досок;<br>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;<br>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);<br>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;<br>– соответствие времени выполнения работ нормативам; | |

| | | |
|---|---|---|
| | – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;<br>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;<br>– адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;<br>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:<br>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)<br>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;<br>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре<br>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос | |
| **ОК 01**<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к | – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br>– оптимальность определения этапов решения задачи;<br>– адекватность определения потребности в информации; | ***Текущий контроль:***<br>*экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* |

| | | |
|---|---|---|
| различным контекстам. | – эффективность поиска;<br>– адекватность определения источников нужных ресурсов;<br>– разработка детального плана действий;<br>– правильность оценки рисков на каждом шагу;<br>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | *- заданий для практических/ лаборапорных занятий;*<br>*- заданий по учебной и производственной практике;*<br>*- заданий для самостоятельной работы*<br><br>***Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*<br>*- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*<br>*- заданий экзамена по модулю;*<br>*- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и* |
| ***ОК. 02***<br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;<br>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;<br>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;<br>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | |
| **ОК.03**<br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;<br>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| **ОК 04.**<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br>– оптимальность планирования профессиональной деятельность | |

| | | |
|---|---|---|
| **ОК. 05**<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;<br>– толерантность поведения в рабочем коллективе | *производственной практикам* |
| **ОК 06.**<br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии | |
| **ОК 07.**<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ***ОК. 09***<br>Использовать информационные технологии в профессиональной | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |

| | | |
|---|---|---|
| деятельности | | |
| **ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# ПМ. 06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ОФИЦИАНТ

**2026 г.**

РАССМОТРЕНО:

предметной (цикловой) комиссией
дисциплин общественного питания
и сферы обслуживания
Протокол № ___ от «__» _____2026г.

Председатель _____И.В. Хоменко

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
учебно - производственной
работе _____Е.В. Чапаева

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:

Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол № _____ от _____ 2026 г.
Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ И.В. Хоменко

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

# ПМ. 06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ОФИЦИАНТ

## 1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
|---|---|
| ОК..01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК..02 | 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..05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК..09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| ВД 6 | **Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков** |
| ПК 6.1. | Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки |
| ПК 6.2 | Обслуживание гостей в зале организации питания |
| ПК 6.3 | Обслуживание гостей в баре организации |
| ПК 6.4 | Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий |
| ПК 6.5 | Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|---|---|
| Иметь практический опыт | Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания<br>Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков<br>Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания<br>Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания<br>Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания<br>Подача блюд и напитков гостям организации питания<br>Замена использованной посуды, приборов и столового белья<br>Оформление витрины и барной стойки<br>Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания<br>Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции<br>Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков<br>Приготовление и подача чая, кофе<br>Составление документации, отчетов посредством специализированных программ<br>Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования<br>Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания<br>Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях<br>Сервировка столов с учетом вида мероприятия<br>Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях |
| уметь | Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей<br>Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков<br>Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам, консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами<br>Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки<br>Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания<br>Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания<br>Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков<br>Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков<br>Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков<br>Презентовать гостям блюда и напитки при подаче |

| | |
|---|---|
| | Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей<br>Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей<br>Разрешать конфликтные ситуации<br>Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей<br>Использовать электронное меню, интерактивный бар<br>Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции<br>Эксплуатировать оборудование бара<br>Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию<br>Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах<br>Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции<br>Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)<br>Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции<br>Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета<br>Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли<br>Готовить и подавать свежевыжатые соки<br>Готовить, оформлять и подавать чай, кофе<br>Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки<br>Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей<br>Разрешать конфликтные ситуации<br>Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок<br>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок<br>Презентовать напитки с элементами бармен-шоу<br>Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре<br>Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре<br>Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок<br>Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях<br>Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия<br>Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия<br>Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях |

| | |
|---|---|
| | Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи<br>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)<br>Проводить оформление счета для оплаты<br>Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах<br>Предоставлять счет гостям организации питания<br>Принимать оплату в наличной и безналичной формах<br>Оформлять возврат оформленных платежей<br>Формировать кассовые отчеты в специализированных программах |
| знать | Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания<br>Характеристика блюд и напитков, включенных в меню<br>Правила сочетаемости напитков и блюд<br>Классификация алкогольных и безалкогольных напитков<br>Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов<br>Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая<br>Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности<br>Классификация кофе по видам и степени обжарки<br>Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами<br>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания<br>Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов<br>Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар<br>Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей<br>Техника продаж и презентации блюд и напитков<br>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания<br>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания<br>Правила и очередность подачи блюд и напитков<br>Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков<br>Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей<br>Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря<br>Правила и техника подачи блюд<br>Правила и техника подачи вина<br>Правила и техника подачи пива<br>Правила и техника подачи коктейлей<br>Правила и техника подачи крепких спиртных напитков<br>Правила и техника подачи чая и кофе<br>Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов<br>Методы разрешения конфликтных ситуаций |

| | |
|---|---|
| | Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания<br>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания<br>Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара<br>Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов,ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря<br>Классификация алкогольных и безалкогольных напитков<br>Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов<br>Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая<br>Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности<br>Классификация кофе по видам и степени обжарки<br>Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами<br>Правила и техника подачи вина<br>Правила и техника подачи пива<br>Правила и техника приготовления и подачи коктейлей<br>Правила и техника подачи крепких спиртных напитков<br>Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе<br>Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей<br>Правила создания и редактирования заказа<br>Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов<br>Культура потребления алкогольных напитков<br>Правила этикета при обслуживании гостей в баре<br>Правила безопасной эксплуатации оборудования бара<br>Виды и классификации баров, планировочные решения баров<br>Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара<br>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов<br>Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре<br>Методы разрешения конфликтных ситуаций<br>Техника продаж и презентации напитков<br>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах<br>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания<br>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания<br>Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания<br>Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях<br>Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании<br>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания<br>Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей<br>Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ<br>Нормативные правовые акты Российской Федерации, |

| | |
|---|---|
| | регулирующие деятельность организаций питания<br>Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания<br>Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов<br>Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты<br>Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания<br>Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств<br>Правила возврата платежей |

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 319 ч.
в том числе в форме практической подготовки – 314 часов

Из них на освоение МДК - 169 ч.
в том числе самостоятельная работа – 4 ч.
практики, в том числе учебная – 72 ч.
производственная – 72 ч.

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Междисциплинарный курс (индекс МДК) | Курс | Семестр | трудоемкость, час | Практическая подготовка, час | Объем образовательной нагрузки (час.) | | | | | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Консультации | Промежуточная аттестация |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | Уроки, лекции, часов | лабораторные занятия, часов | практические занятия, часов | Курсовые работы (проекты), часов | Учебная практика, часов | Производственная практика, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | | 13 |
| **МДК 06.01 Организация обслуживания гостей организации питания, подача блюд и напитков** | 2 | 4 | 169 | 170 | 128 | - | 30 | - | | | 4 | 1 | 6 |
| Учебная практика | | | 72 | 72 | | | | | 72 | | | | |
| Производственная практика | | | 72 | 72 | | | | | | 72 | | | |
| Промежуточная аттестация | | | 6 | | | | | | | | | | 6 |
| **Всего по модулю** | | | **319** | **314** | **128** | | **30** | | **72** | **72** | **4** | **1** | **12** |

Форма промежуточной аттестации обучающихся за 4 семестр по междисциплинарному курсу **МДК. 06.01 Организация обслуживания гостей организации питания, подача блюд и напитков – экзамен**

Форма промежуточной аттестации обучающихся за 4 семестр по **ПП. 06 Учебная практика – зачет**

Форма промежуточной аттестации обучающихся за 4 семестр по **ПП. 06 Производственная практика – зачет**

Форма промежуточной аттестации обучающихся за 4 семестр по **ПМ.06 ЭМ.06 – экзамен**

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по профессии Официант

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| **МДК 06.01 Организация обслуживания гостей организации питания, подача блюд и напитков** | | |
| **Раздел 1 Сервировка столов организации питания** | | **58** |
| **Тема 1. 1** Основные типы предприятий общественного питания | **Содержание учебного материала с элементами профессиональной направленности** | **10** |
| | 1. Виды, типы и классы организаций общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. | 2 |
| | 1. Характеристика основных классов предприятий общественного питания.<br>2. Услуги общественного питания.<br>3. Методы и формы обслуживания потребителей. | 6 |
| | **Практические работы с элементами профессиональной направленности** | 2 |
| | **Характеристика факторов, влияющих на выбор местоположения предприятия питания** | 2 |
| **Тема 1. 2** Торгово – производственные помещения предприятий общественного питания | **Содержание учебного материала с элементами профессиональной направленности** | **6** |
| | 1. Виды помещений предприятий общественного питания.<br>Помещения для потребителей, производственные помещения, помещения для приёма и хранения продуктов, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, техническая группа помещений. | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| | 2. Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания. | 2 |
| | **Практические работы** | - |
| **Тема 1.3** Материально – техническая и информационная база обслуживания | **Содержание учебного материала с элементами профессиональной направленности** | **26** |
| | 1. Оборудование обеденного и банкетного залов.<br>Столы, кресла, стулья, столы для официантов, серванты. Характеристика, требования. | 4 |
| | 2. Виды столовой посуды и приборов. | 2 |
| | 3. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда и её применение | 2 |
| | 4. Хрустальная посуда, её применение | 2 |
| | 5. Стеклянная посуда, её применение | 2 |
| | 6. Металлическая посуда, её применение | 2 |
| | 7.Деревянная, пластмассовая посуда, её применение | 2 |
| | 8. Столовые приборы. Основные и дополнительные приборы, их назначение. | 2 |
| | 9. Столовое бельё. Характеристика, назначение, использование. | 2 |
| | **Практические работы с элементами профессиональной направленности** | 6 |
| | **Практическое занятие №2** Распознавание столовой посуды и приборов: фарфоровая, фаянсовая, керамическая,<br>металлическая стеклянная посуда, основные и вспомогательные столовые приборы. | 2 |
| | **Практическое занятие №3** Расчёт необходимого количества посуды, белья. | 2 |
| | **Практическое занятие №4** Подбор и подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию. Организация хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья. Подготовка сервировочной тележки для<br>сервировки стола. | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 1. 4** Подготовка зала к обслуживанию | **Содержание учебного материала с элементами профессиональной направленности** | **14** |
| | 1.Требования, предъявляемые к официанту. Методы организации труда официантов. | 2 |
| | 2. Уборка зала, расстановка мебели. Способы расстановки мебели в торговом зале. | 2 |
| | 3. Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов. Правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды, приборов к работе. | 2 |
| | 4. Сервировка столов, личная подготовка официантов к работе. | 2 |
| | **Практические работы с элементами профессиональной направленности** | 6 |
| | **Практическое занятие №5** Формы и способы складывания салфеток. | 2 |
| | **Практическое занятие №6** Подготовка зала и сервировка стола: подготовка зала и сервировка стола для обслуживания в обычном режиме. Отработка приёмов накрытия столов скатертью. Отработка приемов замены скатерти. | 2 |
| | **Практическое занятие №7** Выполнение сервировки столов: виды, правила, последовательность и техника сервировки столов. | 2 |
| **Самостоятельная учебная работа с элементами профессиональной направленности при изучении раздела 1**<br>1. Составление терминологического словаря новых терминов и определений.<br>2. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению посуды, инструментов и инвентаря ресторанов, способов сервировки, складывания салфеток.<br>3. Выполнение рефератов или составление слайдовых презентаций, видеороликов о ресторанах, кафе, барах. | | 2 |
| **Раздел 2 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них** | | **16** |
| **Тема 2.1** Составление меню, карты вин | **Содержание учебного материала с элементами профессиональной направленности** | **8** |
| | 1. Меню, карта вин. Характеристика, виды, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. | 4 |
| | **Практические работы с элементами профессиональной направленности** | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| | **Практическое занятие №8** Составление меню в соответствии с требованиями. | 2 |
| | **Практическое занятие №9** Составление карты вин в соответствии с требованиями | 2 |
| **Тема 2.2** Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них | **Содержание учебного материала с элементами профессиональной направленности** | **8** |
| | 1. Встреча потребителей и размещение их за столом, приём заказа. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. | 4 |
| | 2. Приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.<br>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. | 4 |
| | **Практические работы** | - |
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2** | | - |
| **Раздел 3. Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания** | | **36** |
| **Тема 3.1** Характеристика ассортимента и правила подачи кулинарной продукции и напитков | **Содержание учебного материала с элементами профессиональной направленности** | **26** |
| | 1. Кулинарная характеристика, подача холодных блюд и закусок. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Способы подачи холодных блюд и закусок. | 4 |
| | 2. Кулинарная характеристика, подача бульонов и супов. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила подачи бульонов и супов. | 4 |
| | 3. Кулинарная характеристика, подача вторых горячих блюд.<br>Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила подачи. | 4 |
| | 4. Кулинарная характеристика подача сладких блюд (десертов).<br>Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Правила подачи. Требования к качеству, температуре подачи. | 4 |
| | 5. Кулинарная характеристика, подача горячих напитков.<br>Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи напитков. Правила подачи. | 4 |
| | 6. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| | сочетаемости напитков и блюд. | |
| | **Практические работы с элементами профессиональной направленности** | 2 |
| | **Практическое занятие № 10** Техника откупоривания бутылок. Техника разлива основных напитков. | 2 |
| **Тема 3.2** Организация обслуживания потребителей в зале | **Содержание учебного материала с элементами профессиональной направленности** | **8** |
| | 1. Подача блюд различными методами.<br>Подача блюд «в обнос», предварительное перекладывание блюд на тарелку потребителя, расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства, комбинированный способ подачи блюд. | 2 |
| | 2.Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. | 2 |
| | **Практические работы с элементами профессиональной направленности** | 4 |
| | **Практическое занятие № 11** Подача блюд и напитков различными способами: ознакомление с правилами, очередностью и техникой подачи блюд и напитков, выполнение подачи блюд и напитков, соблюдение правил работы с подносом. | 2 |
| | **Практическое занятие № 12** Уборка со стола: правила и техника уборки использованной посуды. Уборка использованной посуды со стола. | 2 |
| **Самостоятельная учебная работа с элементами профессиональной направленности при изучении раздела 3**<br>1. Составление терминологического словаря новых терминов и определений.<br>2. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания, специальных форм обслуживания.<br>3. Составление слайдовой презентации способов и форм обслуживания. | | 2 |
| **Раздел 4. Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы** | | **6** |
| **Тема** 4.1 Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы | **Содержание учебного материала с элементами профессиональной направленности** | **6** |
| | 1. Виды платежей. Расчёт с потребителем. | 2 |
| | **Практические работы с элементами профессиональной направленности** | 4 |
| | **Практическое занятие № 13** Оформления счетов и расчёт с потребителем. | 2 |
| | **Практическое занятие № 14** Обслуживание потребителей в зале» (имитационная игра) | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| **Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 4** | | - |
| **Раздел 5. Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания** | | **46** |
| **Тема 5.1** Общие требования к организации обслуживания банкетов и приёмов | **Содержание учебного материала с элементами профессиональной направленности** | **26** |
| | 1. Виды банкетов и приёмов. Их характеристика. | 4 |
| | 2. Организация подготовки банкета с полным обслуживанием официантом.<br>Особенности банкета. Приём заказа на банкет. Составление меню. Получение продуктов из буфета. Расстановка мебели. Подготовка официантов. Накрытие столов скатертями. Сервировка стола. | 2 |
| | 3. Обслуживание банкета с полным обслуживанием официантом.<br>Подача аперитива. Размещение гостей и очередность их обслуживания. Порядок подачи блюд. Правила работы официантов во время обслуживания. Схема организации обслуживания официантами. Обслуживание зарубежных гостей. Обслуживание гостей в кофейном зале. Техника подачи кофе. | 2 |
| | 4. Организация подготовки банкет за столом с частичным обслуживанием официантом.<br>Особенности банкета. Приём заказа на банкет. Расстановка столов для размещения гостей. Составление меню. Расстановка мебели. Подготовка официантов. Накрытие столов скатертями. Сервировка стола. | 2 |
| | 5. Обслуживание банкета с частичным обслуживанием официантом.<br>Очередность обслуживания гостей. Порядок подачи блюд. Правила работы официантов во время обслуживания. | 2 |
| | 6. Организация подготовки банкет – чая. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. | 2 |
| | 7. Обслуживание банкет-чая.<br>Встреча гостей. Правила обслуживания. | 2 |
| | 8. Организация подготовки банкет-фуршета<br>Встреча гостей. Правила обслуживания. | 2 |
| | 9. Обслуживание банкет – фуршета<br>Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Меню банкет-фуршета. | 2 |
| | 10. Организация подготовки Банкет – коктейля<br>Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов | 2 |

| | | |
|---|---|---|
| | 11. Обслуживание банкет-коктейля.<br>Встреча гостей. Правила обслуживания. | 2 |
| | **Практические работы с элементами профессиональной направленности** | 2 |
| | **Практическое занятие № 15** Сервировка столов и организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами. | 2 |
| **Тема 5. 2** Специальные формы обслуживания потребителей. | **Содержание учебного материала** | **8** |
| | 1. Обслуживание проживающих в гостинице.<br>Правила приёма заказов из номеров, передача на производство.<br>Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере.<br>Получение заказанных блюд. Правила и порядок подачи холодных, горячих блюд и напитков в номер. Использование специальных тележек для работы официанта. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание. | 2 |
| | 2. Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов.<br>Предварительные заказы, безналичный расчёт. Правила и порядок составления меню. Сервировка столов. | 2 |
| | 3. Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий.<br>Правила приёма заказа на обслуживание. Расстановка обеденных столов и стульев.<br>Правила подбора столового белья, посуды и приборов | 2 |
| | 4. Особенности обслуживания на дому | 2 |
| | **Практические работы с элементами профессиональной направленности** | - |
| **Тема 5. 3** Современные формы обслуживания | **Содержание учебного материала** | **12** |
| | 1. Зал экспресс. Характеристика, особенности. Расстановка мебели. Сервировка. Техника обслуживания официантом. | 2 |
| | 2. Стол эксперсс. Характеристика, особенности. Расстановка мебели. Сервировка. Техника обслуживания официантом. | 2 |
| | 3. Обслуживание по типу шведский стол. Характеристика, особенности. Расстановка мебели. Сервировка. Техника обслуживания официантом. | 2 |
| | 4. Обслуживание через буфет. Характеристика, особенности. Расстановка мебели. Сервировка. Техника обслуживания официантом. | 2 |
| | 5. Клубное обслуживание. | 2 |
| | 6. Кейтеринговое обслуживание. | 2 |

| | |
|---|---|
| **Учебная практика ПМ. 06 с элементами профессиональной направленности**<br>**Виды работ:**<br>1. Проведение санитарной уборки торгового зала предприятия общественного питания и расстановка мебели<br>2. Подбор и подготовка столовой посуды, приборов и столового белья к работе для предварительной сервировки стола. Проверка на чистоту и целостность<br>3. Подбор столового белья.<br>4. Проверка столового белья на чистоту и целостность<br>5. Организация предварительной сервировки столов<br>6. Подготовка меню для обслуживания гостей. Проверка на чистоту и целостность<br>7. Встреча гостей и размещение за свободным столом или заранее бронированным с соблюдением правил ресторанного этикета<br>8. Предложение аперитива<br>9. Подача основного меню гостю, консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд.<br>10. Подача карты вин, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.<br>11. Осуществление приёма заказа на блюда и напитки.<br>12. Осуществление приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос<br>13. Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.<br>14. Подача блюд<br>15. Предоставление счёта и расчёт с потребителем.<br>16. Прощание с гостем<br>17. Ознакомление с заказ - счётом<br>18. Отработка методов подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставочного стола или тележки), русский (с использованием элементов самообслуживания)<br>19. Отработка методов подачи блюд: европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный методы подачи блюд.<br>20. Отработка последовательности и правил подачи холодных и горячих закусок<br>21. Отработка последовательности и правил подачи вторых горячих блюд, сладких блюд, напитков. Досервировка стола.<br>22. Осуществление наличного и безналичного расчёта с потребителями в обычном режиме по заказу через контрольно-кассовую машину.<br>23. Оформление платежей по счетам.<br>24. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ<br>25. Осуществление расчёта при организации банкетов | **72** |

| | |
|---|---|
| 26. Отработка приёма подача аперитива при обслуживании банкетов и приёмов<br>27. Размещение гостей и очередность их обслуживания.<br>28. Организация подачи заказных блюд гостю<br>29. Организация чайного (кофейного стола)<br>30. Замена использованной посуды, приборов, стекла. Уборка со стола по окончании трапезы. Прощание с гостем.<br>31. Проведение заявки на специальные формы обслуживания посетителей.<br>32. Подбор посуды, приборов, столового белья для организации шведского стола в зависимости от заказа.<br>33. Подбор посуды, приборов, столового белья для организации стола экспресс в зависимости от заказа.<br>34. Подбор посуды, приборов, столового белья для организации стола воскресного бранча в зависимости от заказа.<br>35. Сервировка стола для обслуживания<br>36. Организация процесса обслуживания | |
| **Производственная практика ПМ. 06 с элементами профессиональной направленности**<br>**Виды работ:**<br>1. Проведение подготовительного этапа обслуживания (Расстановка мебели, уборка зала, подбор посуды, приборов, стекла, столового белья для предварительной сервировки стола, полировка посуды)<br>2. Отработка навыка предварительной сервировки стола на завтрак<br>3. Отработка навыка предварительной сервировки стола на обед<br>4. Отработка навыка предварительной сервировки стола на ужин<br>5. Встреча и приветствие гостей<br>6. Размещения гостей организаций общественного питания за столом<br>7. Подача меню, карты вин<br>8. Приём предложения рекомендаций блюд и напитков гостям при оформлении заказов с учётом пожеланий гостя, соблюдая правила сочетания блюд с напитками<br>9. Осуществление наличного и безналичного расчёта с потребителями в обычном режиме по заказу через контрольно-кассовую машину. Оформление платежей по счетам.<br>10. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ<br>11. Осуществление расчёта при организации банкетов<br>12. Прием заказа гостя<br>13. Оформление заказа<br>14. Выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания<br>15. Отработка приёма подачи холодных блюд и горячих закусок в зависимости от заказагостя методом: «Английским»<br>16. Отработка приёма подачи первых блюд, вторых горячих блюд в зависимости от заказа методом «Русским»<br>17. Отработка приёма подачи первых блюд, вторых горячих блюд в зависимости от заказа методом «Французским» | **72** |

| | |
|---|---|
| 18. Отработка последовательности подачи блюд холодных и горячих закусок, салатов<br>19. Отработка последовательности подачи первых блюд, вторых горячих блюд<br>20. Отработка последовательности подачи сладких блюд<br>21. Отработка последовательности подачи алкогольных и безалкогольных напитков горячих и холодных<br>22. Составление заказ-счёта на банкет (приём)<br>23. Оформление заявки на производство, в сервизную и бар. Передача заявки на производство, в сервизную и бар. Прощание с гостем<br>24. Расстановка мебели<br>25. Подбор посуды, приборов, стекла в зависимости от заказ-счёта<br>26. Исполнительная сервировка столов для банкета в зависимости от заказ-счёта<br>27. Украшение зала в зависимости от пожеланий заказчика<br>28. Встреча, приветствие гостей. Размещение гостей в зависимости от плана<br>29. Предложение аперитива.<br>30. Подача заказных блюд методом полного обслуживания официантами или частичного обслуживания официантами в четкой последовательности<br>31. Организация чайного стола<br>32. Замена использованной посуды, приборов, стекла<br>33. Уборка со стола по окончании трапезы. Прощание с гостем<br>34. Проведение заявки на специальные формы обслуживания посетителей.<br>35. Подбор посуды, приборов, столового белья для организации шведского стола, стола экспресс, зала–экспресс, воскресного бранча в зависимости от заказа. Сервировка стола для обслуживания<br>36. Организация процесса обслуживания | |
| **Консультации с элементами профессиональной направленности** | 1 |
| **Промежуточная аттестация: экзамен с элементами профессиональной направленности** | 6 |
| **Экзамен по модулю** | 6 |
| **Всего:** | **319** |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Для реализации рабочей программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов).

Компьютерного класса, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; персональными компьютерами (по числу обучающихся).

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение междисциплинарной подготовки, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

**Учебная мастерская по компетенции Поварское дело:**

Стол производственный – 15шт.

Стол-подставка под пароконвектомат СП 200-a/b/c-11- 5шт.

Пароконвектомат, UNOX XEVC-0511-E1R -5шт.

Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-5-  5шт.

Плита индукционная Luxstahl ПИ 4-98-5шт.

Планетарный миксер Hurakan HKN-KS5-5 шт.

Шкаф холодильный  CRYSPI UC 400-5 шт.

Стеллаж 4-х уровневый -5 шт.

Мойка односекционная со столешницей ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456 Л краш-5 шт.

Блендер ручной погружной Bosch MS 62 M6110-5 шт.

Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT05-2шт.

Микроволновая печь Airhot WP 1000-30L-1шт

Фритюрница Airhot EF8-1шт

Слайсер Hurakan HKN-HM220-1шт

Мясорубка Hurakan HKN-12CR-1шт

Блендер стационарный Hurakan HKN-BLW2 серый -1шт

Соковыжималка Hurakan HKN-CFV60-1шт

Настольная вакуумно-упаковочная машина Hurakan HKN-VAC260M-1шт

Кофемолка Bosch MKM 6000/6003-1шт

Морозильный шкаф POLAIR ШХ-0,7ДСН (DP107-S)- 2шт

**Учебная мастерская по компетенции Кондитерское дело:**

Шкаф холодильный CRYSPI UC 400

Шкаф морозильный POLAIR ШХ-0,7ДСН (DP107-S) стеклянная дверь

Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT05

Весы порционные CAS SW-5

Слайсер Hurakan HKN-HM220

Печь СВЧ Airhot WP 1000-30L

Блендер Hurakan HKN-BLW2 серый

Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5

Фритюрница Airhot EF8

Соковыжималка Hurakan HKN-CFV60

Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-E1R

Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева

Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева

Мясорубка Hurakan HKN-12CR

Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260M

Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT05

Печь конвекционная ENTECO MASTER ПН-44 пар2

Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF70D (2 зоны нагрева)

Плита индукционная Hurakan HKN-ICF35D (1 зона нагрева)

Стол кондитерский ТЕХНО-ТТ СП-311/1508 краш, 1500*800*850

Холодильник POZIS RK-103 белый

Микроволновая печь Samsung ME-88SUW

Фломбер

Весы порционные CAS SW-5

Блендер Hurakan HKN-BLW2 серый

Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5

Шкаф пекарский АВАТ ЭШП-3-01КП

Шкаф расстоечный HURAKAN HKN-XLT 193

Тележка-шпилька для противней ТШГР-15 нерж разборная

Ванна моечная с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456 Л краш

Лампа для работы с карамелью Martellato LAMP01

Аппарат для плавки шоколада Martellato MC108 (2 ванны по 1,5 литра)

Тестомес спиральный Hurakan HKN-M20SN2V

Плита мраморная для темперирования шоколада

Измельчитель льда Hurakan HKN-TRGM

Морозильный шкаф WILLMARK XFL-110

Льдогенератор Hurakan HKN-IMF35

Стол холодильный Abat CXC-60-01-CO

Кофемолка Cunill Brasil Grey Light

Электрокипятильник Airhot CWB-35 проточный

Соковыжималка ROTEL JUICE MASTER PROFESSIONA

Миксер для молочных коктейлей Hurakan HKN-FR1GM

Соковыжималка APACH ACS1

Гранитор COOLEQ SM-10

Кофемашина

Музыкальная система LG FH6

Радиосистема головной микрофон

Кофемашина Nuova Simonelli Appia II 1 Gr S lack высокая группа

**Учебная мастерская по компетенции Ресторанный сервис:**

Измельчитель льда Hurakan HKN-TRGM

Морозильный шкаф WILLMARK XFL-110

Льдогенератор Hurakan HKN-IMF35

Стол холодильный Abat CXC-60-01-CO

Кофемолка Cunill Brasil Grey Light

Электрокипятильник Airhot CWB-35 проточный

Соковыжималка ROTEL JUICE MASTER PROFESSIONA

Миксер для молочных коктейлей Hurakan HKN-FR1GM

Соковыжималка APACH ACS1

Гранитор COOLEQ SM-10

Кофемашина

Музыкальная система LG FH6

**Учебная мастерская по компетенции Хлебопечение:**

Шкаф холодильный CRYSPI UC 400

Шкаф морозильный POLAIR ШХ-0,7ДСН (DP107-S) стеклянная дверь

Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT05

Весы порционные CAS SW-5

Печь СВЧ Airhot WP 1000-30L

Блендер Hurakan HKN-BLW2 серый

Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5

Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-E1R

Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева

Плита электрическая индукционная Luxstahl ПИ 4-98 (в комплекте с подставкой) 4 зоны нагрева

Пирометр

Ванны моечные с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456

Стеллажи

Столы

Инвентарь (миски, кастрюли, ножи и т.п.)

Мясорубка Hurakan HKN-12CR

Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260M

Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT05

Печь конвекционная ENTECO MASTER ПН-44 пар2

Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF70D (2 зоны нагрева)

Плита индукционная Hurakan HKN-ICF35D (1 зона нагрева)

Стол кондитерский ТЕХНО-ТТ СП-311/1508 краш, 1500*800*850

Холодильник POZIS RK-103 белый

Весы порционные CAS SW-5

Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5

Шкаф пекарский АВАТ ЭШП-3-01КП

Шкаф расстоечный HURAKAN HKN-XLT 193

Тележка-шпилька для противней ТШГР-15 нерж разборная

Ванна моечная с рабочей поверхностью ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456 Л

Стелажи

Столы

Тестомес спиральный Hurakan HKN-M20SN2V

Морозильный шкаф WILLMARK XFL-110

Реализация образовательной программы предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы профессионального модуля

Для реализации рабочей программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### 3.2.1 Печатные издания: -

#### 3.2.2 Электронные издания (ресурсы):-

#### 3.2.3 Дополнительные источники:

1.**Володина, М. В.** Организация хранения и контроль запасов и сырья / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. — 2-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2019г. — 192с. — ISBN — 978-5-4468-8489-6. — Текст: непосредственный**.**

2. **Ефимова, О. П.** Экономика общественного питания / О. П. Ефимова. — 2-е изд. — Минск : ООО "Новое знание", 2020. — 304 с. — ISBN—985-6516-32-3 — Текст : непосредственный.

3. **Горфинкель, В.Я**. Экономика предприятия / В. Я. Горфинкель — Москва : Издательское объединение "ЮНИТИ", 2021. — 367 с. — ISBN—5-85173-048-X — Текст : непосредственный.

4. **Здобнов, А. И.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. — Киев: Издательский центр "Арий", Москва: Издательский центр "Лада", 2017г. — 688 с. — ISBN — 978-5-94832-436-4. — Текст: непосредственный

5. **Золин, В. П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. — 11-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2012. — 320 с. — ISBN — 978-5-7695-9267-6. — Текст: непосредственный

6. **Мрыхина, Е. Б.** Организация производства на предприятиях общественного питания / Е. Б. Мрыхина. — Москва: ИД "ФОРУМ": ИНФРА-М, 2014. — 176 с. — ISBN — 978-5-8199-0306-6 (ИД «ФОРУМ). — ISBN — 978-5-16-002917-7 (ИНФРА - М). — Текст: непосредственный

**7.Лутошкина, Г. Г.** Техническое оснащение и организация рабочего места / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. — 5-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2019г. — 240 с. — ISBN — 978-5-4468-8489-3. — Текст: непосредственный

8.**Мальгина, С. Ю.** Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. — Москва : Издательский центр "Академия", 2014. — 320 с. — ISBN—978-5-7695-6444-4 — Текст : непосредственный.

9.**Радченко, Л. А.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко. — Москва: Издательский центр "Кнорус", 2013г. — 328 с. — ISBN — 978-5-406-02183-5. — Текст: непосредственный.

10.**Счисленок, Л. Л.** Организация обслуживания в организациях питания / Л. Л. Счисленок, Ю. В. Полякова, Л. П. Сынгаевская. — 2-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2018г. — 336 с. — ISBN — 978-5-4468-5985-6. — Текст: непосредственный.

11. **Харченко, Н. Э.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Н. Э. Харченко. — 2-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2006г. — 496 с. — ISBN — 5-7695-3310-2. — Текст: непосредственный

**10. Рекомендуемая литература**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. 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.

15. 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

16. 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:

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.:Экономика, 2012. – 254 с.

25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.

26. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

27. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

28. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М: ДеЛи принт, 2013. – 590 с

30. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

31. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

32. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

33. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

34. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с

35. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

36. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

37. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.:КолосС, 2012. – 247 с

38. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

39. Пукалина, Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала : учебник : для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности "Поварское и кондитерское дело"/ Н.Н. Пукалина. – 2018. – 303с.

40. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

41. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| **ПК. 6.1**<br>Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки<br>**ПК. 6.2**<br>Обслуживание гостей в зале организации питания<br>**ПК. 6.3**<br>Обслуживание гостей в баре организации<br>**ПК. 6.4**<br>Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий<br>**ПК. 6.5**<br>Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы | -соблюдение профессиональных правил, техники и последовательности подготовки залов к обслуживанию, согласно требованиям ГОСТ 32692-2014;<br>-соблюдение правил личной гигиены официанта, ГОСТ 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу<br>-соблюдение профессиональных правил, техники и последовательности приёма заказа на блюда и напитки;<br>-соответствие всех действий по обслуживанию потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов профессиональным стандартам, ГОСТ Р 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;<br>-соответствие рекомендаций блюд кулинарной характеристике блюд, рекомендаций напитков правилам сочетаемости блюд и напитков, ГОСТ 31986 - 2012«Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;<br>-соблюдение профессиональных правил, техники и последовательности подачи блюд и напитков гостям различными способами;<br>-четкое соблюдение правил расчета с потребителем- порядка оформления счетов и расчета по ним;<br>-знание эксплуатации контрольно-кассовой техники; | **Текущий контроль:**<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- практических занятий;<br>- заданий по производственной практикам;<br>**Промежуточная аттестация**:<br>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br>- практических заданий на экзамене по МДК;<br>- выполнения заданий комплексного экзамена по модулю;<br>- экспертная оценка |

| | | |
|---|---|---|
| | -применение различных формы расчета | защиты отчетов по производственной практике |
| **ОК 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br>оптимальность определения этапов решения задачи;<br>адекватность определения потребности в информации;<br>эффективность поиска;<br>адекватность определения источников нужных ресурсов;<br>разработка детального плана действий;<br>правильность оценки рисков на каждом шагу;<br>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- заданий для практических занятий;<br>- заданий по производственной практике;<br>- курсовой работы<br><br>**Промежуточная аттестация**:<br>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:<br>- практических заданий на экзамене по МДК;<br>- заданий комплексного экзамена по модулю;<br>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике |
| **ОК. 02**<br>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;<br>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;<br>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;<br>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности | |
| **ОК 04.** Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br>оптимальность планирования профессиональной деятельность | |
| **ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;<br>толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| **ОК 09.**Пользоваться профессиональной | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); | |

| | | |
|---|---|---|
| документацией на государственном и иностранном языках | адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |

**Разработчик:**

ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум» преподаватель И.В. Хоменко

**Эксперты:**

ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум» преподаватель Т.С. Готовцева

АО «Тандер», гл. технолог Н.В. Савоник

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУП.01 Химия У

по профилю получаемого профессионального образования:
*естественно-научного*

по программе профессионального образования (программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

**43.01.09 Повар, кондитер**

Южноуральск, 2026 г.

РАССМОТРЕНО:
Предметной (цикловой) комиссией
естественнонаучных дисциплин
Протокол № ___ от «__» _____2025
Председатель _____Л.А. Христич

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по учебно производственной работе
_____Е.В. Чапаева

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:

Шишкина Ольга Александровна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рецензент:

Преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»_____ Л.А. Христич

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 12.08.2022 N 732 и примерной программы по данной общеобразовательной дисциплине, рассмотренной и одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (Протокол №13 от «29» сентября 2022 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия» ..... 4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины «Химия» . 15
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины .... 34
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины …….36

# 1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по *профессии по повар кондитер*.

Трудоемкость дисциплины «Химия» на углубленном уровне составляет 247часов, из которых 193 часа - базовый модуль (7 разделов) и 42 часа - прикладной модуль (2 раздела), включающий практико-ориентированное содержание, усиливающее профильную составляющую по конкретной профессии.

Прикладной модуль включает два раздела. Раздел 8 «Химия в быту и производственной деятельности человека» реализуется для профессии на материале кейсов, связанных с экологической безопасностью и оценкой последствий бытовой и производственной деятельности, по отраслям будущей профессиональной деятельности обучающихся.

- для профессии 43.01.09 рекомендуется тематика «Исследование и химический анализ объектов биосферы»;

Период обучения и распределение по семестрам зачет – первый семестр, экзамен - 2,4 семестр.

**Цели и планируемые результаты освоения дисциплины**

### 1.1.1. Цели и задачи дисциплины

Формирование у студентов химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

**Задачи дисциплины:**

1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

2) развить умения проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций, планировать и интерпретировать результаты химических экспериментов,

3) сформировать навыки проведения химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

4) развить умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать информацию химического характера из различных источников;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

**1.1.2.** 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:**<br>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;<br>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;<br>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,**<br>**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**<br>**а' базовые логические действия**:<br>- самостоятельно | - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, 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 |

| | | |
|---|---|---|
| | - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем<br>**б) базовые исследовательские действия:**<br>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;<br>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;<br>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;<br>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области | 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;<br>- уметь 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;<br>- уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и |

| | | |
|---|---|---|
| | | мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;<br>- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь ("О' " и "", кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, |

| | | |
|---|---|---|
| | | стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов;<br>- уметь 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 предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих |

| | | |
|---|---|---|
| | | комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;<br>- уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и |

| | | |
|---|---|---|
| | | группам; |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | **В области ценности научного познания:**<br>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;<br>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;<br>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;<br>**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**<br>**в) работа с информацией:**<br>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных | - уметь планировать выполнять химически эксперимент (превращения органических веществ пр нагревании, получени этилена и изучение ег свойств, качественны реакции на альдегиды крахмал, уксусну кислоту; денатураци белков при нагревани цветные реакции белко проводить реакци ионного обмена определять среду водны растворов, качественны реакции на сульфат карбонат- и хлорид анионы, на катио аммония; решат экспериментальные задачи по тема "Металлы" "Неметаллы") |

| | | |
|---|---|---|
| | - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; | - уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и аботать в коллективе и команде | - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;<br>-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;<br>**Овладение универсальными** | - уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и |

| | | |
|---|---|---|
| | - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;<br>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;<br>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;<br>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в | по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами и техники безопасности при обращении с веществами и лаборатор |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в | **В области экологического воспитания:**<br>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;<br>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на | - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины |

| | | |
|---|---|---|
| чрезвычайных ситуациях | - расширение опыта деятельности экологической направленности;<br>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; | - уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений |

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины «Химия»

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы дисциплины** | **149** |
| **в т.ч.** | |
| **Основное содержание** | **135** |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 95 |
| практические занятия | 15 |
| в т.ч. контрольные работы | 10 |
| лабораторные занятия | 15 |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | **30** |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 15 |
| лабораторные занятия | 15 |
| консультации | 8 |
| **Промежуточная аттестация (комплексный зачет)- первый семестр, экзамен – 2 семестр** | 6 |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Химия»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль | Объем часов | Формируемые компетенции |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Основное содержание** | | **193** | |
| **Раздел 1. Основы строения вещества** | | **14** | |
| **Тема 1.1**. Строение атомов химических элементов и природа химической связи | **Основное содержание** | **10** | ОК 01 |
| | **Теоретическое обучение** | **6** | |
| | Занятие 1. Инструктаж по технике безопасности. Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. | 2 | |
| | Занятие 2. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Межмолекулярное взаимодействие. Изотопы. | 2 | |
| | **Практические занятия** | **2** | |
| | Занятие 3 . ПР 1. Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре | 2 | |
| | Занятие 4. ПР 2. Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1-4 периодов. | 2<br>09.09 | |
| **Тема 1.2**. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева | **Основное содержание** | **6** | ОК 01<br>ОК 02 |
| | **Теоретическое обучение** | 4 | |
| | **Практические занятия** | **2** | |
| | Занятие 5 . Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. | **2**<br>**15.09** | |
| | Занятие 6. Закономерности изменения свойств химических элементов в соответствии с положением химического элемента в ПСХЭ.18.09 | **2**<br>**18.09** | |
| | Занятие 7. ПР 3. «Характеристика химического элемента, строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева». | **2**<br>**20.09** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Раздел 2. Химические реакции** | | **14** | |
| **Тема 2.1**. Типы химических реакций | **Основное содержание** | **6** | ОК 01 |
| | **Теоретическое обучение** | **2** | |
| | Занятие 8 . Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. | 2<br>20.09 | |
| | **Практические занятия** | **4** | |
| | Занятие 9. ПР 4. Составление уравнений реакций. Решение задач если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. | 2<br>21.09 | |
| | Занятие10 . ПР 5. . «Уравнения окисления-восстановления. Электролиз растворов и расплавов солей». | 2<br>22.09 | |
| **Тема 2.2.** Электролитическа | **Основное содержание** | **4** | ОК 01 |
| | **Теоретическое обучение** | **2** | |
| | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| я диссоциация и ионный обмен | Занятие 11. Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. | **2 29.09** | |
| | Занятие 12. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности. | **2 29.09** | |
| | **Лабораторные занятия.** | **2** | |
| | Занятие 13. Лабораторная работа 1. «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей. | 2/2 2.10(1п/г) | |
| | Занятие **14. Контрольная работа 1** Строение вещества и химические реакции. | **2** 4.10 | |
| **Раздел 3.** | **Строение и свойства неорганических веществ** | **36** | |
| **Тема 3.1.** Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ | **Основное содержание** | **8** | ОК 01 ОК 02 |
| | **Теоретическое обучение** | **2** | |
| | Занятие **15.** Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ | 2 4.10 | |
| | Занятие **16**. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. | 2 6.10 | |
| | **Практические занятия** | **4** | |
| | Занятие **17. ПР 6 .** Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси) | 2 14.10 | |
| | Занятие **18. ПР 7.** Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу). | 2 16.10 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **Тема 3.2.** Физико-химические свойства неорганических веществ | **Основное содержание** | **24** | ОК 01<br>ОК 02 |
| | **Теоретическое обучение** | **18** | |
| | Занятие **19.** Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. | **2**<br>**18.10** | |
| | Занятие **20.** Способы получения металлов. | **2**<br>**18.10** | |
| | Занятие **21.** Значение металлов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. | **2**<br>**25.10** | |
| | Занятие **22.** Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии. | 2<br>**25.10** | |
| | Занятие **23.** Типичные свойства металлов IV- VII групп. | 2<br>**27.10** | |
| | Занятие **24.** Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. | 2<br>9.11 | |
| | Занятие **25.** Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе. | 2<br>10.11 | |
| | Занятие **26.** Круговороты биогенных элементов в природе. | 2<br>10.11 | |
| | Занятие **27.** Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.) | 2<br>11.11 | |
| | Занятие **28.** Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов. | 2<br>11.11 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Занятие **29.** Химические реакции с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов. | 2<br>16.11 | |
| | **Практические занятия** | **4** | |
| | | | |
| | Занятие **30. ПЗ 8.** Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; кислот,<br>Занятие **31 ПЗ 9.** Составление уравнений химических реакций с участием неорганических оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства.<br>Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических | 2<br>17.11<br><br><br><br>2 | |
| | **Лабораторные занятия** | **2** | |
| | Занятие **32. Лабораторная работа 2.** «Свойства металлов и неметаллов».<br>Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. Решение экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов | 2/2<br>23.11<br>23.11 | |
| **Тема 3.3.**<br>Производство неорганических веществ. Значение и применение в | **Основное содержание** | **14** | ОК 01<br>ОК 02 |
| | **Теоретическое обучение** | **10** | |
| | Занятие **33.** Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). | 2<br>24.11 | |
| | Занятие **34.** Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов. | 2 | |
| | Занятие **35.** Практическое применение электролиза для получения алюминия. Алюминий в пищевой промышленности. Алюминий на кухне. | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| быту и на производстве | Занятие **36.** Мониторинг химической промышленности на Южном Урале. | 2 | |
| | Занятие **38.** Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов. | 2 | |
| | Занятие **39.** Неорганическая химия в развитии пищевой промышленности. | 2 | |
| | **Практические занятия** | **2** | |
| | Занятие **40. Пр 10.** Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности | 2 | |
| **Контрольная работа 2** | Занятие **47. Контрольная работа 2.** Свойства неорганических веществ. | **2** | |
| **Раздел 4.** | **Строение и свойства органических веществ** | **42** | |
| **Тема 4.1.** Классификация, строение и номенклатура органических веществ | **Основное содержание** | **10** | ОК 01 |
| | **Теоретическое обучение** | **8** | |
| | Занятие **48.** Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. | 2 | |
| | Занятие **49.** Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. | 2 | |
| | Занятие **50.** Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Занятие **51.** Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений. | 2 | |
| | **Практические занятия** | **2** | |
| | Занятие **52. ПР** 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 | |
| | **Основное содержание** | **20** | ОК 01<br>ОК 02 |
| | **Теоретическое обучение** | 18 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 4.2.**Свойства органических соединений | Занятие **53.** Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; | 2 | |
| | Занятие **54.** физические свойства; химические свойства; способы получения): | 2 | |
| | Занятие **55.** предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение | 2 | |
| | Занятие **56.** непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов; | 2 | |
| | Занятие **57.** кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры,) карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. | 2 | |
| | Занятие **58.** кислородсодержащие соединения фенолы, альдегиды и кетоны, | 2 | |
| | Занятие **59.** Карбоновые кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла; | 2 | |
| | Занятие **60.** Азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). | 2 | |
| | Занятие **61.** Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций. | 2 | |
| | **Практические занятия** | **4** | |
| | Занятие **62.** Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Занятие **63.** Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ. | 2 | |
| | **Лабораторные занятия** | **2** | |
| | Занятие **64.** Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств».<br>Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху | 2/2 | |
| **Тема 4.3.**<br>Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и | **Основное содержание** | **18** | ОК 01<br>ОК 02 |
| | **Теоретическое обучение** | 14 | |
| | Занятие **65.** Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов - источник энергии живых организмов. | 2 | |
| | Занятие **66.** Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| применение органических веществ в промышленности | Занятие **68.** Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов. | 2 | |
| | Занятие **69.** Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. | 2<br>2 | |
| | Занятие **70.** Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. | | |
| | Занятие **71.** Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии). | 2 | |
| | **Практические занятия** | **2** | |
| | Занятие **72.** Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных). | 2 | |
| **Контрольная работа 3** | Занятие **73. Контрольная работа 3.** Структура и свойства органических веществ. | **2** | |
| **Раздел 5.** | **Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций** | **20** | |
| **Тема 5.1.** Кинетические закономерности | **Основное содержание** | 6 | ОК 01<br>ОК 02 |
| | **Теоретическое обучение** | 6 | |
| | Занятие **74.** Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| протекания химических реакций | Занятие **75.** Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. | 2 | |
| | Занятие **76.** Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. | | |
| | **Лабораторные занятия** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры.<br>Занятие **77.** Лабораторная работа на выбор:<br>1. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом.<br>2. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции.<br>Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости | 2/2 | |
| **Тема 5.2.**<br>Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций | **Основное содержание** | **14** | |
| | **Теоретическое обучение** | 6 | ОК 01<br>ОК 02 |
| | Занятие **78.** Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. | 2 | |
| | Занятие **79.** Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. | 2 | |
| | Занятие **80.** Понятие об энтальпии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах | 2 | |
| | Занятие **81.** Понятие об энтропии. Роль смещения равновесия в технологических процессах. | 2 | |
| | **Практические занятия** | **4** | |
| | Занятие **82.** Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических | **2** | |

| | | |
|---|---|---|
| | Занятие **83.** Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия. | 2 |
| | **Лабораторные занятия** | **2** |
| | Занятие **84.** Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия». Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Сравнение полученных результатов с теоретически прогнозируемыми на основе принципа Ле Шателье. | 2/2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Контрольная работа 4** | Занятие **85. Контрольная работа 4.** Скорость химической реакции и химическое равновесие. | **2** | |
| **Раздел 6.** | **Дисперсные системы** | **12** | |
| **Тема 6.1.** Дисперсные системы и факторы их устойчивости | **Основное содержание** | **6** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07 |
| | **Теоретическое обучение** | **4** | |
| | Занятие **86.** Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. | 2 | |
| | Занятия **87.** Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля) | 2 | |
| | **Практические занятия** | **2** | |
| | З*анятие* **88.** Решение задач на приготовление растворов. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией | 2 | |
| **Тема 6.2.** Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации | **Основное содержание** | **4** | ОК 01<br>ОК 02 |
| | **Лабораторные занятия** | **4** | |
| | Занятие **89.** Лабораторная работа «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов. | 2/2 | |
| | Занятие **90.** Лабораторная работа «Исследование дисперсных систем». Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними | 2/2 | |
| **Контрольная работа 5** | **Контрольная работа 5** Занятие **91.** Дисперсные системы. | **2** | |
| **Раздел 7.** | **Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ** | **8** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 7.1.** Обнаружение неорганических катионов и анионов | **Основное содержание** | **4** | ОК 01 ОК 02 |
| | **Практические занятия** | **2** | |
| | Занятие **92.** Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I-VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды | 2 | |
| | **Лабораторные занятия** | **2** | |
| | Занятие **93.** Обнаружение неорганических веществ (катионов I-VI групп или анионов) с использованием качественных аналитических реакций. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Аналитические реакции катионов I-VI групп». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы - свинца, IV группы - алюминия, V группы - железа (II и III), VI группы - никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций. 2. Лабораторная работа «Аналитические реакции анионов». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление | 2 | |
| **Тема 7.2.** Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций | **Основное содержание** | **4** | ОК 01 ОК 02 |
| | **Практические занятия** | **2** | |
| | Занятие **94.** Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов | 2 | |
| | **Лабораторные занятия** | **2** | |
| | Занятие **95.** Обнаружение органических соединений отдельных классов. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ». | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.<br>2. Лабораторная работа «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам». Проведение качественных реакций, используемых для распознавания органических веществ отдельных классов по функциональным группам: на примере аминокислот и карбоновых кислот, | | |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | | 42 | |
| **Раздел 8.** | **Химия в быту и производственной деятельности человека** | **6** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07 ***ПК.*** |
| **Тема 8.1.**<br>Химия в быту и производственной деятельности человека | **Основное содержание** | **6** | |
| | **Практические занятия** | **6** | |
| | Занятия **96.** Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).<br>Занятия **97.** Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с | 4<br>2 | |
| **Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы** | | **36** | |
| **Тема 9.1.1.**<br>Основы лабораторной практики в профессиональны хлабораториях | **Основное содержание** | **8** | ОК 01<br>***ПК...*** |
| | **Лабораторные занятия** | **2** | |
| | Занятия **99**. Лабораторная работа «Основы лабораторной практики».<br>Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории. | 2 | |
| | **Практические занятия** | **6** | |
| | Занятие **100.** Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции).<br>. | 6 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Занятие **101.** Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента масса навески | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Занятие **102.** Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности).<br>Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация). | | |
| **Тема 9.1.2.** Химический анализ проб воды | **Основное содержание** | **6** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07<br>***ПК...*** |
| | **Теоретическое обучение** | **2** | |
| | Занятие **103.** Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солеотложений, имеющих место в быту и на производстве.<br>Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении | 2 | |
| | **Практические занятия** | **2** | |
| | Занятие **104.** Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК) | 2 | |
| | **Лабораторные занятия** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Занятие **105.** Исследование химического состава проб воды.<br>Лабораторная работа на выбор:<br>1. Лабораторная работа «Очистка воды от загрязнений».<br>Использование методов фильтрования и адсорбции для отделения загрязнений в исследуемой пробе воды. Выбор метода очистки в зависимости от вида загрязнения. Сравнение эффективности различных методов очистки воды в разных условиях (в лаборатории, в домашних и полевых условиях).<br>2. Лабораторная работа «Определение pH воды и ее кислотности».<br>Определение pH среды с помощью универсального индикатора. Использование титрования для определения кислотности. Определение общей кислотности воды, расчет свободной кислотности. | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | определении кислотности/ щелочности проб воды. Установление способов использования исследованных проб воды в жизнедеятельности человека, на основе полученных данных о составе.<br>3. Лабораторная работа «Определение жесткости воды и способы ее устранения».<br>Способы устранения всех видов жесткости в зависимости от состава солей жесткости. Решение экспериментальной задачи на выявление временной и постоянной жесткости воды. Оценка | | |
| **Тема 9.1.3.**<br>Химический контроль качества продуктов питания | **Основное содержание** | **8** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07<br>***ПК...*** |
| | **Теоретическое обучение** | **4** | |
| | Занятие **106.** Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов | 2 | |
| | Занятие **107.** Пища как лекарство. Лечебное питание. | 2 | |
| | **Практические занятия** | **2** | |
| | Занятие **108.** Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде.<br>Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов | 2 | |
| | **Лабораторные занятия** | **2** | |
| | Исследование химического состава продуктов питания.<br>Занятие **109.** Лабораторная работа на выбор:<br>1. Лабораторная работа «Обнаружение нитратов в продуктах питания».<br>Исследование материалов полуколичественным методом определения нитратов с использованием дифениламина (корнеплоды овощей, листья и кочерыжка капусты, плоды фруктов). Анализ уровня загрязнения нитратами по интенсивности окрашивания продуктов реакции.<br>2. Лабораторная работа «Исследование продуктов питания на наличие углеводов». | 2/2 | |
| **Тема 9.1.4.** | **Основное содержание** | **6** | ОК 01<br>ОК 02 |
| | **Теоретическое обучение** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Химический анализ проб почвы | Занятие **110.** Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. | 2 | ОК 07 ***ПК.*.** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения.<br>Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. | | |
| | **Практические занятия** | **2** | |
| | Занятие **111.** Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ нормативной документации.<br>Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы.<br>Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений | 2 | |
| | **Лабораторные занятия** | **2** | |
| | Занятие **112.** Исследование химического состава проб почвы.<br>Лабораторная работа на выбор:<br>1. Лабораторная работа «Обнаружение неорганических примесей в пробах».<br>Приготовление пробы почвы для исследования кислотности/щелочности, неорганических загрязнений. Обнаружение хлорид- и сульфат-ионов в пробе почвы. Составление уравнений реакций обнаружения. Сравнение полученных показателей с нормативными (справочными) значениями.<br>2. Лабораторная работа «Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности».<br>Исследование водных вытяжек образцов готовых почвенных смесей (для разных типов растений). Определение pH почвы с использованием индикаторов. Оценка типов почв в представленных образцах | 2/2 | |
| **Тема 9.1.5.** Исследование объектов биосферы | **Основное содержание** | **12** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07<br>***ПК.*** |
| | **Теоретическое обучение** | **4** | |
| | Занятие **113.** Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебноисследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках. | 2 | |
| | **Практические занятия** | **4** | |
| | Занятие **114.** Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования. | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Занятие **115. Защита проекта:** Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией). | 2 | |
| | **Лабораторные занятия** | **4** | |
| | Занятие **116.** Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность. | 2 | |
| | Занятие **117.** химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа. | 2 | |
| | Занятие **118.** Повторение и обобщение курса. | 2 | |
| **Консультации** | | **8** | |
| **Промежуточная аттестация** | | **6** | |
| **Всего** | | **149** | |

## 3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

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

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет химии 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.

### 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.

## 4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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 формирования, контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины используется система оценочных мероприятий, представляющая собой комплекс учебных мероприятий, согласованных с результатами обучения и сформулированных с учетом ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО.

| № | Модуль / Раздел / Тема | Результат обучения | Оценочные мероприятия | ОК |
|---|---|---|---|---|
| I | **Основной модуль** | | | |
| **1** | **Раздел 1. Основы строения вещества** | **Формулировать базовые понятия и законы химии** | | |
| 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. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи».<br>2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.). | ОК 01 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | Практико-ориентированные теоретические задания 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». | ОК 01<br>ОК 02 |

| № | Модуль / Раздел / Тема | Результат обучения | Оценочные мероприятия | ОК |
|---|---|---|---|---|
| **2** | **Раздел 2. Химические реакции** | **Составлять уравнения и схемы химических реакций** | **Контрольная работа «Строение вещества и химические реакции»** | |
| 2.1 | Типы химических реакций | Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции и реакции комплексообразования (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка) с участием неорганических веществ | 1. Задачи на составление уравнений реакций:<br>- соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка);<br>- окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса;<br>- с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).<br>2. Задачи на расчет количественных характеристик продукта реакции соединения; массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного; объемных отношений газов; количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции; массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества. | ОК 01 |

| № | Модуль / Раздел / Тема | Результат обучения | Оценочные мероприятия | ОК |
|---|---|---|---|---|
| 2.2 | Электролитическая диссоциация и ионный обмен | Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ | 1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды.<br>2. Лабораторная работа «Реакции гидролиза». | ОК 01 |
| **3** | **Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ** | **Исследовать строение и свойства неорганических веществ** | **Контрольная работа «Свойства неорганических веществ»** | |
| 3.1 | Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ | Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением | 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».<br>2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения)в молекуле (смеси).<br>3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов.<br>4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки. | ОК 01 |
| 3.2 | Физико-химические свойства неорганических | У станавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ | 1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и | ОК 01<br>ОК 02 |

| № | Модуль / Раздел / Тема | Результат обучения | Оценочные мероприятия | ОК |
|---|---|---|---|---|
| | веществ | от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки | солей».<br>2. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения.<br>3. Практико-ориентированные теоретические задания на свойства и получение неорганических веществ.<br>4. Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов». | |
| 3.3 | Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве | Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами | Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации и промышленных способов получения. | ОК 01<br>ОК 02 |
| **4** | **Раздел 4. Строение и свойства органических веществ** | **Исследовать строение и свойства органических веществ** | **Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ»** | |
| 4.1 | Классификация, строение и номенклатура органических веществ | Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением | 1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.<br>2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул | ОК 01 |

| № | Модуль / Раздел / Тема | Результат обучения | Оценочные мероприятия | ОК |
|---|---|---|---|---|
| | | | органических веществ отдельных классов.<br>3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %). | |
| 4.2 | Свойства органических соединений | У станавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул | 1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения.<br>2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов.<br>3. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ.<br>4. Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств». | ОК 01<br>ОК 02 |
| 4.3 | Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности | Обосновывать значение и применение органических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами | Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, используемых для их идентификации в быту и промышленности. | ОК 01<br>ОК 02 |

| № | Модуль / Раздел / Тема | Результат обучения | Оценочные мероприятия | ОК |
|---|---|---|---|---|
| **5** | **Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций** | **Исследовать равновесие и скорость химических реакций** | **Контрольная работа «Скорость химической реакции и химическое равновесие»** | |
| 5.1 | Кинетические закономерности протекания химических реакций | Исследовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций | 1. Лабораторная работа на выбор:<br>- «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ»;<br>- «Определение зависимости скорости реакции от температуры».<br>2. Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. | ОК 01<br>ОК 02 |
| 5.2 | Т ермодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций | Исследовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия | 1. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические).<br>2. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.<br>3. Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия». | ОК 01<br>ОК 02 |
| **6** | **Раздел 6. Дисперсные** | **Исследовать дисперсные системы** | **Контрольная работа по теме «Дисперсные системы»** | |

| № | Модуль / Раздел / Тема | Результат обучения | Оценочные мероприятия | ОК |
|---|---|---|---|---|
| | **системы** | | | |
| 6.1 | Дисперсные системы и факторы их устойчивости | Различать истинные растворы, коллоидные растворы и грубодисперсные системы на основе химического эксперимента | 1. Задачи на приготовление растворов.<br>2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в | ОК 01<br>ОК 02 |
| 6.2 | Исследование свойств дисперсных систем | Исследовать физико-химические свойства различных видов дисперсных систем | Лабораторная работа (на выбор):<br>- Приготовление растворов;<br>- Исследование | ОК 01 |
| **7** | **Раздел 7. Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ** | **Исследовать свойства органических и неорганических веществ с использованием качественных реакций** | | |
| 7.1 | Обнаружение неорганических катионов и анионов | Исследовать качественные реакции неорганических веществ | 1. Лабораторная работа (на выбор):<br>- Аналитические реакции катионов I-VI групп;<br>- Аналитические реакции анионов.<br>2. Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения | ОК 01 |
| 7.2 | Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций | Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов | 1. Лабораторная работа (на выбор):<br>- Качественные реакции на отдельные классы органических веществ;<br>- Качественный | ОК 01 |

| № | Модуль / Раздел / Тема | Результат обучения | Оценочные мероприятия | ОК |
|---|---|---|---|---|
| | | | 2. Практические задания на составление качественных реакций обнаружения органических соединений. | |
| **II** | **Прикладной модуль** | | | |
| **8** | **Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека** | **Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности** | **Защита кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности)** | |
| | Химия в быту и производственной деятельности человека | Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности | Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности)<br>Возможные темы кейсов:<br>1. Потепление климата и высвобождение газовых гидратов со дна океана.<br>2. Будущие материалы для авиа-, машино- и приборостроения.<br>3. Новые материалы для солнечных батарей.<br>4. Лекарства на основе растительных препаратов. | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07 |
| **9.1** | **Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы** | **Интерпретировать химические процессы и явления в биосфере** | **Защита учебно-исследовательского проекта (с учетом будущей профессиональной деятельности)** | |
| 9.1.1 | Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях | Выполнять полный цикл экспериментального исследования с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием | 1. Лабораторная работа «Основы лабораторной практики».<br>2. Типовые расчеты по тематике эксперимента.<br>3. Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности.<br>4. Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, | ОК 01 |

| № | Модуль / Раздел / Тема | Результат обучения | Оценочные мероприятия | ОК |
|---|---|---|---|---|
| | | | отчет, доклад, презентация). | |
| 9.1.2 | Химический анализ проб воды | Исследовать химический состав проб воды | 1. Тест «Свойства и состав воды».<br>2. Задание «Химический состав воды, тип воды и способы ее применения» (с использованием нормативных документов).<br>3. Практико-ориентированные теоретические задания на состав воды и способы выражения концентраций и пересчет концентраций (с использованием нормативных документов).<br>4. Лабораторная работа на выбор:<br>- Очистка воды от загрязнений;<br>- Определение pH воды и ее кислотности;<br>- Определение жесткости воды и способы ее устранения. | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07 |

| № | Модуль / Раздел / Тема | Результат обучения | Оценочные мероприятия | ОК |
|---|---|---|---|---|
| 9.1.3 | Химический контроль качества продуктов питания | Исследовать химический состав продуктов питания | 1. Тест «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания».<br>2. Практико-ориентированные задания по кулинарной тематике.<br>3. Лабораторная работа (на выбор):<br>- Обнаружение нитратов в продуктах питания;<br>- Исследование продуктов питания на наличие углеводов (мука, творог, молоко, йогурт) на наличие углеводов (крахмал, глюкоза, сахароза). | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07 |
| 9.1.4 | Химический анализ проб почвы | Исследовать химический состав проб почвы | 1. Тест по теме «Химический состав неорганических и органических удобрений».<br>2. Задание «Взаимосвязь состава почвы, тип почвы и ее назначения».<br>3. Лабораторная работа (на выбор):<br>- Обнаружение неорганических примесей в пробах почвы;<br>- Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности. | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07 |

| № | Модуль / Раздел / Тема | Результат обучения | Оценочные мероприятия | ОК |
|---|---|---|---|---|
| 9.1.5 | Исследование объектов биосферы | Исследовать химический состав объектов биосферы на примере продуктов питания, воды и почвы | У чебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы.<br>Возможные темы проектов:<br>1. Исследование состава минеральной воды и рекомендации по ее использованию.<br>2. Исследование разрушающего действия природной воды на строительные материалы.<br>3. Составление проекта цветника/огорода/сада в зависимости от состава проанализированных почв.<br>4. Составление сбалансированного меню на день (неделю) в зависимости от содержания химических макро и микроэлементов в продуктах питания.<br>5. Исследование качества питьевой воды.<br>6. Исследование проб водопроводной воды на предмет устранения жесткости.<br>7. Устранение жесткости воды в сельскохозяйственной деятельности. | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07 |
| **9.2** | **Раздел 9.2. Исследование и химический анализ объектов техносферы** | **Интерпретировать химические процессы и явления в техносфере** | **Учебно-исследовательский проект (с учетом будущей профессиональной деятельности)** | |

| № | Модуль / Раздел / Тема | Результат обучения | Оценочные мероприятия | ОК |
|---|---|---|---|---|
| 9.2.1 | Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях | Выполнять полный цикл экспериментального исследования с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием | 1. Лабораторная работа «Основы лабораторной практики».<br>2. Типовые расчеты по тематике эксперимента.<br>3. Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности.<br>4. Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация). | ОК 01 |
| 9.2.2 | Химический анализ проб технической воды | Исследовать химический состав проб технической воды | 1. Задачи на определение металлов, неорганических анионов и органических веществ в технической воде разного назначения.<br>2. Практико-ориентированные теоретические задания на состав воды и способы выражения концентраций и пересчет концентраций (с использованием нормативных документов).<br>3. Задание «Химический состав технической воды, тип воды и способы ее применения» (с использованием нормативных документов).<br>4. Лабораторная работа (на выбор):<br>- Определение хлоридов методом титрования в технической воде;<br>- Определение жесткости технической воды методом титрования. | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07 |

| № | Модуль / Раздел / Тема | Результат обучения | Оценочные мероприятия | ОК |
|---|---|---|---|---|
| 9.2.3 | Химический контроль качества воздуха | Исследовать содержание углекислого газа в воздухе | 1. Тест по теме «Химический состав атмосферного воздуха и воздуха рабочей зоны».<br>2. Практико-ориентированные задания на химический анализ состава воздуха.<br>3. Лабораторная работа «Определение содержания углекислого газа в воздухе помещения экспресс-методом». | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07 |
| 9.2.4 | Химический анализ проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна | Исследовать пробы материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна | 1. Практико-ориентированные задания по химическому анализу проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна.<br>2. Лабораторная работа (на выбор):<br>- Изготовление красок (подбор пигментов и связывающих веществ);<br>- Исследование свойств вяжущих веществ на примере гипса. | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07 |
| 9.2.5 | Исследование объектов техносферы | Исследовать химический состав объектов техносферы на примере технической воды и материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна | У чебно-исследовательский проект в области исследования объектов техносферы.<br>Возможные темы проектов:<br>1. Контроль качества технической воды разных видов в соответствии с методиками по ГОСТ.<br>2. Создание декоративной штукатурки.<br>3. Пигменты в изделиях из стекла.<br>4. Исследование разрушающего действия воды на строительные материалы.<br>5. Оценка состояния воздуха рабочей зоны специалиста (технолога, строителя и т.п., с | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07 |

| № | Модуль / Раздел / Тема | Результат обучения | Оценочные мероприятия | ОК |
|---|---|---|---|---|
| | | | учетом области профессиональной деятельности) в соответствии с нормативными документами. | |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУП.02 Биология У

по профилю получаемого профессионального образования:
*естественно-научного*

по программе профессионального образования (программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

**43.01.09 Повар, кондитер**

Южноуральск, 2026 г.

РАССМОТРЕНО:
Предметной (цикловой) комиссией
естественнонаучных дисциплин
Протокол № ___ от «__» _____2025
Председатель _____Л.А. Христич

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по учебно
производственной работе
_____Е.В. Чапаева

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:

Шишкина Ольга Александровна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рецензент:

Преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»_____
Л.А. Христич

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 12.08.2022 N 732 и примерной программы по данной общеобразовательной дисциплине, рассмотренной и одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (Протокол №13 от «29» сентября 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 19
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 25
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА 26

## 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной предмета является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО и ФГОС СОО

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Предмет «Биология» относиться к предметной области "Естественные науки" общеобразовательного цикла, формируемого из профильных предметных областей с учетом специфики получаемой профессии/специальности в рамках естественнонаучного профиля, изучается на углубленном уровне на 1(2 курсе).

**1.3.1 Цель и планируемые результаты освоения предмета:**

| | | |
|---|---|---|
| Л. 01. Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн); | российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, | **Л.01.1** |
| | чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, | **Л.01.2** |
| | уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, | **Л.01.3** |
| | гордость за свой край, прошлое и настоящее многонационального народа России | **Л.01.4** |
| Л. 04. сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; | мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанное на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания | **Л.04.1** |
| | мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству | **Л.04.3** |
| | владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, | **Л.04.4** |
| | заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества | **Л.04.5** |
| Л 05. сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; | готовность и способность обеспечить себе и своим близким достойную жизнь в процессе самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | **Л.05.1** |
| | готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества | **Л.05.3** |
| | готовность к самообслуживанию, включая обучение и выполнение домашних обязанностей | **Л.05.4** |

| | | |
|---|---|---|
| готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | потребность трудиться, уважение к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к разным видам трудовой деятельности; | **Л.05.5** |
| Л 06.толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям; | толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; | **Л.06.3** |
| Л 07.навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; | развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности. | **Л.07.1** |
| Л 09.готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной | готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; | **Л.09.1** |
| | сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; | **Л.09.2** |

| | | |
|---|---|---|
| профессиональной и общественной деятельности; | | |
| Л 10.эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений; | эстетическое отношения к миру, готовность к эстетическому обустройству собственного быта | **Л.10.1** |
| Л 11..принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; | неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков. | **Л.11.2** |
| | ощущение безопасности и психологического комфорта, информационной безопасности | **Л.11.3** |
| | | |
| Л 12..бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь; | принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью; | **Л.12.1** |
| Л 14.сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; | экологическая культура, бережное отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; | **Л.14.1** |
| | умения и навыки разумного природопользования | **Л.14.4** |
| | нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; | **Л.14.5** |
| Л 15.ответственное отношение к созданию семьи на основе | ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни; | **Л.15.1** |

| | | |
|---|---|---|
| осознанного принятия ценностей семейной жизни. | | |

### 1.3.2 Метапредметные результаты

| | | | |
|---|---|---|---|
| **М.01** | ***Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;*** | самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута; | **УУД 1.1** |
| | | оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали; | **УУД 1.2** |
| | | ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; | **УУД 1.3** |
| | | оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели; | **УУД 1.4** |
| | | выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты; | **УУД 1.5** |
| | | организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели; | **УУД 1.6** |
| | | сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью. | **УУД 1.7** |
| **М.02** | ***Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;*** | осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий | **УУД 3.1** |
| | | при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.); | **УУД 3.2** |
| | | координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; | **УУД 3.3** |
| | | развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств; | **УУД 3.4** |
| | | распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений | **УУД 3.5** |
| **М.03** | ***Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и*** | самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута; | **УУД 1.1** |
| | | ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; | **УУД 1.3** |
| | | оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели; | **УУД 1.4** |
| | | выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты; | **УУД 1.5** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ***готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;*** | организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели; | **УУД 1.6** |
| | | сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью. | **УУД 1.7** |
| | | искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи | **УУД 2.1** |
| | | критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках | **УУД 2.2** |
| | | выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия | **УУД 2.5** |
| | | при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.); | **УУД 3.2** |
| | | координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; | **УУД 3.3** |
| | | развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств; | **УУД 3.4** |
| **М.04** | ***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;*** | самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута; | **УУД 1.1** |
| | | сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью. | **УУД 1.7** |
| | | искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи | **УУД 2.1** |
| | | критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках | **УУД 2.2** |
| | | использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках | **УУД 2.3** |
| | | развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств; | **УУД 3.4** |
| **М.05** | ***Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с*** | самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута; | **УУД 1.1** |
| | | оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали; | **УУД 1.2** |
| | | ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; | **УУД 1.3** |
| | | оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели; | **УУД 1.4** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ***соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;*** | выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты; | **УУД 1.5** |
| | | искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи | **УУД 2.1** |
| | | критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках | **УУД 2.2** |
| | | выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия | **УУД 2.5** |
| | | выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения; | **УУД 2.6** |
| | | менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности | **УУД 2.7** |
| | | осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий | **УУД 3.1** |
| | | координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; | **УУД 3.3** |
| | | развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств; | **УУД 3.4** |
| **М.06** | ***Умение определять назначение и функции различных социальных институтов;*** | организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели; | **УУД 1.6** |
| | | находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития | **УУД 2.4** |
| | | осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий | **УУД 3.1** |
| **М.07** | ***Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;*** | оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали; | **УУД 1.2** |
| | | ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; | **УУД 1.3** |
| | | оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели; | **УУД 1.4** |
| | | организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели; | **УУД 1.6** |
| | | критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках | **УУД 2.2** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития | **УУД 2.4** |
| | | менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности | **УУД 2.7** |
| | | осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий | **УУД 3.1** |
| **М.08** | ***Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;*** | выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты; | **УУД 1.5** |
| | | находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития | **УУД 2.4** |
| | | менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности | **УУД 2.7** |
| | | развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств; | **УУД 3.4** |
| | | распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений | **УУД 3.5** |
| **М.09** | ***Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.*** | самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута; | **УУД 1.1** |
| | | оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали; | **УУД 1.2** |
| | | оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели; | **УУД 1.4** |
| | | сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью. | **УУД 1.7** |
| | | критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках | **УУД 2.2** |
| | | выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия | **УУД 2.5** |
| | | менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности | **УУД 2.7** |
| | | развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств; | **УУД 3.4** |

### 1.3.3 Предметные результаты

| **Предметные результаты** | | Выпускник на базовом уровне научится: | | Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться: | | Выпускник на углубленном уровне научится: | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **П.6.3.1** | сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; | **П.б.6.3.1.1** | раскрывать на примерах роль биологии в формировании современной научной картины мира и в практической деятельности людей; | **П.п.6.3.1.1** | характеризовать современные направления в развитии биологии; описывать их возможное использование в практической деятельности; | **П.у.6.3.1.1** | оценивать роль биологических открытий и современных исследований в развитии науки и в практической деятельности людей; |
| | | **П.б.6.3.1.2** | понимать и описывать взаимосвязь между естественными науками: биологией, физикой, химией; устанавливать взаимосвязь природных явлений; | | | **П.у.6.3.1.2** | оценивать роль биологии в формировании современной научной картины мира, прогнозировать перспективы развития биологии; |
| **П.6.3.2** | владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и | **П.б.6.3.2.1** | понимать смысл, различать и описывать системную связь между основополагающими биологическими понятиями: клетка, организм, вид, экосистема, биосфера; | **П.п.6.3.2.1** | давать научное объяснение биологическим фактам, процессам, явлениям, закономерностям, используя биологические теории (клеточную, эволюционную), учение о биосфере, законы | **П.у.6.3.2.1** | устанавливать и характеризовать связь основополагающих биологических понятий (клетка, организм, вид, экосистема, биосфера) с основополагающими понятиями других естественных наук; |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | символикой; *сформированность системы знаний об общих биологических закономерностях, законах, теориях;* | | | | наследственности, закономерности изменчивости; | | |
| | | **П.б.6.3.2.2** | приводить примеры веществ основных групп органических соединений клетки (белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот); | **П.п.6.3.2.2** | сравнивать способы деления клетки (митоз и мейоз); | **П.у.6.3.2.2** | обосновывать систему взглядов на живую природу и место в ней человека, применяя биологические теории, учения, законы, закономерности, понимать границы их применимости; |
| | | **П.б.6.3.2.3** | распознавать клетки (прокариот и эукариот, растений и животных) по описанию, на схематических изображениях; устанавливать связь строения и функций компонентов клетки, обосновывать многообразие клеток; | | | **П.у.6.3.2.3** | выявлять и обосновывать существенные особенности разных уровней организации жизни; |
| | | **П.б.6.3.2.4** | распознавать популяцию и биологический вид по основным признакам; | | | **П.у.6.3.2.4** | устанавливать связь строения и функций основных биологических макромолекул, их роль в процессах клеточного метаболизма; |
| | | **П.б.6.3.2.5** | описывать фенотип многоклеточных растений и животных по морфологическому критерию; | | | **П.у.6.3.2.5** | делать выводы об изменениях, которые произойдут в процессах матричного синтеза в случае изменения последовательности |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | нуклеотидов ДНК; |
| | | **П.б.6.3.2.6** | объяснять многообразие организмов, применяя эволюционную теорию; | | | **П.у.6.3.2.6** | выявлять существенные признаки строения клеток организмов разных царств живой природы, устанавливать взаимосвязь строения и функций частей и органоидов клетки; |
| | | **П.б.6.3.2.7** | классифицировать биологические объекты на основании одного или нескольких существенных признаков (типы питания, способы дыхания и размножения, особенности развития); | | | **П.у.6.3.2.7** | обосновывать взаимосвязь пластического и энергетического обменов; сравнивать процессы пластического и энергетического обменов, происходящих в клетках живых организмов; |
| | | **П.б.6.3.2.8** | объяснять возможные причины наследственных заболеваний | | | **П.у.6.3.2.8** | определять количество хромосом в клетках растений основных отделов на разных этапах жизненного цикла; |
| | | **П.б.6.3.2.9** | выявлять изменчивость у организмов; объяснять проявление видов изменчивости, используя закономерности изменчивости; сравнивать наследственную и ненаследственную изменчивость; | | | **П.у.6.3.2.9** | характеризовать основные этапы онтогенеза организмов; |
| | | **П.б.6.3.2.10** | выявлять морфологические, физиологические, поведенческие | | | **П.у.6.3.2.10** | выявлять причины и существенные признаки модификационной и мутационной |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | адаптации организмов к среде обитания и действию экологических факторов; | | | | изменчивости; обосновывать роль изменчивости в естественном и искусственном отборе; |
| | | | | | | **П.у.6.3 .2.11** | обосновывать значение разных методов селекции в создании сортов растений, пород животных и штаммов микроорганизмов; |
| | | | | | | **П.у.6.3 .2.12** | обосновывать причины изменяемости и многообразия видов, применяя синтетическую теорию эволюции; |
| | | | | | | **П.у.6.3 .2.13** | характеризовать популяцию как единицу эволюции, вид как систематическую категорию и как результат эволюции; |
| | | | | | | **П.у.6.3 .2.14** | устанавливать связь структуры и свойств экосистемы; |
| | | **П.б.6.3 .2.11** | объяснять последствия влияния мутагенов; | | | **П.у.6.3 .2.15** | составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистеме (сети питания), прогнозировать их изменения в зависимости от изменения факторов среды; |
| | | **П.б.6.3 .2.12** | объяснять негативное влияние веществ (алкоголя, никотина, наркотических веществ) на зародышевое развитие человека; | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **П.6.3.3** | владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе; *сформированность умений исследовать и анализировать биологические объекты и системы, объяснять закономерности биологических процессов и* | **П.б.6.3.3.1** | использовать основные методы научного познания в учебных биологических исследованиях, проводить эксперименты по изучению биологических объектов и явлений, объяснять результаты экспериментов, анализировать их, формулировать выводы; | **П.п.6.3.3.1** | оценивать результаты взаимодействия человека и окружающей среды, прогнозировать возможные последствия деятельности человека для существования отдельных биологических объектов и целых природных сообществ. | **П.у.6.3.3.1** | проводить учебно-исследовательскую деятельность по биологии: выдвигать гипотезы, планировать работу, отбирать и преобразовывать необходимую информацию, проводить эксперименты, интерпретировать результаты, делать выводы на основе полученных результатов; |
| | | **П.б.6.3.3.2** | обосновывать единство живой и неживой природы, родство живых организмов, взаимосвязи организмов и окружающей среды на основе биологических теорий; | | | **П.у.6.3.3.2** | сравнивать разные способы размножения организмов; |
| | | **П.б.6.3.3.3** | составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистеме (цепи питания); | | | **П.у.6.3.3.3** | аргументировать собственную позицию по отношению к экологическим проблемам и поведению в природной среде; |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *явлений; прогнозировать последствия значимых биологических исследований; владение умениями выдвигать гипотезы на основе знаний об основополагающих биологических закономерностях и законах, о происхождении и сущности жизни, глобальных изменениях в биосфере;* | | | | | **П.у.6.3.3.4** | обосновывать необходимость устойчивого развития как условия сохранения биосферы; |
| **П.6.3.4** | сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи; *владение методами самостоятельной постановки биологических эксперимен* | **П.б.6.3.4.1** | оценивать роль достижений генетики, селекции, биотехнологии в практической деятельности человека и в собственной жизни; | **П.п.6.3.4.1** | решать задачи на построение фрагмента второй цепи ДНК по предложенному фрагменту первой, иРНК (мРНК) по участку ДНК; | **П.у.6.3.4.1** | решать задачи на определение последовательности нуклеотидов ДНК и иРНК (мРНК), антикодонов тРНК, последовательности аминокислот в молекуле белка, применяя знания о реакциях матричного синтеза, генетическом коде, принципе комплементарности; |
| | | | | | | **П.у.6.3.4.2** | сравнивать фазы деления клетки; решать задачи на определение и сравнение количества генетического |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *тов, описания, анализа и оценки достоверности полученного результата; проверять выдвинутые гипотезы экспериментальными средствами, формулируя цель исследования;* | | | | | | материала (хромосом и ДНК) в клетках многоклеточных организмов в разных фазах клеточного цикла; |
| | | | | | | **П.у.6.3.4.3** | решать генетические задачи на дигибридное скрещивание, сцепленное (в том числе сцепленное с полом) наследование, анализирующее скрещивание, применяя законы наследственности и закономерности сцепленного наследования; |
| **П.6.3.5** | сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения. *сформированность убежденности в необходимости соблюдения этических* | **П.б.6.3.5.1** | формулировать гипотезы на основании предложенной биологической информации и предлагать варианты проверки гипотез; | **П.п.6.3.5.1** | решать задачи на определение количества хромосом в соматических и половых клетках, а также в клетках перед началом деления (мейоза или митоза) и по его окончании (для многоклеточных организмов); | **П.у.6.3.5.1** | раскрывать причины наследственных заболеваний, аргументировать необходимость мер предупреждения таких заболеваний; |
| | | | | | | **П.у.6.3.5.2** | оценивать практическое и этическое значение современных исследований в биологии, медицине, экологии, биотехнологии; обосновывать собственную оценку; |
| | | **П.б.6.3.5.2** | сравнивать биологические объекты между собой по | **П.п.6.3.5.2** | устанавливать тип наследования и | **П.у.6.3.5.3** | выявлять в тексте биологического содержания проблему и аргументированно |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *норм и экологических требований при проведении биологических исследований* | | заданным критериям, делать выводы и умозаключения на основе сравнения; | | характер проявления признака по заданной схеме родословной, применяя законы наследственности; | | ее объяснять; |
| | | **П.б.6.3.5.3** | приводить доказательства необходимости сохранения биоразнообразия для устойчивого развития и охраны окружающей среды; | **П.п.6.3.5.3** | решать генетические задачи на моногибридное скрещивание, составлять схемы моногибридного скрещивания, применяя законы наследственности и используя биологическую терминологию и символику; | **П.у.6.3.5.4** | представлять биологическую информацию в виде текста, таблицы, схемы, графика, диаграммы и делать выводы на основании представленных данных; преобразовывать график, таблицу, диаграмму, схему в текст биологического содержания. |
| | | **П.б.6.3.5.4** | оценивать достоверность биологической информации, полученной из разных источников, выделять необходимую информацию для использования ее в учебной деятельности и решении практических задач; | | | | |
| | | **П.б.6.3.5.4** | представлять биологическую информацию в виде текста, таблицы, графика, диаграммы и делать выводы на основании представленных данных; | | | | |

## 2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы, «биология»

| **Вид учебной работы** | **Объем в часах** |
|---|---|
| **Объем образовательной программы дисциплины** | 77 |
| **В т.ч.** | |
| **Основное содержание** | 63 |
| в т. ч.: | |
| теоретическое обучение | 33 |
| практические занятия | 14 |
| лабораторные занятия | 16 |
| **Профессионально-ориентированное содержание** | 30 |
| теоретическое обучение | - |
| практические занятия | 14 |
| лабораторные занятия | 16 |
| **Консультации** | 8 |
| **Экзамены** | 6 |
| **Промежуточная аттестация (комплексный зачет -1 семестр), экзамен – 2 семестр)** | - |

## 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. Клетка – структурно-функциональная единица живого** | | **18** | |
| **Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни** | **Основное содержание** | **2** | ОК 2 |
| | **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 | | |
| **Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток** | **Основное содержание** | **6** | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4 |
| | **Теоретическое обучение:** | 2 | |
| | Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги) | | |
| | **Лабораторные занятия:** | 2 | |
| | Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ: Лабораторная<br>1. Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»<br>Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов | | |
| | **Практические занятия:** | 2 | |
| | Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем | | |
| **Тема 1.3. Структурно-функциональн** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 1<br>ОК - 2 |
| | **Теоретическое обучение:** | 2 | |
| | Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ые факторы наследственности** | 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 | | |
| | **Практические занятия:** | 2 | |
| | Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК | | |
| **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 | | |
| **Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2<br>ОК - 4 |
| | **Теоретическое обучение:** | 2 | |
| | Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза | | |
| **Контрольная работа** | Молекулярный уровень организации живого | **2** | |
| **Раздел 2. Строение и функции организма** | | **20** | |
| **Тема 2.1. Строение организма** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2<br>ОК - 4 |
| | **Теоретическое обучение:** | 2 | |
| | Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности | | |
| **Тема 2.2. Формы размножения организмов** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2 |
| | **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 | | |
| **Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2<br>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 | | |
| **Тема 2.4. Закономерности наследования** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 2<br>ОК - 4 |
| | **Теоретическое обучение:** | 2 | |
| | Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов | | |
| | **Практические занятия:** | 2 | |
| | Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания | | |
| **Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 1<br>ОК - 2 |
| | **Теоретическое обучение:** | 2 | |
| | Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом | | |
| | **Практические занятия:** | 2 | |
| | Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания | | |
| **Тема 2.6. Закономерности изменчивости** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4 |
| | **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 | | |
| | **Практические занятия:** | 2 | |
| | Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания | | |
| **Контрольная работа** | Строение и функции организма | **2** | |
| **Раздел 3. Теория эволюции** | | **6** | |
| **Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2<br>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.<br>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.** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2<br>ОК - 4 |
| | **Теоретическое обучение:** | 2 | |
| | Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Возникновение и развитие жизни на Земле** | достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле.<br>Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот | | |
| **Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 2<br>ОК - 4 |
| | **Теоретическое обучение:** | 2 | |
| | Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды | | |
| **Раздел 4. Экология** | | **18** | |
| **Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 7 |
| | **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 | | |
| **Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 7 |
| | **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 | | |
| | **Практические занятия:** | 2 | |
| | Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.<br>Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии | | |
| **Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система** | **Основное содержание** | **2** | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 7 |
| | **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.<br>Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы.<br>Глобальные экологические проблемы современности | | |
| **Тема 4.4. Влияние** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 1 |
| | **Теоретическое обучение:** | 2 | ОК - 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **антропогенных факторов на биосферу** | 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 | | ОК - 4<br>ОК - 7 |
| | **Практические занятия:** | 2 | |
| | Практическое занятие «Отходы производства» | | |
| | ***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 | | |
| **Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 2<br>ОК - 4<br>ОК - 7 |
| | **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.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания | 2 | |
| | **Лабораторные занятия:** | **2** | |
| | Лабораторная работа на выбор:<br>1. Лабораторная работа «Умственная работоспособность»<br>Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов<br>2. Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)»<br>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 | | |
| | **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. | | |
| **Контрольная работа** | Теоретические аспекты экологии | **2** | |
| **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | | | |
| **Раздел 5. Биология в жизни** | | **8** | ОК - 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 2<br>ОК - 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 | |
| | **Практические занятия:** | 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) | 2 | |
| | ***В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия** | 2 | |
| | Тема 5.1 обязательна для изучения студентами всех профессий/специальностей | | |
| **Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности (для укрупненных групп профессии** | | **4** | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4 |
| **Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности** | **Основное содержание** | **4** | |
| | **Практические занятия:** | **4** | |
| | Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)<br>Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам) | 2 | |
| | Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) | 2 | |
| **Тема 5.2.2. Социально-этические аспекты биотехнологий (для укрупненных групп профессии** | | **4** | |
| **Тема 5.2.2. Социально-этические аспекты биотехнологий** | **Основное содержание** | **4** | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4 |
| | **Практические занятия:** | **4** | |
| | 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)<br>Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам) | 2 | |
| | Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) | 2 | |
| **Тема 5.2.3. Биотехнологии и технические системы (для укрупненных групп профессии** | | **3** | |
| **Тема 5.2.3. Биотехнологии и технические системы** | **Основное содержание** | **3** | ОК - 1<br>ОК - 2<br>ОК - 4 |
| | **Практические занятия:** | **3** | |
| | Развитие биотехнологий с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)<br>Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с применением технических систем (по группам) | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) | 1 | |
| **Консультации** | | **8** | |
| **Промежуточная аттестация** | | **6** | |
| **Всего:** | | **77** | |

## 3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

### 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

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.

## 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 | Раздел/Тема | Тип оценочных мероприятий |
|---|---|---|
| | **Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого** | Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого» |
| ОК 02 | Биология как наука. Общая характеристика жизни | Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками.<br>Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии»<br>Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04 | Структурно-функциональная организация клеток | Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции<br>Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах<br>Выполнение и защита лабораторных работ:<br>«Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»<br>Практическое занятие. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем |
| ОК 01<br>ОК 02 | Структурно-функциональные факторы наследственности | Фронтальный опрос<br>Разработка глоссария<br>Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае |

| | | |
|---|---|---|
| | | изменения последовательности нуклеотидов ДНК |
| ОК 02 | Обмен веществ и превращение энергии в клетке | Фронтальный опрос<br>Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ |
| ОК 02<br>ОК 04 | Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз | Обсуждение по вопросам лекции<br>Разработка ленты времени жизненного цикла |
| | **Раздел 2. Строение и функции организма** | Контрольная работа “Строение и функции организма” |
| ОК 02<br>ОК 04 | Строение организма | Оцениваемая дискуссия<br>Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций |
| ОК 02 | Формы размножения организмов | Фронтальный опрос<br>Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов |
| ОК 02<br>ОК 04 | Онтогенез растений, животных и человека | Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам<br>Тест/опрос<br>Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные) |
| ОК 02<br>ОК 04 | Закономерности наследования | Разработка глоссария<br>Фронтальный опрос<br>Тест по вопросам лекции<br>Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания |
| ОК 01<br>ОК 02 | Сцепленное наследование признаков | Тест<br>Разработка глоссария<br>Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания |
| ОК 01 | Закономерности изменчивости | Тест. |

| | | |
|---|---|---|
| ОК 02<br>ОК 04 | | Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания |
| | **Раздел 3. Теория эволюции** | Контрольная работа “Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле” |
| ОК 02<br>ОК 04 | История эволюционного учения. Микроэволюция | Фронтальный опрос<br>Разработка глоссария терминов<br>Разработка ленты времени развития эволюционного учения |
| ОК 02<br>ОК 04 | Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле | Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп<br>Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле |
| ОК 02<br>ОК 04 | Происхождение человека – антропогенез | Фронтальный опрос<br>Разработка ленты времени происхождения человека |
| | **Раздел 4. Экология** | |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07 | Экологические факторы и среды жизни | Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07 | Популяция, сообщества, экосистемы | Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции<br>Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 07 | Биосфера - глобальная экологическая система | Оцениваемая дискуссия<br>Тест |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07 | Влияние антропогенных факторов на биосферу | Тест<br>Практическая работа “Отходы производства” |
| ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 07 | Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека | Оцениваемая дискуссия<br>Выполнение лабораторной работы на выбор:<br>"Умственная работоспособность",<br>"Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)" |

| | | |
|---|---|---|
| | **Раздел 5. Биология в жизни** | Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией) |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04 | Биотехнологии в жизни каждого | Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04 | Промышленная биотехнология | Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04 | Социально-этические аспекты биотехнологий | Выполнение кейса на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов |
| ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04 | Биотехнологии и технические системы | Выполнение кейса на анализ информации о развития биотехнологий с применением технических систем (по группам), представление результатов решения кейсов |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУПБ.01 Русский язык

по профилю получаемого профессионального образования:
естественно-научный

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2026 г.

РАССМОТРЕНО:
Предметной (цикловой) комиссией
естественнонаучных дисциплин

Протокол № 1 от «30» августа 2025г.
Председатель _____Л.А. Христич

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по
учебно - производственной
работе
_____Е.В. Чапаева

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:
Забродина Ирина Алексеевна, преподаватель «Южноуральский энергетический техникум»

Рецензент:
Малий Юлия Анатольевна, преподаватель «Южноуральский энергетический техникум»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 29.01.2016г., N 50 и примерной программы по данной общеобразовательной дисциплине, рассмотренной и одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО Протокол № 13от «29» сентября 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ….. 4

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…….. 14

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…….. 24

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……... 26

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.1 Общеобразовательная дисциплина ОУПБ.01 Русский язык 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**

коммуникативной компетенции через практическую речевую деятельность.

Целью реализации основной образовательной программы среднего общего образования по предмету «Русский язык» является освоение содержания предмета «Русский язык» и достижение обучающимися результатов изучения в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СОО.

Главными задачами реализации программы являются:

– 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

**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 43.01.09 Повар, кондитер

В соответствии с приказом Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года №413» в рамках рабочей программы учебной дисциплины обучающимися, осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования:

1.3.1. Личностные результаты обучения:

| Личностные результаты | Дескрипторы личностных результатов | Код |
|---|---|---|
| Л. 01. Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн); | российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, | **Л.01.1** |
| | чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, | **Л.01.2** |
| | уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, | **Л.01.3** |
| | гордость за свой край, прошлое и настоящее многонационального народа России | **Л.01.4** |
| | уважение к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения; | **Л.01.6** |
| | уважение к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации. | **Л.01.7** |
| Л. 04. сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; | мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанное на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания | **Л.04.1** |
| | осознание своего места в поликультурном мире | **Л.04.2** |
| | готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны; | **Л.05.2** |
| | готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества | **Л.05.3** |
| | толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; | **Л.06.3** |
| Л 07.навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; | – развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности. | **Л.07.1** |

| | | |
|---|---|---|
| Л 08.нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; | ориентация обучающихся на достижение личного счастья, реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы; | **Л.08.1** |
| | нравственное поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, | **Л.08.2** |
| | принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению; | **Л.08.3** |
| | способность к сопереживанию и формирование позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам; | **Л.08.4** |
| | формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия); | **Л.08.5** |
| Л 09.готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; | готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; | **Л.09.1** |
| | сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; | **Л.09.2** |
| Л 10.эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений; | эстетическое отношения к миру, готовность к эстетическому обустройству собственного быта | **Л.10.1** |
| Л.16 Личностные результаты освоения адаптированной основной образовательной программы для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся | способность к социальной адаптации и интеграции в обществе, в том числе при реализации возможностей коммуникации на основе словесной речи (включая устную коммуникацию), а также при желании коммуникации на основе жестовой речи с лицами, имеющими нарушения слуха. | **Л.16** |

| | | |
|---|---|---|
| Л.17 Личностные результаты освоения адаптированной основной образовательной программы для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата | способность к осмыслению и дифференциации картины мира, ее временно-пространственной организации | **Л.17.2** |
| | способность к осмыслению социального окружения, своего места в нем, принятие соответствующего возрасту ценностей социальных ролей | **Л.17.3** |

1.3.2.Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД):

1.Регулятивные универсальные учебные действия

2.Познавательные универсальные учебные действия

3.Коммуникативные универсальные учебные действия

| Метапредметные результаты | | Универсальные учебные действия | Код |
|---|---|---|---|
| **М.02** | Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; | развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств; | **УУД 3.4** |
| | | самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута; | **УУД 1.1** |
| | | сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью. | **УУД 1.7** |
| | | искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи | **УУД 2.1** |
| **М.04** | 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; | критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках | **УУД 2.2** |
| | | использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках | **УУД 2.3** |
| | | развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств; | **УУД 3.4** |
| | | находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития | **УУД 2.4** |
| | | менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности | **УУД 2.7** |
| **М.08** | Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; | развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств; | **УУД 3.4** |
| | | распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений | **УУД 3.5** |
| **М.10** | метапредметные результаты освоения адаптированной основной образовательной программы для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся | владеть навыками определения и исправления специфических ошибок (аграмматизмов) в письменной и устной речи | **УУД 1.8** |

1.3.3.Содержание предметных результатов учебного предмета: "Русский язык".

| **Предметные результаты** | | Выпускник на базовом уровне научится: | | Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться: | |
|---|---|---|---|---|---|
| **П.1.1** | сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; | **П.б.1.1.1** | использовать знания о формах русского языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго) при создании текстов; | **П.п.1.1.1** | использовать синонимические ресурсы русского языка для более точного выражения мысли и усиления выразительности речи; |
| | | **П.б.1.1.2** | соблюдать культуру публичной речи; | **П.п.1.1.2** | иметь представление об историческом развитии русского языка и истории русского языкознания; |
| | | **П.б.1.1.3** | соблюдать в речевой практике основные орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические, орфографические и пунктуационные нормы русского литературного языка; | **П.п.1.1.3** | совершенствовать орфографические и пунктуационные умения и навыки на основе знаний о нормах русского литературного языка; |
| | | **П.б.1.1.4** | использовать основные нормативные словари и справочники для оценки устных и письменных высказываний с точки зрения соответствия языковым нормам. | **П.п.1.1.4** | соблюдать культуру научного и делового общения в устной и письменной форме, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем; |
| | | | | **П.п.1.1.5** | соблюдать культуру чтения, говорения, аудирования и письма; |
| **П. 1.2** | владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; | **П.б.1.2.1** | использовать языковые средства адекватно цели общения и речевой ситуации; | **П.п.1.2.1** | анализировать при оценке собственной и чужой речи языковые средства, использованные в тексте, с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления; |
| | | **П.б.1.2.2** | оценивать собственную и чужую речь с позиции соответствия языковым нормам; | **П.п.1.2.2** | выражать согласие или несогласие с мнением собеседника в соответствии с правилами ведения диалогической речи; |
| | | | | **П.п.1.2.3** | соблюдать нормы речевого поведения в разговорной речи, а также в учебно-научной и официально-деловой сферах общения; |
| | | | | **П.п.1.2.4** | осуществлять речевой самоконтроль; |
| **П. 1.3** | владение умением | **П.б.1.3.1** | правильно использовать лексические и | **П.п.1.3.1** | распознавать уровни и единицы языка в |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; | | грамматические средства связи предложений при построении текста; | | предъявленном тексте и видеть взаимосвязь между ними; |
| | | **П.б.1.3.2** | использовать при работе с текстом разные виды чтения (поисковое, просмотровое, ознакомительное, изучающее, реферативное) и аудирования (с полным пониманием текста, с пониманием основного содержания, с выборочным извлечением информации); | **П.п.1.3.2** | дифференцировать главную и второстепенную информацию, известную и неизвестную информацию в прослушанном тексте; |
| | | **П.б.1.3.3** | анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации, определять его тему, проблему и основную мысль; | **П.п.1.3.3** | проводить самостоятельный поиск текстовой и нетекстовой информации, отбирать и анализировать полученную информацию; |
| | | | | **П.п.1.3.4** | оценивать эстетическую сторону речевого высказывания при анализе текстов (в том числе художественной литературы). |
| **П. 1.4** | владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; | **П.б.1.4.1** | создавать устные и письменные высказывания, монологические и диалогические тексты определенной функционально-смысловой принадлежности (описание, повествование, рассуждение) и определенных жанров (тезисы, конспекты, выступления, лекции, отчеты, сообщения, аннотации, рефераты, доклады, сочинения); | **П.п.1.4.1** | владеть умениями информационно перерабатывать прочитанные и прослушанные тексты и представлять их в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов; |
| | | **П.б.1.4.2** | выстраивать композицию текста, используя знания о его структурных элементах; | **П.п.1.4.2** | создавать отзывы и рецензии на предложенный текст; |
| | | **П.б.1.4.3** | подбирать и использовать языковые средства в зависимости от типа текста и выбранного профиля обучения; | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **П.б.1.4.4** | преобразовывать текст в другие виды передачи информации; | | |
| | | **П.б.1.4.5** | выбирать тему, определять цель и подбирать материал для публичного выступления; | | |
| **П. 1.6** | сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; | **П.б.1.6.1** | сознательно использовать изобразительно-выразительные средства языка при создании текста в соответствии с выбранным профилем обучения; | **П.п.1.6.1** | комментировать авторские высказывания на различные темы (в том числе о богатстве и выразительности русского языка); |
| | | | | **П.п.1.6.2** | использовать основные нормативные словари и справочники для расширения словарного запаса и спектра используемых языковых средств; |
| **П. 1.8** | способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях | **П.б.1.8.1** | извлекать необходимую информацию из различных источников и переводить ее в текстовый формат; | | |
| **П. 1.10** | сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы; | **П.б.1.10.1** | создавать устные и письменные тексты разных жанров в соответствии с функционально-стилевой принадлежностью текста; | **П.п.1.10.1** | отличать язык художественной литературы от других разновидностей современного русского языка; |
| | | | | **П.п.1.10.2** | сохранять стилевое единство при создании текста заданного функционального стиля; |
| для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся | | | | | |
| **П.11** | сформированность и развитие основных видов речевой деятельности обучающихся слухозрительного восприятия (с использованием слуховых аппаратов и (или) кохлеарных имплантов), говорения, чтения, письма. | П.б.1.11.1 | Развивать основные виды речевой деятельности обучающихся – слухозрительного восприятия, говорения, чтения, письма | | |

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

### 2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| трудоемкость | 75 |
| — уроки, лекции | 43 |
| — практические занятия | 20 |
| — лабораторные занятия | |
| Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание) | 10 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | 0 |
| практические занятия | 10 |
| лабораторные занятия | 0 |
| Самостоятельная работа обучающегося | - |
| Консультации | 6 |
| Промежуточная аттестация в форме зачета (1 семестр): экзамена (2 семестр) | 6 |

## 2.2 Тематический план и содержание учебного предмета «Русский язык»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| **Раздел 1. Язык. Общие сведения о языке. Основные разделы науки о языке** | | | | |
| Тема 1.1 Язык как система. | Содержание учебного материала | 2/2 | | Л.01.Л.04.Л.08., М.02., М.08, |
| | Язык как система. Основные уровни языка. Взаимосвязь различных единиц и уровней языка.<br>Язык и общество. Язык и культура. Язык и история народа. Русский язык в Российской Федерации и в современном мире: в международном общении, в межнациональном общении. | 2 | | |
| | Практические занятия: | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 1.2 Формы существования русского национального языка | Содержание учебного материала | 2 | 2 | Л.01., Л.04., Л.08.,Л.09., М.02., М.08, П.1.1, П.1.10 |
| | Формы существования русского национального языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго). Активные процессы в русском языке на современном этапе. Взаимообогащение языков как результат взаимодействия национальных культур. | | | |
| | Практические занятия: | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| **Раздел 2. Речь. Речевое общение.** | | | | |
| Тема 2.1 Виды речевого общения. | Содержание учебного материала | 4 | 2 | Л.07., Л.08., Л.09., М.02., М.08, П.1.1, П.1.2, П.1.4, П.1.8 |
| | Речь как деятельность. Виды речевой деятельности: чтение, аудирование, говорение, письмо. Речевое общение и его основные элементы.<br>Сферы и ситуации речевого общения. Компоненты речевой ситуации. Развитие навыков монологической и *диалогической* речи. | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 2.2 Текст. Признаки | Содержание учебного материала | 4 | 2 | Л.07., Л.08., |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| текста. | Информационная переработка текста. Виды преобразования текста. Анализ текста с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации. Типы речи. | | | Л.09., М.02., М.08, П.1.1, П.1.3, П.1.8, П.1.10 |
| | Практические занятия: 1) Анализ структуры текста (структура, тип, стиль) Использование различных видов чтения в зависимости от коммуникативной задачи и характера текста. *Лингвистический анализ текстов различных функциональных разновидностей языка.* | 4 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 2.3 Функциональные стили речи. Официально-деловой стиль. | Содержание учебного материала | 4 | 1 | Л.07., Л.09., М.02., М.08, П.1.1, П.1.2, П.1.3, П.1.8, П.1.10 |
| | Основные жанры официально-делового стиля речи. Сфера употребления, типичные ситуации речевого общения, задачи речи, языковые средства, характерные официально-делового стиля. *Совершенствование умений и навыков создания текстов разных функционально-смысловых типов, стилей и жанров.* | | | |
| | Практические занятия: Составление документов официально-делового стиля речи (резюме, характеристика, расписка, доверенность и др.) | 4 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 2.4 Научный стиль речи. Публицистический стиль речи. | Содержание учебного материала | 4 | 1 | Л.07., Л.09., М.02., М.04., М.08, П.1.1, П.1.2, П.1.3, П.1.4, П.1.8, П.1.10 |
| | Основные жанры научного и публицистического стилей речи. Сфера употребления, типичные ситуации речевого общения, задачи речи, языковые средства характерные для научного и публицистического стилей речи. | | | |
| | Практические занятия: | 2 | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| | 1. Составление документов научного стиля речи (доклад, аннотация, *статья,* тезисы, конспект, *рецензия, выписки,* реферат и др.);<br>2. Составление документов публицистического стиля речи (выступление, *статья, интервью, очерк, отзыв* и др.) | 2 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 2.5 Разговорный стиль речи. Художественный стиль речи. | Содержание учебного материала | 4 | | Л.07., Л.08., М.02., М.08, П.1.1, П.1.2, П.1.3, П.1.6, П.1.8, П.1.10 |
| | Основные жанры разговорного и художественного стилей речи. Сфера употребления, типичные ситуации речевого общения, задачи речи, языковые средства характерные для разговорного и художественного стилей речи. | | | |
| | Практические занятия: Работа с текстом. | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | | |
| **Раздел 3. Культура речи.** | | | | |
| Тема 3.1 Культура речи как раздел лингвистики. | Содержание учебного материала | 4 | 1 | Л.07., Л.08., М.02., М.04., М.08, П.1.1, П.1.2, П.1.6, П.1.8, П.1.10 |
| | Культура речи как раздел лингвистики. *Основные аспекты культуры речи: нормативный, коммуникативный и этический. Коммуникативная целесообразность, уместность, точность, ясность, выразительность речи. Оценка коммуникативных качеств и эффективности речи.* | 4 | | |
| | Выбор и использование средств языка | | | |
| | Практические занятия: Публичное выступление: выбор темы, определение цели, поиск материала. Композиция публичного выступления.<br>Культура научного и делового общения (устная и письменная формы). *Особенности речевого этикета в официально-деловой, научной и публицистической сферах общения*. Культура разговорной речи. | 2 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 3.2 Языковая норма и ее функции. | Содержание учебного материала | 4 | | Л.07., М.02., М.08, П.1.1, |
| | Основные виды языковых норм русского литературного языка: орфоэпические (произносительные и | | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| | акцентологические). | | | П.1.2, П.1.8 |
| | Практические занятия: Ударение словесное и логическое | 2 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 3.3 Лексические нормы русского литературного языка. Тема 3.3 Способы словообразования. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Тема 3.3 Лексические нормы русского литературного языка | Содержание учебного материала | 8 | 1 | Л.07., Л.09., М.02., М.04., М.08, П.1.1, П.1.2, П.1.3, П.1.6, П.1.8, П.1.10 |
| | Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи. Профессионализмы. | 4 | | |
| | Словообразование как важное звено языковой системы, связующее лексику с грамматикой. Понятие «морфема». Морфемный строй русского языка. Способы словообразования в русском языке. Понятие «продуктивный способ словообразования». Словообразующие и формообразующие морфемы. Роль морфем в значении слова. Понятие «словообразовательная модель». Стилистические возможности словообразования. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Употребление терминологической лексики в речи. | 4 | | |
| | Практические занятия: | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 3.4 Фольклорная лексика. Фразеологизмы. | Содержание учебного материала | 4 | 1 | Л.07., Л.08., Л.09., М.02., М.08, П.1.1, П.1.2, П.1.6, П.1.8, П.1.10 |
| | Фольклорная лексика. Русские пословицы и поговорки. Фразеологизмы. | | | |
| | Практические занятия: | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 3.5 Лексические нормы русского литературного языка. | Содержание учебного материала | 4 | 1 | Л.07., Л.08., Л.09., М.02., М.04., М.08, П.1.1, П.1.3, П.1.4 |
| | Терминологическая, профессиональная лексика, фольклорная лексика, русские пословицы и поговорки, фразеологизмы. | | | |
| | Практические занятия: работа с текстом; индивидуальные карты-задания | 2 | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 3.6 Грамматические нормы русского литературного языка. Морфологические нормы. Имя существительное. | Содержание учебного материала | 4 | | М.02., М.08, П.1.1, П.1.10 |
| | Грамматические признаки слова. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. | | | |
| | Практические занятия: Правописание окончаний имен существительных. Употребление форм имен существительных в речи. | 2 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 3.7 Грамматические нормы русского литературного языка. Морфологические нормы. Имя прилагательное. | Содержание учебного материала | 4 | | Л.07., М.02., М.08, П.1.1, П.1.10 |
| | Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Употребление форм имен прилагательных в речи. | 4 | | |
| | Практические занятия: Правописание окончаний и суффиксов имён прилагательных. | 2 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 3.8 Грамматические нормы русского литературного языка. Морфологические нормы. Нормативное употребление форм имен числительных и местоимений. | Содержание учебного материала | 4 | | Л.07., М.02., М.08, П.1.1, П.1.4, П.1.10 |
| | Нормативное употребление форм имен числительных и местоимений. Значение местоимения. Употребление числительных в речи. Правописание местоимений. | | | |
| | Практические занятия: | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 3.9 Грамматические нормы русского | Содержание учебного материала | 4 | | Л.07., М.02., М.08, П.1.1 |
| | Грамматические признаки глагола. Правописание | 4 | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| литературного языка. Морфологические нормы. Глагол. | суффиксов и личных окончаний глаголов. | | | |
| | Практические занятия:<br>Упражнение на правописание глаголов. | 2 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 3.10<br>Грамматические нормы русского литературного языка. Морфологические нормы. Причастие, деепричастие. | Содержание учебного материала | 4 | | |
| | Морфологические нормы – причастие. Морфологические нормы - деепричастие. Правописание суффиксов и окончаний причастий.. Правописание -н- и -нн- в причастиях и отглагольных прилагательных. Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий. Деепричастие как особая форма глагола. | 4 | | Л.07., М.02., М.08, П.1.1, П.1.10 |
| | Практические занятия:<br>1. Правописание не с причастиями. Правописание не с деепричастиями.<br>2.Правописание Н и НН в разных частях речи. Составление предложений с обособленными членами предложений. | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 3.11<br>Грамматические нормы русского литературного языка. Морфологические нормы. Наречие. | Содержание учебного материала | 2 | | М.02., М.08, П.1.1 |
| | Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. | 2 | | |
| | Практические занятия: правописание наречий. | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 3.12<br>Грамматические нормы русского литературного языка. Морфологические нормы. Служебные части речи. | Содержание учебного материала | 6 | | Л.07., М.02., М.08, П.1.1, П.1.10 |
| | Предлог как часть речи. Союз как часть речи. Частица как часть речи. Междометия и звукоподражательные слова. | 6 | | |
| | Практическое занятие:<br>1. Правописание предлогов. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др.<br>2. Правописание союзов. Правописание частиц. | - | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| | Правописание частиц не и ни с разными частями речи. | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 3.13<br>Грамматические нормы русского литературного языка. Морфологические нормы. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.07., М.02., М.08, П.1.1, П.1.8 |
| | Грамматические нормы русского литературного языка. | 2 | | |
| | Практические занятия: составление предложений с использованием правил грамматических норм русского литературного языка. | -- | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | | |
| Тема 3.14<br>Грамматические нормы русского литературного языка. Основные единицы синтаксиса. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.07., М.02., М.08, П.1.1, П.1.4, П.1.6 |
| | Основные единицы синтаксиса: словосочетание и предложение. Основные выразительные средства синтаксиса. Второстепенные члены предложения. Однородные члены предложения. | 2 | | |
| | Практические занятия: | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 3.15<br>Грамматические нормы русского литературного языка. Синтаксические нормы. Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. | Содержание учебного материала | 6 | | М.02., М.08, П.1.1, П.1.8 |
| | Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. | 6 | | |
| | Практические занятия:<br>Основные группы сложносочиненных предложений по значению и союзам. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 3.16<br>Грамматические нормы русского литературного языка. Синтаксические нормы. Сложноподчиненное предложение. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.07., М.02., М.08, П.1.1, П.1.8 |
| | Сложноподчиненное предложение. Основные группы сложноподчиненных предложений по их значению. Подчинительные союзы и союзные слова. | 2 | | |
| | Практические занятия:<br>Подчинительные союзы и союзные слова. Строение сложноподчиненного предложения. Основные группы сложноподчиненных предложений по их значению. СПП с | - | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| | придаточными (места, времени, причины, цели…) | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 3.17<br>Грамматические нормы русского литературного языка. Синтаксические нормы. Бессоюзное сложное предложение. | Содержание учебного материала | 2 | 2 | Л.07., Л.09., М.02., М.08, П.1.1, П.1.8 |
| | Бессоюзное сложное предложение. | 2 | | |
| | Практические занятия:<br>Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении (запятая, точка с запятой, двоеточие, тире). | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 3.18<br>Грамматические нормы русского литературного языка. Синтаксические нормы. Способы передачи чужой речи. | Содержание учебного материала: | 2 | | Л.07., Л.09., М.02., М.04., М.08, П.1.1, П.1.8 |
| | Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной | 2 | | |
| | Практические занятия: Закрепление навыка пунктуационной грамотности при составлении прямой и косвенной речи. | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 3.19<br>Грамматические нормы русского литературного языка. Синтаксические нормы | Содержание учебного материала: | 2 | | Л.08., М.02., М.04., М.08, П.1.1, П.1.3, П.1.4, П.1.6, П.1.8, П.1.10 |
| | Синтаксические единицы. Синтаксическая синонимия. | 2 | | |
| | Практические занятия:<br>Стилистический анализ синтаксических структур в тексте. Конструирование текста в определенном стиле и жанре с уместным использованием заданных синтаксических структур. | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 3.20<br>Стилистические нормы русского литературного языка. | Содержание учебного материала: | 4 | | Л.08., М.02., М.04., М.08, П.1.1, П.1.3, П.1.6, П.1.8, П.1.10 |
| | Языковые особенности функциональных стилей речи. Составление высказывания соответственно функциональному стилю речи. | 4 | | |
| | Практические занятия: Составление связного высказывания на заданную тему.<br>Анализ текста | -<br>- | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| Тема 3.21 Орфографические нормы русского литературного языка | Содержание учебного материала | 4 | | Л.08., М.02., М.08, П.1.1 |
| | Соблюдение орфографических норм русского литературного языка при работе с текстом | 4 | | |
| | Практические занятия: Закрепление навыка использования групп орфографических правил по алгоритму | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 3.22 Пунктуационные нормы русского литературного языка | Содержание учебного материала | 2 | | Л.08., М.02., М.08, П.1.1, П.1.2, П.1.6, П.1.10 |
| | Соблюдение пунктуационных норм русского литературного языка при работе с текстом. | 2 | | |
| | Практические занятия: Закрепление навыка пунктуационной грамотности. *Совершенствование орфографических и пунктуационных умений и навыков. Соблюдение норм литературного языка в речевой практике. Уместность использования языковых средств в речевом высказывании.* | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 3.23 Нормативные словари современного русского языка и лингвистические справочники; их использование. | Содержание учебного материала | 2 | 2 | Л.07., Л.09., М.02., М.04., М.08, П.1.1, П.1.2, П.1.3, П.1.6, П.1.8 |
| | Работа со словарями (толковый, синонимов, антонимов, устаревших слов, фразеологизмов, профессиональных слов). Составление текста. Подбор слов по словарям. | 2 | | |
| | Практические занятия: | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Консультации: | | 6 | | |
| Экзамен: | | 6 | | |
| **Всего:** | | **75** | **10** | |

# 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНГО ПРЕДМЕТА

**3.1 Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие учебного кабинета «Русский язык и литература»**

Оборудование учебного кабинета:

– рабочие места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

– комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

**3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1 Основные источники (печатные издания)**

Воителева Т.М., Русский язык (для 10 класса) . Учебник./ Т.М Воителева — М., Общество с ограниченной ответственностью «Образовательно-издательский центр «Академия», 2021.

Воителева Т.М., Русский язык (для 11 класса) . Учебник./ Т.М Воителева — М., Общество с ограниченной ответственностью «Образовательно-издательский центр «Академия», 2021.

Т.М.Пахнова, Русский язык. Учебник 10кл., 11.кл. — М., 2020, ДРОФА.

**3.2.2 Электронные издания (ресурсы)**

www. gramma. ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи

в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).

www. krugosvet. ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

www. school-collection. edu. ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

www. spravka. gramota. ru (сайт «Справочная служба русского языка»).

**3.2.3 Дополнительные источники (печатные издания)**

Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ

Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».

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

# 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

| Формы и методы оценки и контроля | | ФОС | | № прило-жения |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Стартовая диагностика** | 1 | Диагностическая работа (нулевой срез) | 1 |
| 2 | **Текущий контроль:** | | | |
| | - письменный опрос | 2 | Критерии оценивания письменной работы | 2 |
| | - устный опрос | 3 | Критерии оценивания устного опроса | 3 |
| | - тестирование | 4 | Критерии оценивания тестирования | 4 |
| | - практические задания, упражнения | 5 | Эталон (критерии оценивания письменной работы и устного опроса в соответствии с методическими материалами по дисциплине) | 5 |
| | - анализ текста | 6 | Алгоритм, критерии оценивания | 6 |
| 3 | **Промежуточная аттестация** | | Зачёт/Экзамен по материалам стандартизированной формы (спецификация, задание, критерии оценивания): | |
| | | 1 | тестирование | 7 |
| | | 2 | практическое задание | 8 |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУПБ.02 Литература

по профилю получаемого профессионального образования:
естественно-научный

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2026 г.

РАССМОТРЕНО:
Предметной (цикловой) комиссией
естественнонаучных дисциплин

Протокол № 1 от «30» августа 2025г.
Председатель _____Л.А. Христич

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по
учебно - производственной
работе
_____Е.В. Чапаева

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:
Забродина Ирина Алексеевна, преподаватель «Южноуральский энергетический техникум»

Рецензент:
Малий Юлия Анатольевна, преподаватель «Южноуральский энергетический техникум»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 29.01.2016г., N 50 и примерной программы по данной общеобразовательной дисциплине, рассмотренной и одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО Протокол № 13от «29» сентября 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА…….. 4

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА …….. 5

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА …….. 25

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ……... 26

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебного предмета «Литература» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Цель учебного предмета «Литература»: формирование культуры читательского восприятия и достижение читательской самостоятельности обучающихся, основанных на навыках анализа и интерпретации литературных текстов.

Задачи учебного предмета «Литература»:

– получение опыта медленного чтения произведений русской, родной (региональной) и мировой литературы;

– овладение необходимым понятийным и терминологическим аппаратом, позволяющим обобщать и осмыслять читательский опыт в устной и письменной форме;

– овладение навыком анализа текста художественного произведения (умение выделять основные темы произведения, его проблематику, определять жанровые и родовые, сюжетные и композиционные решения автора, место, время и способ изображения действия, стилистическое и речевое своеобразие текста, прямой и переносные планы текста, умение «видеть» подтексты);

– формирование умения анализировать в устной и письменной форме самостоятельно прочитанные произведения, их отдельные фрагменты, аспекты;

– формирование умения самостоятельно создавать тексты различных жанров (ответы на вопросы, рецензии, аннотации и др.);

– овладение умением определять стратегию своего чтения;

– овладение умением делать читательский выбор;

– формирование умения использовать в читательской, учебной и исследовательской деятельности ресурсов библиотек, музеев, архивов, в том числе цифровых, виртуальных;

– овладение различными формами продуктивной читательской и текстовой деятельности (проектные и исследовательские работы о литературе, искусстве и др.);

– знакомство с историей литературы: русской и зарубежной литературной классикой, современным литературным процессом;

– знакомство со смежными с литературой сферами искусства и научного знания (культурология, психология, социология и др.).

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебного предмета:

1.2.1 Личностные результаты обучения:

| | | |
|---|---|---|
| Л. 01. Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн); | российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, | **Л.01.1** |
| | чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, | **Л.01.2** |
| | уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной | **Л.01.3** |

| | | |
|---|---|---|
| Л. 02.гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; | осознанно принимающий традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности, готовый к участию в общественной жизни | **Л.02.2** |
| Л. 03. готовность к служению Отечеству, его защите; | патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите; | **Л.03.1** |
| Л. 04. сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире; | осознание своего места в поликультурном мире | **Л.04.2** |
| Л 05.сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к | | |
| | готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны; | **Л.05.2** |

| | | |
|---|---|---|
| самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; | готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества | **Л.05.3** |
| Л 06.толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям; | приверженность идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям | **Л.06.1** |
| | готовность обучающихся противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии; коррупции; дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям | **Л.06.2** |
| | толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; | **Л.06.3** |
| Л 07.навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; | – развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности. | **Л.07.1** |
| Л 08.нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; | ориентация обучающихся на достижение личного счастья, реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы; | **Л.08.1** |
| | нравственное поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, | **Л.08.2** |
| | принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению; | **Л.08.3** |

| | | |
|---|---|---|
| | способность к сопереживанию и формирование позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам; | **Л.08.4** |
| | формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия); | **Л.08.5** |
| Л 09.готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; | готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; | **Л.09.1** |
| Л 10.эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений; | эстетическое отношения к миру, готовность к эстетическому обустройству собственного быта | **Л.10.1** |
| Л 13.осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем; | осознанный выбор будущей профессии как путь и способ реализации собственных жизненных планов; | **Л.13.1** |

| | | |
|---|---|---|
| Л 14.сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности; | экологическая культура, бережное отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; | **Л.14.1** |
| Л 15. ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни. | ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни; | **Л.15.1** |
| | положительный образ семьи, родительства (отцовства и материнства), интериоризация традиционных семейных ценностей | **Л.15.2** |

### 1.2.2 Метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД):

1.Регулятивные универсальные учебные действия

2.Познавательные универсальные учебные действия

3.Коммуникативные универсальные учебные действия

| | | | |
|---|---|---|---|
| **М.02** | Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; | осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий | **УУД 3.1** |
| | | при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.); | **УУД 3.2** |
| | | координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; | **УУД 3.3** |
| | | развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств; | **УУД 3.4** |
| **М.03** | 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; | самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута; | **УУД 1.1** |
| | | ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; | **УУД 1.3** |
| | | оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели; | **УУД 1.4** |
| | | выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты; | **УУД 1.5** |
| | | сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью. | **УУД 1.7** |
| | | искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи | **УУД 2.1** |
| | | критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках | **УУД 2.2** |
| | | при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.); | **УУД 3.2** |
| | | координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного | **УУД 3.3** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | взаимодействия; | |
| | | развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств; | **УУД 3.4** |
| **М.04** | 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; | самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута; | **УУД 1.1** |
| | | сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью. | **УУД 1.7** |
| | | искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи | **УУД 2.1** |
| | | критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках | **УУД 2.2** |
| | | развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств; | **УУД 3.4** |
| **М.05** | Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; | выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия | **УУД 2.5** |
| | | выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения; | **УУД 2.6** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **М.07** | Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; | оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали; | **УУД 1.2** |
| | | ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; | **УУД 1.3** |
| | | находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития | **УУД 2.4** |
| | | осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий | **УУД 3.1** |
| **М.08** | Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; | находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития | **УУД 2.4** |
| | | развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств; | **УУД 3.4** |
| | | распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений | **УУД 3.5** |
| **М.09** | Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения. | критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках | **УУД 2.2** |
| | | развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств; | **УУД 3.4** |

1.3.3. Предметные результаты

| **Предметные результаты** | | Выпускник на базовом уровне научится: | | Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться: | |
|---|---|---|---|---|---|
| **П.1.5** | знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой; | **П.б.1.5.1** | демонстрировать знание произведений русской, родной и мировой литературы, приводя примеры двух или более текстов, затрагивающих общие темы или проблемы; | **П.п.1.7.1** | давать историко-культурный комментарий к тексту произведения (в том числе и с использованием ресурсов музея, специализированной библиотеки, исторических документов и т. п.); |
| **П.1.7** | сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; | **П.б.1.7.1** | давать развернутые ответы на вопросы об изучаемом на уроке произведении или создавать небольшие рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, демонстрируя целостное восприятие художественного мира произведения, понимание принадлежности произведения к литературному направлению (течению) и культурно-исторической эпохе (периоду); | | |
| | | **П.б.1.7.2** | -выполнять проектные работы в сфере литературы и искусства, предлагать свои собственные обоснованные интерпретации литературных произведений | | |
| **П.1.9** | овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание | **П.б.1.9.1** | обосновывать выбор художественного произведения для анализа, приводя в качестве аргумента как тему (темы) произведения, так и его проблематику (содержащиеся в нем смыслы и подтексты); | **П.п.1.9.1** | анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности; |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; | | | | |
| | | **П.б.1.9.2** | использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа; | **П.п.1.9.2** | анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания (философией, историей, психологией и др.); |
| | | **П.б.1.9.3** | давать объективное изложение текста: характеризуя произведение, выделять две (или более) основные темы или идеи произведения, показывать их развитие в ходе сюжета, их взаимодействие и взаимовлияние, в итоге раскрывая сложность художественного мира произведения; | **П.п.1.9.3** | анализировать одну из интерпретаций эпического, драматического или лирического произведения (например, кинофильм или театральную постановку; запись художественного чтения; серию иллюстраций к произведению), оценивая, как интерпретируется исходный текст |
| | | **П.б.1.9.4** | анализировать жанрово-родовой выбор автора, раскрывать особенности развития и связей элементов художественного мира произведения: места и времени действия, способы изображения действия и его развития, способы введения персонажей и средства раскрытия и/или развития их характеров; | | |
| | | **П.б.1.9.5** | определять контекстуальное значение слов и фраз, используемых в художественном произведении (включая переносные и коннотативные значения), оценивать их художественную выразительность с точки зрения новизны, эмоциональной и смысловой наполненности, эстетической значимости; | | |
| | | **П.б.1.9.6** | анализировать авторский выбор определенных композиционных решений в | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | произведении, раскрывая, как взаиморасположение и взаимосвязь определенных частей текста способствует формированию его общей структуры и обусловливает эстетическое воздействие на читателя (например, выбор определенного зачина и концовки произведения, выбор между счастливой или трагической развязкой, открытым или закрытым финалом); | | |
| | | **П.б.1.9.7** | анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и/или героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается (например, ирония, сатира, сарказм, аллегория, гипербола и т.п.); | | |

# 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

## 2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| трудоемкость | 110 |
| — уроки, лекции | 93 |
| — практические занятия | 15 |
| — лабораторные занятия | |
| Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание) | 14 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | 0 |
| практические занятия | 14 |
| лабораторные занятия | 0 |
| Самостоятельная работа обучающегося | - |
| Консультации | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме зачета (2 семестр) | - |

## 2.2 Тематический план и содержание учебного предмета ОУПБ.02 Литература

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| Введение. Русская литература в контексте мировой культуры. | Содержание учебного материала | **2** | | Л.04, Л.10 М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.9 |
| | Основные темы и проблемы русской литературы первой половины XIX века. Преобладание реалистических принципов изображения действительности в зрелом творчестве русских писателей первой половины XIX века. Историко-литературный процесс. Романтизм и реализм как ведущие литературные направления эпохи | | | |
| | Практические занятия | – | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| **РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX Раздел 1. Становление и развитие реализма в русской литературе первой половины XIX века** | | | | |
| Тема 1.1 Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века. **Александр Николаевич Островский (1823—1886)** | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.04., Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.9 |
| | Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Народничество. Укрепление реалистического направления в русской живописи второй половины XIX века. Жизненный и творческий путь А. Н. Островского. Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. | | | |
| | Практические занятия | – | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 1.2 **Александр Николаевич Островский (1823—1886)** Драма «**Гроза**». | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.06., Л.08, Л.7, Л.15, Л.9,Л.10, М.02, М.03, М.04, |
| | Творческая история драмы «Гроза». Драма как род литературы. Драматические жанры: комедия, трагедия, драма. Конфликт в драматическом произведении. Этапы развития действия. | | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| | Монолог. Диалог. Речевая характеристика персонажа. Образ-символ. Авторская позиция в драме. | | | М.07, М.08, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Практические занятия: Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского. Анализ драмы «Гроза»: Калинов и его обитатели (система персонажей); символика грозы; жанровое своеобразие; Катерина в системе образов драмы «Гроза».<br>*Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения.* | 2 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | | |
| Тема 1.3 Драма «**Бесприданница**». А.Н.Островского | Содержание учебного материала | 4 | | Л.02, Л.06., Л.08, Л.15, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Социальные и нравственные проблемы в драме «Бесприданница». Лариса и ее окружение. Художественные особенности драмы «Бесприданница». Основные сюжетные линии драмы. Тема «маленького человека» в драме «Бесприданница».<br>*Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 1.4 **Иван Александрович Гончаров (1812—1891).** Роман «**Обломов**» И.А. Гончарова. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.08, Л.15, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Личность писателя. Своеобразие художественного таланта Гончарова.<br>Роман как литературный жанр. Типическое в литературе, искусстве. Система образов. Сюжет и композиция. Характер в литературе. Антитеза. Интерьер. Художественная деталь. Художественная интерпретация. Литературно-критическая интерпретация. Роман «Обломов». Реалистические приёмы изображения героя в первой части романа. Полнота и сложность образа Обломова, истоки характера главное героя. | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 1. 5 Роман | Содержание учебного материала | 4 | | Л.02, Л.7, |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| «**Обломов**» И.А. Гончарова | Роман «»Обломов». Смысл сопоставления героев в романе. Финал романа. Авторская оценка жизненного пути героя. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Эволюция образа Обломова. *Историко-философский смысл произведения*. *Роман «Обломов» в других видах искусства.* | 2 | | Л.08, Л.9,Л.10, Л.13, Л.15, М.02, М.03, М.04, М.07, М.08, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Практические занятия: Анализ образов главных героев: Андрей Штольц как антипод Обломова; Обломов и Ольга Ильинская: испытание героя любовью; Понятие «обломовщина». | 2 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| **Раздел 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века** | | | | |
| Тема 2.1 **Иван Сергеевич Тургенев (1818—1883).** | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02,Л.08, Л.10 М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Судьба писателя. Формирование общественных взглядов И. С. Тургенева. Преходящее и вечное в художественном мире И. С. Тургенева. Стихотворения в прозе. Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И. С. Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. *Анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания.* | | | |
| | Практические занятия | – | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 2.2 Роман И.С. Тургенева «Отцы и дети» | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, Л.06,Л.08, Л.10, Л.15, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Русский классический роман второй половины 19 века. Смысл названия романа. Проблематика романа. Роман как литературный жанр. Литературный герой и его прототип. Творческая история. Особенности композиции романа. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Система образов произведения. Авторская позиция и средства её выражения в эпическом произведении. Творческая история романа «Отцы и дети». Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. *Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения.* | | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| | Практические занятия | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 2.3 Образ Е.Базарова в романе «Отцы и дети». | Содержание учебного материала | 4 | | Л.02, Л.05, Л.06, Л.7, Л.08, Л.9,Л.10, Л.13, Л.15, М.02, М.03, М.04, М.07, М.08, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Герой 60-х годов 19 века – нигилист Е. Базаров. Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». *Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | 2 | | |
| | Практические занятия: Анализ проблематики романа: Базаров и Аркадий Кирсанов. Испытание дружбой. Базаров и Одинцова – испытание любовью. Базаров и родители: Тургеневское изображение путей преодоления конфликта поколений. | 2 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 2.4 **Николай Гаврилович Чернышевский (1828—1889)** | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.05, Л.08, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.9 |
| | Биография Чернышевского, формирование его взглядов. Эстетические воззрения Чернышевского. Роман «Что делать?». Творческая история произведения, его жанровое своеобразие. Значение романа «Что делать?» в истории русской литературы и революционного движения. | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 2.5 Утопическое изображение общества будущего в четвёртом сне Веры Павловны. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, Л.07,Л.08, Л.10, Л.13, Л.15, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Художественная специфика произведения: композиция романа, система образов, реальность и сны, особые группы персонажей: «старые люди», «новые люди», «особенный человек». Мораль «новых людей», их взгляды на любовь и семейные отношения, основанные на вере в добрую природу людей, наделённых инстинктом общественной солидарности. *Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения.* | | | |
| | Практические занятия | – | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| Тема 2.6 **Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889).** Сказки. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01,Л.02, Л.06, Л.07,Л.08, Л.10, Л.13, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина. Мировоззрение писателя. Сказки М. Е. Салтыкова-Щедрина. Тема сказок в творчестве. *Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 2.7 «История одного города» М.Е.Салтыкова - Щедрина | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01,Л.02, Л.06, Л.08, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Своеобразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина. - Объекты сатиры и сатирические приёмы. Иносказательная образность сказок. «Медведь на воеводстве», «Коняга», «История одного города». *Анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 2.8 **Николай Семенович Лесков** (1831—1895). | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, Л.08, П.1.5, П.1.9 |
| | Художественный мир писателя. | | | |
| | Практические занятия | – | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 2.9 Повесть «Очарованный странник» Н.С.Лескова | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01,Л.02, Л.05, Л.07,Л.08, Л.10, Л.13, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Особенности композиции и жанра повести, смысл названия. Особенности повествовательной манеры Н. С. Лескова. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. *Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| Тема 2.10 **Федор Михайлович Достоевский** (1821—1881) | Содержание учебного материала | 2/ | | Л.02, Л.05, Л.08, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.9 |
| | Творческий путь писателя. | | | |
| | Практические занятия | – | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 2.11 Роман Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание» | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, Л.06,Л.08, Л.10, Л.15, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. *Анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания.* | | | |
| | Практические занятия | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | | |
| Тема 2.12 Родион Раскольников. Имеет ли сильная личность право на преступление? | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, Л.06, Л.07,Л.08, Л.9,Л.10, Л.13, Л.15, М.02, М.03, М.04, М.07, М.08, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. *Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия: Анализ ключевой темы романа: Раскольников и его теория (проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе; тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей; драматичность характера и судьбы революционера). | 2 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 2.13 Величие личности **Льва Николаевича Толстого** (1828—1910). «Севастопольские рассказы» | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.03, Л.05, Л.08, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Жизнь и творчество писателя. «Севастопольские рассказы» - суровая правда войны. Героизм, патриотизм защитников Севастополя. | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 2.14 Роман-эпопея | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.02, |
| | История создания романа. Авторский идеал семьи в романе. | | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| Война и мир». Светское общество в изображении Толстого. | Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова. Осуждение бездуховности и лжепатриотизма. | | | Л.05, Л.08, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 2.15 Кутузов и Наполеон в романе «Война и мир» | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.02, Л.03, Л.05, Л.06, Л.7, Л.08, Л.9,Л.10, М.02, М.03, М.04, М.07, М.08, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Кутузов в романе Толстого «Война и мир». Смысл противопоставления Кутузова и Наполеона. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. *Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения.* | 2 | | |
| | Практические занятия: работа по главам – противопоставление Кутузова и Наполеона (т.3,ч2, гл.15-16, 35 – назначение Кутузова в армию.т.3,ч.2, гл 35 – на Бородинском поле. Т.3,ч 2, гл.21 – Единение Кутузова и армии во время молебна. Т4,ч. 4, гл.6 – гуманное отношение к пленным; т.3,ч.1, гл.2, 26,34 и т.3, ч.3, гл.19 – культ личности, мания величия Наполеона. Т.3,ч.2 гл. 26 и т3 ч.3 гл.19 – Наполеон перед портретом сына и на поклонной горе (высокомерие, тщеславие). Т3 ч1 гл 2- переправа польских улан – глубокое равнодушие к судьбам окружающих его людей. Т3 ч2 гл. 34, 38 – Бородинское сражение. Т4 ч3 гл. 18 – предательство по отношению к армии. | 2 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |
| Тема 2.16 Женские образы в романе. Судьбы людей в тесной связи с мировыми событиями. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.02, Л.05, Л.06, Л.07,Л.08, Л.13, Л.15, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Наташа Ростова, Элен, княжна Марья… женское счастье. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Истинный и ложный патриотизм. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя. *Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия: | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 2. 17 **Антон** | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| **Павлович Чехов** (1860—1904). | Жизнь и творческий путь. | | | Л.08, Л.10, Л.15, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.9 |
| | Практические занятия | – | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 2.18 А.П.Чехов. Рассказы | Содержание учебного материала | 2 | 1 | Л.01, Л.05, Л.06, Л.08, Л.10, Л.13,Л.15, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Рассказы: *«Маленькая трилогия»* А.П.Чехова: ложные представления, определяющие судьбы людей («Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви») *Анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 2.19 «Вишнёвый сад » А.П.Чехова | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, Л.08, Л.10, Л.15, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе. Прощание с прошлым. *Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения. Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| **Раздел 3. Русская поэзия второй половины XIX века** | | | | |
| Тема 3.1 Обзор русской поэзии второй половины XIX века. **Алексей Константинович Толстой (1817—1875).** Поэзия. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.04, Л.08, Л.10, Л.14, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Две ветви русской поэзии во 2 половине 19 века. Причины и смысл споров о «чистом» и «гражданском» искусстве. Русская поэзия во второй половине XIX века (обзор). Стихотворения поэтов второй половины XIX века. Представители «гражданской поэзии»: А. Н. Плещеев, И. С. Никитин, И. З. Суриков и др. Сторонники «чистого искусства»: А. Н. Майков, Я. П. Полонский и др. Тема.Пафос. Мотив в лирике. Лирический герой. Средства | | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| | художественной изобразительности и выразительности в лирике.<br>Жизненный и творческий путь А. К. Толстого. Стремление к пушкинской гармонии и творческая самобытность поэзии А. К. Толстого. | | | |
| | Практические занятия | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | | |
| Тема 3.2 **Федор Иванович Тютчев (1803—1873).** Поэзия. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.02, Л.08, Л.10, Л.14, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Становление личности поэта. Тютчев и поколение любомудров, философские и политические взгляды поэта-дипломата. Философская проблематика и художественное своеобразие поэзии Тютчева. Поэзия Тютчева в контексте русского литературного развития: общественные истоки трагических мотивов тютчевской лирики. Основные темы творчества поэта-философа. Мир природы в поэзии Тютчева. Любовная лирика Тютчева, её биографическое и философское содержание. Тема России, историософские взгляды поэта.<br>*Анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 3.3 **Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892).** Поэзия. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.08, Л.10, Л.14, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Биография и творческий путь Фета. Место Фета в русской поэзии второй половины XIX века. Светлый, жизнеутверждающий характер лирики поэта. Основные особенности поэтики<br>Фета. Любовная лирика Фета. Природа в поэзии Фета. Преображение житейских впечатлений в поэтический образ.<br>*Анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | – | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| Тема 3.4 **Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878).** Поэзия. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.02, Л.05, Л.06, Л.08, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Народные истоки мироощущения Некрасова, близость поэта к народу, его способность выразить одухотворённую красоту страдания и высокие идеалы народа. Детство и отрочество Некрасова, семья поэта, впечатления детских и юношеских лет, сформировавшие характер Некрасова. Основные мотивы лирики поэта. Звучание темы поэтического призвания в стихотворениях Некрасова. Народ в лирике Некрасова. Поэтическое многоголосие. | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 3.5 Поэма Н.А Некрасова «Кому на Руси жить хорошо». Историко-культурная основа произведения. | Содержание учебного материала | 2 | 1 | Л.01, Л.02, Л.05, Л.06, Л.07,Л.08, Л.9, Л.10, Л.13, Л.14, Л.15, М.02, М.03, М.04, М.07, М.08, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Поэма-эпопея «Кому на Руси жить хорошо». Творческая история произведения. Жанр и композиция поэмы фольклорных мотивов в художественном мире произведения. Проблема завершённости-незавершённости. Образ крестьян-правдоискателей в начале поэмы, первоначальные представления странников о счастье. Перелом в направлении поисков «счастливого». Ключевые образы поэмы (Яким Нагой, Ермил Гирин, Матрёна Тимофеевна, Савелий и др.), постепенное рождение в сознании народа образа другого «счастливца», борца за духовные святыни. Работа Некрасова над финальной частью поэмы, вера поэта в пробуждение народных сил, нескорое, но неизбежное утверждение народной Правды. *Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения.* | | | |
| | Практические занятия: Крестьянские судьбы в изображении Некрасова. Образы крестьян в поэме «Кому на Руси жить хорошо» | 2 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| **Раздел 4. Особенности развития литературы XX века рубежа XIX и XX веков.** | | | | |
| Тема 4.1 Общая характеристика | Содержание учебного материала | 2 | | Л.04, Л.05, Л.08, Л.10, |
| | Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. | | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| культурно-исторического процесса рубежа XIX и XX веков. | Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. | | | Л.14, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.9 |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 4.2 **Иван Алексеевич Бунин (1870—1953).** Проза. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.02, Л.05, Л.08, Л.10, Л.15, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Жизненный путь писателя. Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина.Русский национальный характер в изображении Бунина –«Темные аллеи», «Чистый понедельник». Русский национальный характер в изображении Бунина. Тема любви в творчестве И. А. Бунина. Сведения из биографии. *Анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания.* | | | |
| | Практические занятия: | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 4.3 **Александр Иванович Куприн (1870—1938).** Повести. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, Л.08, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Сведения из биографии. Мир духовный и мир цивилизованный в повести А. И. Куприна «Олеся». «Поединок»: автобиографический и гуманистический характер повести. | | | |
| | Практические занятия: | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 4.4 Повесть «Гранатовый браслет» А.И.Куприна | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, Л.08, Л.10, Л.15, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Сведения из биографии. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. *Анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания.* | | | |
| | Практические занятия: | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 4.5 **Максим Горький (1868—1936).** | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, Л.08, Л.10, |
| | Поэтическая условность раннего творчества Горького. Символика образов. «Старуха Изергиль» – поэтизация гордых и сильных | | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| Рассказ «Старуха Изергиль» | людей. | | | М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 4.6 Пьеса М.Горького «На дне». | Содержание учебного материала | 2 | 1 | Л.02, Л.05, Л.08, Л.10, Л.13, Л.15, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Философская проблематика пьесы. Трагедия обитателей ночлежки. На чьей стороне правда?<br>*Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 4.7 Серебряный век русской поэзии. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.04, Л.05, Л.08, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.9 |
| | Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору).<br>Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений). | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| **Раздел 5. Особенности развития литературы первой половины XX века** | | | | |
| Тема 5.1 **Александр Александрович Блок (1880—1921).** Поэзия. Поэма «Двенадцать» | Содержание учебного материала | 2 | | Л.08, Л.10, Л.14, М.02, М.03, М.04, М.07, М.08, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Очерк жизни и творчества. Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека…», «На железной дороге», «Река раскинулась. Течет…». Поэма «Двенадцать» (обзор с чтением фрагментов).<br>*Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения.* | | | |
| | Практические занятия | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 5.2 **Владимир Владимирович** | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.08, Л.10, |
| | Сведения из биографии Маяковского. Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и | | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| **Маяковский (1893—1930).** Поэзия. | пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно…», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю».<br>*Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Практические занятия: | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 5.3 **Сергей Александрович Есенин (1895—1925).** Поэзия. | Содержание учебного материала | | | Л.01, Л.02, Л.08, Л.10, Л.14, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | «Знакомый ваш - Сергей Есенин». Литературно-музыкальная композиция, посвященная творчеству С.Есенина.( Сведения из биографии. Художественное своеобразие творчества Есенина).<br>*Анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания.*<br>*Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 5.4 Литературный процесс 1920-х годов. **Александр Александрович Фадеев (1901—1956)** | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, Л.08, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.9 |
| | Сведения из биографии. | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 5.5 Роман «Разгром» А.Фадеева | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, Л.08, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, |
| | Гуманистическая направленность романа «Разгром». Долг и преданность идее. Проблема человека и революции.<br>*Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | П.1.9 |
| Тема 5.6 **Исаак Эммануилович Бабель (1894—1940).** Рассказы | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, Л.06, Л.08, Л.10, Л.15 М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Сведения из биографии писателя. Изображение событий Гражданской войны в книге рассказов «Конармия». Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабеля. *Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 5.7 Становление новой культуры в 1930-е годы. **Марина Ивановна Цветаева (1892—1941).** Поэзия | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.08, Л.10, Л.13, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Противоречия социалистического реализма . Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. «Душа, не знающая меры» - жизнь и творчество М.И. Цветаевой. *Анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания. Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 5.8 **Осип Эмильевич Мандельштам (1891—1938).** Поэзия | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.08, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Идейно-тематические и художественные особенности поэзии О. Э. Мандельштама. *Анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 5.9 **Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899—** | Содержание учебного материала | 2 | 1 | Л.02, Л.05, Л.08, Л.10, Л.13, М.04, М.07, М.09, |
| | Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Рассказ «В прекрасном и яростном мире». *Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения.* | | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| **1951)**. Рассказ «В прекрасном и яростном мире». | Практические занятия | - | | П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 5.10 **Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940).** Сатира М. А. Булгакова. «Роковые яйца», «Собачье сердце» | Содержание учебного материала | 2 | 1 | Л.02, Л.05, Л.08, Л.10, Л.13, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Обзор жизни и творчества. Сатира М. А. Булгакова. «Роковые яйца», «Собачье сердце».<br>*Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения. Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 5.11 Роман «Мастер и Маргарита» | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, Л.08, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Роман «Мастер и Маргарита» - книга жизни Булгакова. Роман в романе. Композиция: Роман в романе. Два стилистических потока. Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов.<br>*Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 5.12 Роман «Мастер и Маргарита» | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, Л.07,Л.08, Л.9, Л.10, Л.15, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Тема добра и зла в романе «Мастер и Маргарита». Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Своеобразие писательской манеры.<br>*Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни.* | | | |
| | Практические занятия: Анализ реалистичных и фантастических типов персонажей в романе «Мастер и Маргарита». Значение образов. | 2 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 5.13 **Алексей Николаевич Толстой (1883—1945).** Традиции и новаторство в | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.02, Л.05, Л.08, М.04, М.07, М.09, П.1.5, |
| | Жизнь и творчество Толстого. Тема русской истории в творчестве писателя. Роман «Петр Первый» - единство исторического материала и художественного вымысла в романе.<br>*Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения.* | | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| литературе. Роман-эпопея. | Практические занятия | - | | П.1.7, П.1.9 |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 5.14 Роман «Петр Первый» А.Н.Толстого. | Содержание учебного материала | 2 | 1 | Л.01, Л.02, Л.05,Л.07,Л.08, Л.9,Л.10, Л.13, М.02, М.03, М.04, М.07, М.08, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Тема русской истории. Реальные и вымышленные герои. Сюжетная основа и композиция произведения. Образ Петра I. Образ народа. Реальное и художественное время и пространство в произведении. Проблема личности и ее роль в судьбе страны. | | | |
| | Практические занятия: работа с текстом – выписать образ Петра Первого | 2 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 5.15 **Михаил Александрович Шолохов (1905—1984).** | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, Л.08, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.9 |
| | Жизнь, творчество, судьба М. А. Шолохова. | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 5.16 Донские рассказы. М.А.Шолохова. | Содержание учебного материала | 2 | 1 | Л.02, Л.05, Л.06, Л.08, Л.10, Л.13, Л.15 М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | «Донские рассказы» как новеллистическая предыстория эпопеи «Тихий Дон». Рассказы «Родинка», «Червоточина», «Чужая кровь», «Шибалково семя» и др. Правда Гражданской войны. Психологизм рассказов. Два уровня сознания героев. Народная стихия языка. *Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 5.17 Роман-эпопея. «Тихий Дон» М.А.Шолохова. Главные герои романа «Тихий Дон» | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.03, Л.05, Л.06, Л.08, Л.10, Л.15, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Изображение Гражданской войны на страницах романа М. А. Шолохова «Тихий Дон». Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Патриотизм и гуманизм романа. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. *Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 5.18 Григорий Мелехов «Что нужно человеку для счастья» | Содержание учебного материала | 2/130 | 1 | Л.02, Л.05, Л.06,Л.07,Л.08, Л.9, Л.10, Л.15, Л.13,М.02, М.03,М.04, М.07,М.08, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Трагедия Григория Мелехова в романе М. А. Шолохова «Тихий Дон» (путь поиска правды героем) | - | | |
| | Практические занятия: Образ Г.Мелехова в романе. Портретная характеристика, речевая характеристика, самохарактеристика героя. | 2 | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| **Раздел 6.Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет** | | | | |
| Тема 6.1 Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.03, Л.04, Л.05, Л.06, Л.08, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Произведения первых послевоенных лет. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидающих и разрушающих сил в литературных произведениях. Поэзия – Друнина, Симонов… *Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения. Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 6.2 **Анна Андреевна Ахматова (1889—1966).** Поэзия. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.03, Л.05, Л.08, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Жизненный и творческий путь. Стихи А.Ахматовой о Великой Отечественной войне. Поэтесса, пережившая блокаду, эвакуацию, оплакавшая многих дорогих ее сердцу людей, получила право говорить от имени целой страны — о войне, и о победе. Стихотворения: «Победа», «Клятва» - образ обычной русской женщины, которая ждет своих близких с войны… «Войны безжалостные будни», «Война» и др *Анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания.* | | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| | Практические занятия | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 6.3 Поэма «Реквием» А.А.Ахматовой**.** | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.02, Л.05, Л.08, Л.10, Л.15, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Исторический масштаб поэмы «Реквием». *Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения.* | | | |
| | Практические занятия | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | | |
| Тема 6.4 **Борис Леонидович Пастернак (1890—1960).** Поэзия. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.03, Л.05, Л.08, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Сведения из биографии Пастернака. Воинский подвиг в военной лирике Л.Пастернака: Разведчики, Смелость, Победитель, Застава, Страшная сказка, Ожившая фреска и др. | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 6.5 **Василь Владимирович Быков (1924-2003).** Повесть «Сотников» | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.03, Л.05,Л.08, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Жизненный и творческий путь В.Быкова. Проблема нравственного выбора в повести. В. Быкова «Сотников». Образы Сотникова и Рыбака, две «точки зрения» в повести. *Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 6.6 **Вячеслав Леонидович Кондратьев (1920-1993) Повесть** «Сашка» | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01,Л.03, Л.08, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Военные будни простого солдата, не считающего себя героем, просто выполняющего свой долг. Как сохранить в себе человечность и отзывчивость в сложных условиях войны. *Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 6.7 **Твардовский Александр Трифонович (1910—1971**). | Содержание учебного материала | 2 | 1 | Л.01, Л.02, Л.03, Л.08, Л.10, |
| | Сведения из биографии А. Т. Твардовского. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. | | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| Стихотворения. Поэмы. | Стихотворения: «Слово о словах», «Моим критикам, «Я убит подо Ржевом»…Поэма «По праву памяти».<br>*Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | Л.13, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 6.8 **Астафьев Виктор Петрович (1924-2001).** «Прокляты и убиты» | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.02, Л.03, Л.08, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | «Прокляты и убиты» - человек на войне. | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| **Раздел 7. Литература второй половины XX века** | | | | |
| Тема 7.1 **Солженицын Александр Исаевич (1918—2008)** Рассказы, повести. | Содержание учебного материала | 2 | 1 | Л.01, Л.02, Л.05, Л.08, Л.10, Л.13, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Жизненный и творческий путь. Своеобразие раскрытия лагерной темы в повести «Один день Ивана Денисовича» Проблема личности и ее роль в судьбе страны. Народ в произведениях Солженицына.. Пафос борьбы за могущество и величие России.<br>*Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения.* | | | |
| | Практические занятия | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 7.2 **Шаламов Варлам Тихонович (1907–1982).** Проза. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, Л.08, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Жизненный и творческий путь. Поучительная и заставляющая задуматься проза: «Сентенция», «Надгробное слово», «Крест».<br>*Анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 7.3 **Распутин Валентин Григорьевич (1937-2015)** повесть «Прощание с Матерой» | Содержание учебного материала | 2 | 1 | Л.01, Л.02, Л.05, Л.08, Л.10, Л.13, М.04, М.07, |
| | Жизненный и творческий путь.Человек и природа, человек и мир, его окружающий в русской литературе 70-90 годов.<br>*Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| Тема 7.4 **Шукшин Василий Макарович (1929 — 1974).** Рассказы | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.05, Л.08, Л.10, Л.15, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Жизненный и творческий путь. Добро и зло — вечные темы, вечные ценности. Герои Шукшина – люди, чем-либо выходящие из общей толпы, отличающиеся от неё. «Выбираю деревню на жительство», «Срезал», «Чудик».<br>*Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 7.5 Творчество писателей-поэтов 1950—1980-х годов. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.02, Л.08, Л.10, Л.14, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | **Н. Рубцов.** Стихотворения: «Березы», «Поэзия», «Оттепель», «Не пришла», «О чем писать?…», «Сергей Есенин», «В гостях», «Грани».<br>**Б. Окуджава**. Стихотворения: «Арбатский дворик», «Арбатский романс», «Ангелы», «Песня кавалергарда», «Мы за ценой не постоим…».<br>**А. Вознесенский**. Стихотворения: «Гойя», «Дорогие литсобратья», «Автопортрет», «Гитара», «Смерть Шукшина», «Памятник»). Особенности драматургии 1950—1960-х годов. Особенности драматургии 1950—1960-х годов.<br>*Анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания.*<br>*Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 7.6 **Вампилов Александр Валентинович (1937—1972)** «Утиная охота» - утрата духовных и | Содержание учебного материала | 2 | 1 | Л.02, Л.07,Л.08, Л.9,Л.10, Л.13, Л.15, М.02, М.03, М.04, |
| | Жизненный и творческий путь А.Вампилова. Традиции и новаторство в драматургии А. В. Вампилова. «Утиная охота» - Утрата духовных и нравственных опор — типическая черта поколения периода застоя. Понятие «зиловщина».<br>*Анализировать художественное произведение во взаимосвязи* | | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| нравственных опор. | *литературы с другими областями гуманитарного знания.* | | | М.07, М.08, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Практические занятия: Работа с текстом. Выписать образ Зилова. | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 7.7 Характерные черты литературы русского зарубежья 1920—1930-х годов. **Набоков Владимир Владимирович (1899-1977)** | Содержание учебного материала | 2 | | Л.01, Л.02, Л.08, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Первая волна эмиграции русских писателей. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Набоков В.В. роман «Машенька» *Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 7.8 **Шмелев Иван Сергеевич (1873-1950).** Роман "Лето Господне" | Содержание учебного материала | 2 | 1 | Л.01, Л.02, Л.05, Л.08, Л.10, Л.13, Л.15, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | История создания романа "Лето Господне" (эмиграция, во Франции). Эта автобиографическая трилогия - вершина творчества писателя. Единство сюжета и композиционно-стилистические особенности. *Анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания.* *Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 7.9 Общественно-культурная ситуация в России конца 80 -2000 х годов. Развитие разных традиций в поэзии. | Содержание учебного материала | 2 | | Л.04, Л.06, Л.08, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века. Основные направления развития современной литературы: А. Рыбаков. «Дети Арбата»; С. Довлатов. Рассказы; Б. Ахмадулина… Стихотворения Т. Кибирова - «Умничанье», «Онтологическое» (1997—1998), «В творческой лаборатории», «Nota bene», «С Новым годом!». | | | |
| | Практические занятия | - | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Практическая подготовка | Достижение результата |
|---|---|---|---|---|
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Тема 7.10 Основные направления развития современной литературы. | Содержание учебного материала | | | Л.04, Л.08, Л.10, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Основные направления развития современной литературы:<br>Л. Улицкая. «Русское варенье».<br>Т. Толстая. Рассказы.<br>Виктор Пелевин. Повесть «Желтая стрела»<br>*Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения.*<br>*Анализировать одну из интерпретаций произведения.* | 2<br>2<br>2 | | |
| | Практические занятия | | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | | |
| Тема 7.11 Зарубежная проза и драматургия. | Содержание учебного материала | 2 | 1 | Л.04, Л.05, Л.06, Л.08, Л.10, Л.15, Л.13, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| | Страницы истории западноевропейского романа XIX века: Оноре де Бальзак роман "Отец Горио" безграничная, всепоглощающая отцовская любовь к детям, которая в итоге становится причиной тяжелой жизни героя и его безвременной кончины.-<br>Конец XIX — начала XX века: Ги де Мопассан, жанр новелла; рассказ «Ожерелье» - ужас и несправедливость социального строя, который основан на власти денег, фальшивых репутаций и показном благополучии.<br>*Давать историко-культурный комментарий к тексту произведения.* | | | |
| | Практические занятия | - | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | | |
| Дифференцированный зачёт | Зачёт по материалам стандартизированной формы | 2 | | Л.04, Л.05, Л.06, Л.08, Л.10, Л.15, Л.13, М.04, М.07, М.09, П.1.5, П.1.7, П.1.9 |
| Итого за весь курс обучения по дисциплине: | | **110** | **14** | |

# 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие учебного кабинета «Литература»**

Оборудование учебного кабинета:

– рабочие места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

– комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

**3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1 Основные источники (печатные издания)**

**-**

**3.2.2 Электронные издания (ресурсы)**

www. gramma. ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи

в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).

www. krugosvet. ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

www. school-collection. edu. ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

www. spravka. gramota. ru (сайт «Справочная служба русского языка»).

Учебные презентации по биографическим данным писателей; по темам КТП.

### 3.2.3 Дополнительные источники (печатные издания)

Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федера-

ции».

Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ

Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего

образования”».

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

Ю.В. Лебедев «Литература» 10 кл. Учебник в двух частях. Базовый уровень —М. «Просвещение», 2021.

Михайлов О.Н., В.П.Журавлёв «Литература» 11 кл. Учебник в двух частях. Базовый уровень,— М. «Просвещение», 2022.

# 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Формы и методы оценки и контроля | | ФОС | | № прило-жения |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Стартовая диагностика** | 1 | Диагностическая работа (нулевой срез) | 1 |
| 2 | **Текущий контроль:** | | | |
| | - письменный опрос | 2 | Критерии оценивания письменной работы | 2 |
| | - устный опрос | 3 | Критерии оценивания устного опроса | 3 |
| | - тестирование | 4 | Критерии оценивания тестирования | 4 |
| | - практические задания, упражнения | 5 | Эталон | 5 |
| | - анализ текста | 6 | Алгоритм, критерии оценивания | 6 |
| 3 | **Промежуточная аттестация** | | Зачёт по материалам стандартизированной формы (спецификация, задание, критерии оценивания): | **7** |
| | | 1 | тестирование | 7 |
| | | 2 | практическое задание | 8 |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУПБ.08 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

**по профилю получаемого профессионального образования:**

тип технологический

**по профессии СПО**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Южноуральск, 2026 г.

РАССМОТРЕНО:
Предметной (цикловой) комиссией
Гуманитарных дисциплин
Протокол № ___ от «__» _____2025
Председатель _____Ю.А. Малий

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
_____Чапаева Е.В.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:

Клепиков К.Н. преподаватель _____

Рецензент:

Боровинская Е.В. преподаватель высшей категории_____

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 12.08.2022 N 732 и примерной программы по данной общеобразовательной дисциплине, рассмотренной и одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (Протокол № 13 от 29.09.2022).

СОДЕРЖАНИЕ


1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины . 4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 18
3. Условия реализации рабочей программы общеобразовательной дисциплины 37
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 40

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Обществознание»

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» 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:

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.

В соответствии с приказом Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года №413» в рамках программы учебной дисциплины обучающимися, осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования:

| **Личностные результаты (ЛР)** | | |
|---|---|---|
| Направления | Коды результатов | Планируемые результаты освоения программы |
| Гражданское воспитание | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | 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 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. |
| Патриотическое воспитание | ЛР 02 | 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. |
| Духовно-нравственное воспитание | ЛР 03 | осознание духовных ценностей российского народа; |
| | | 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. |
| Эстетическое воспитание | ЛР 04 | 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. |
| Физическое воспитание | ЛР 05 | 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. |
| Трудовое воспитание | ЛР 06 | 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, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; |
| | | готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. |
| Экологическое воспитание | ЛР 07 | 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. |
| Ценности научного познания | ЛР 08 | 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. |

| **Метапредметные результаты (МР)** | | |
|---|---|---|
| Направления | Коды результатов | Планируемые результаты освоения программы |
| Универсальные учебные познавательные действия **базовые логические действия** | МР 01 | 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; |
| Универсальные учебные познавательные действия **базовые исследовательские действия** | МР 02 | 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; |
| | | ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; |
| | | 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; |
| | | давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; |
| | | 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; |
| | | уметь интегрировать знания из разных предметных областей |
| | | выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; |
| | | ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. |
| Универсальные учебные познавательные действия **работа с информацией** | МР 03 | 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. |
| Универсальные коммуникативные действия **Общение** | МР 04 | осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; |
| | | распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; |
| | | владеть различными способами общения и взаимодействия; |
| | | аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; |
| | | развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. |
| Универсальные коммуникативные действия **совместная деятельность** | МР 05 | понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; |
| | | выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; |
| | | принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; |
| | | оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; |
| | | предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; |
| | | координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; |
| | | осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, |

| | | |
|---|---|---|
| | | быть инициативным. |
| Универсальные регулятивные действия **самоорганизация** | МР 06 | 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; |
| | | 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. |
| Универсальные регулятивные действия **самоконтроль** | МР 07 | давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; |
| | | владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; |
| | | использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; |
| | | уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению. |
| Универсальные регулятивные действия **Эмоциональный интеллект** | МР 08 | самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; |
| | | саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; |
| | | 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; |
| Универсальные регулятивные действия **принятие себя и других людей** | МР 09 | принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; |
| | | 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. |

| Предметные результаты (ПР) | | |
|---|---|---|
| Уровень подготовки | Коды результатов | Планируемые результаты освоения рабочей программы – |
| Базовый | ПРб 01 | сформировать знания об (о):<br>- 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;<br>- 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;<br>- экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;<br>- системе права и законодательства Российской Федерации;<br>- 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;<br>- 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;<br>сформировать знания об (о):<br>- особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;<br>- 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;<br>- 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;<br>- 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<br>сформировать знания об (о):<br>- особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;<br>- 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;<br>- 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;<br>- 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<br>- 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<br>- 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;<br>- 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<br>1) сформировать знания об (о):<br>обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;<br>основах социальной динамики;<br>особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;<br>перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;<br>человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;<br>особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; |

| | | |
|---|---|---|
| | | особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;<br>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;<br>роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;<br>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;<br>конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;<br>системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;<br>правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;<br>системе права и законодательства Российской Федерации;<br>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;<br>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;<br>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;<br>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;<br>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;<br>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;<br>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;<br>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;<br>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;<br>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;<br>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<br>- 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;<br>- 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<br>- 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; |

В соответствии с п.17.7 приказа Министерства просвещения РФ от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» предметные результаты освоения программы «Обществознание» обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

В рабочей программе проведено установление соответствия содержания учебной дисциплины «Обществознание» и ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер. Министерства образования РФ и науки РФ от «23»ноября 2022 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.
при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

| | |
|---|---|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | . Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 10. | Соблюдать основы здорового образа жизни, требования охраны труда. |
| ОК 11. | Соблюдать деловой этикет, культуру и психологические основы общения, нормы и правила поведения. |

| | |
|---|---|
| ПК 1.6. | Консультировать граждан и представителей юридических лиц по вопросам пенсионного обеспечения и социальной защиты. |
| ПК 2.2. | Выявлять лиц, нуждающихся в социальной защите и осуществлять их учет, используя информационно-компьютерные технологии. |
| ПК 2.3. | Организовывать и координировать социальную работу с отдельными лицами, категориями граждан и семьями, нуждающимися в социальной поддержке и защите. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| трудоемкость | 74 |
| — уроки, лекции | 52 |
| — практические занятия | 20 |
| — лабораторные занятия | |
| Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание) | 10 |
| в т.ч.: | - |
| уроки, лекции | - |
| практические занятия | 10 |
| лабораторные занятия | - |
| Самостоятельная работа обучающегося | - |
| Консультации | 2 |
| Промежуточная аттестация – зачет | - |

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Формируемые общие и профессиональные компетенции |
|---|---|---|---|
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **Раздел 1. Человек в обществе** | | | |
| **Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества**[1] | Содержание учебного материала:<br>1.Общество как система.<br>Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов.<br>2.Типы обществ.<br>Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе | 2 | ОК 04<br>ОК 05 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические работы<br>Общественный прогресс, его критерии | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| **Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность** | Содержание учебного материала:<br>1.Человек как результат биологической и социокультурной эволюции.<br>Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. | 2 | ОК 04<br>ОК 05 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 |

*1 В рамках темы возможно проведение входной диагностики (входного контроля) - на усмотрение преподавателя.*

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение.<br><br>2. Деятельность и ее структура<br>Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические работы<br>Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>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.<br>2.Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. | 2 | ОК 04<br>ОК 05 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности*<br>Абсолютная, относительная истина | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Раздел 2. Духовная культура*** | | | |
| ***Тема 2.1. Духовная культура личности и общества*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Духовная деятельность человека.<br>Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества.<br>.Диалог культур<br>.Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм | 2 | ОК 04<br>ОК 05 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности*<br>Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Тема 2.2. Наука и образование в современном мире*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Наука. Функции науки.<br>Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации.<br><br>Образование в современном обществе.<br>Российская система образования. Основные направления | - | ОК 04<br>ОК 05 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | развития образования в Российской Федерации.<br>Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности*<br>Особенности профессиональной деятельности в сфере науки, образования | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | | |
| ***Тема 2.3. Религия*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Религия, её роль в жизни общества и человека.<br><br>Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК7 ПК1.6 ПК2.2 ПК2.3 |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности*<br>Свобода совести | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Тема 2.4. Искусство*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br><br>1.Искусство, его основные функции. | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Особенности искусства как формы духовной культуры.<br><br>.Достижения современного российского искусства | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности*<br>Образ специальности в искусстве | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Раздел 3. Экономическая жизнь общества*** | | | |
| ***Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Роль экономики в жизни общества<br>. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей.<br><br>Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов | - | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК.4.3, |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности*<br>Особенности разделения труда и специализации в сфере профессии | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| ***Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br><br>1.Функционирование рынков.<br>Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации<br>Финансовый рынок.<br>Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности*<br>Рыночный спрос. Закон спроса | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br><br>1.Рынок труда<br>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 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК7 ПК1.6 ПК2.2 ПК2.3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | .Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности*<br>Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Тема 3.4. Предприятие в экономике*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br><br>1. Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль.<br><br>Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации.<br>Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Тема 3.5. Экономика и государство*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Экономика и государство.<br>Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг.<br><br>.Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК7 ПК1.6 ПК2.2 ПК2.3 |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности*<br>Система налогов и сборов в Российской Федерации. | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br><br>1.Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК7 ПК1.6 ПК2.2 ПК2.3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***экономика*** | услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле.<br><br>.Государственное регулирование внешней торговли | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Раздел 4. Социальная сфера*** | | | |
| ***Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Социальная стратификация<br>общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации.<br><br>Положение индивида в обществе.<br>Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Тема 4.2. Семья в современном мире*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Семья и брак.<br>Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт.<br><br>Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Тема 4.3. Этнические общности и нации*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Миграционные процессы в современном мире<br><br>Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль.<br><br>Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога. | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| | Лабораторные работы *с элементами профессионально* | - | |
| | *й направленности*<br>Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Раздел 5. Политическая сфера*** | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Политическая власть и субъекты политики в современном обществе<br>Политические институты. Политическая деятельность.<br>Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе<br><br>Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Политическая культура общества и личности.<br>Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности.<br>Политический процесс и участие в нем субъектов политики. | 2 | ОК7 ПК1.6 ПК2.2 ПК2.3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Формы участия граждан в политике.<br>Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем.<br>Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации<br>Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| ***Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации*** | | | |
| ***Тема 6.1.***<br>***Право в системе социальных норм*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.<br>Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты.<br><br>Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации | 2 | ОК7 ПК1.6 ПК2.2 ПК2.3 |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>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.<br>.Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК7 ПК1.6 ПК2.2 ПК2.3 |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| ***Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Гражданское право.<br>Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.<br>Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей<br>Трудовое право.<br>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 | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК7 ПК1.6 ПК2.2 ПК2.3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | работников<br><br>Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| ***Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Административное право и его субъекты.<br>Административное правонарушение и административная ответственность<br>Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду<br>Уголовное право.<br>Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК7 ПК1.6 ПК2.2 ПК2.3 |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***Тема 6.5. Основы процессуального права*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Конституционное судопроизводство<br>Административный процесс.<br>Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса | 2 | ОК7 ПК1.6 ПК2.2 ПК2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Повторение и обобщение по предмету | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*<br>*Повторение и обобщение по предмету* | 3 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК7 ПК1.6 ПК2.2 ПК2.3 |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | | |
| Консультации | | 2 | |
| Промежуточная аттестация: зачет | | | |
| Всего: | | **74** | |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Обществознание»
Оборудование учебного кабинета:
наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, 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. (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 исторического образования.
Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение обучения

**3.2.1 Основные печатные издания**

1. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей 40 технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник. –М., 2022 . – 23 см. Библиогр: 7000экз.ISBN 978-5-7695-9755-8

**Дополнительные источники:**

1. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум: учеб. пособие. –М., 2023– 23 см. Библиогр: 11340 экз.ISBN 978-5-766-9345-6
2.Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания: учеб. пособие. –М., 2021 – 23 см. Библиогр: 13000 экз.ISBN 933-4-2195-9235-8

**3.2.2 Электронные издания**

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: http://www.gumer.info/ (дата обращения 10.05.2025). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.
4. КиберЛенинка. - URL: http://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.
5. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: https://minobrnauki.gov.ru/ (дата обращения: 10.05.20225). - Текст: электронный.
6. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.
7. Российская национальная библиотека URL: https://nlr.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный
8. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.
9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.
10. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: https://fipi.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный
11. Федеральный портал «История.РФ». - URL: https://histrf.ru (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный
12. Российское историческое общество. - URL: https://historyrussia.org (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный

### 3.2.3 Дополнительные источники

1. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91875
2. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры: учеб.пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. 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, 2023. — 299 с. —

(Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452675
4. Крамаренко, Р. А. История России. Рабочая тетрадь: учебно-методическое пособие / Р. А. Крамаренко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2020. — 64 с. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/98675
5. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование).
6. Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А. Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2020. - 276 с. - (Среднее профессиональное образование).

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами. Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения порабочей программе дисциплины.

| **Общая/профессиональная компетенции** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятия** |
|---|---|---|
| **Раздел 1. Человек в обществе** | | |
| ОК 03<br>ОК 04 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества | Познавательные задания<br>• Вопросы проблемного характера<br>• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике<br>• Проектные задания<br>Тестирование<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 03<br>ОК 04 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания к документам, содержащим социальную информацию<br>Проектные задания<br>Тестирование |

| | | |
|---|---|---|
| | | Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 03<br>ОК 04 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 1.3.<br>Познавательная деятельность человека. Научное познание | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания к документам, содержащим социальную информацию<br>Познавательные задания<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| **Раздел 2. Духовная культура** | | |
| ОК 03<br>ОК 04 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 2.1.<br>Духовная культура личности и общества | Познавательные задания<br>Вопросы проблемного характера<br>Задания к документам, содержащим социальную информацию<br>Тестирование<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 03<br>ОК 04 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 2.2.<br>Наука и образование в современном мире | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания к документам, содержащим социальную информацию<br>Проектные задания<br>Тестирование |

| | | |
|---|---|---|
| | | Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 03<br>ОК 04 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 2.3.<br>Религия | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания к документам, содержащим социальную информацию<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 03<br>ОК 04 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 2.4.<br>Искусство | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания к документам, содержащим социальную информацию<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| **Раздел 3. Экономическая жизнь общества** | | |
| ОК 03<br>ОК 04 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 3.1.<br>Экономика - основа жизнедеятельности общества | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 03<br>ОК 04 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 3.2.<br>Рыночные отношения в экономике. | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>• Задания к |

| | | |
|---|---|---|
| | Финансовые институты | документам, содержащим социальную информацию<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 03<br>ОК 04 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 3.3.<br>Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания- задачи<br>Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике<br>Проектные задания<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 03<br>ОК 04 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 3.4.<br>Предприятие в экономике | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания - задачи<br>Задания к документам, содержащим социальную информацию<br>Проектные задания<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 03<br>ОК 04 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 3.5.<br>Экономика и государство | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике<br>Тестирование<br>Самооценка и |

| | | |
|---|---|---|
| | | взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 03<br>ОК 04 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 3.6.<br>Основные тенденции развития экономики России и международная экономика | Познавательные задания<br>Вопросы проблемного характера<br>Работа с документами, содержащими социальную информацию<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| **Раздел 4. Социальная сфера** | | |
| | Тема 4.1.<br>Социальная структура общества. Положение личности в обществе | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>• Задания к документам, содержащим социальную информацию<br>Тестирование<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 05<br>ОК 06 | Тема 4.2.<br>Семья в современном мире | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания к документам, содержащим социальную информацию<br>Тестирование<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 05 | Тема 4.3. | Устный опрос |

| | | |
|---|---|---|
| ОК 06 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Этнические общности и нации | Познавательные задания<br>Задания к документам, содержащим социальную информацию<br>Тестирование<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 04<br>ОК 05 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 4.4.<br>Социальные нормы и социальный контроль.<br>Социальный конфликт и способы его разрешения | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания- задачи<br>Проектные задания<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| **Раздел 5. Политическая сфера** | | |
| ОК 05<br>ОК 06<br>ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 5.1.<br>Политика и власть. Политическая система | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания к документам, содержащим социальную информацию<br>Тестирование<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 03<br>ОК 04 ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 5.2.<br>Политическая культура общества и личности.<br>Политический процесс и его участники | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания- задачи<br>Задания к документам, содержащим социальную |

| | | |
|---|---|---|
| | | информацию<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| **Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации** | | |
| ОК 01<br>ОК 05<br>ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 6.1.<br>Право в системе социальных норм | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания к документам, содержащим социальную информацию<br>Тестирование<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 02<br>ОК 06<br>ОК 07 | Тема 6.2.<br>Основы конституционного права Российской Федерации | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания- задачи<br>Тестирование<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 6.3.<br>Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания- задачи<br>Тестирование<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 02<br>ОК 06<br>ОК 09 | Тема 6.4.<br>Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания- задачи<br>Тестирование<br>Самооценка и |

| | | |
|---|---|---|
| | правоотношений. Экологическое законодательство | взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 01, ОК 02, ОК, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | Тема 6.5. Отрасли процессуального права | Устный опрос<br>Познавательные задания<br>Задания- задачи<br>Тестирование<br>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся |
| ОК 01, ОК 02, ОК, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | | Выполнение заданий промежуточной аттестации |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУПБ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)

по профилю получаемого профессионального образования:

ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ

для профессии

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР.

Южноуральск, 2026 г.

РАССМОТРЕНО:
Предметной (цикловой) комиссией гуманитарных дисциплин
Протокол № ___ от _____ 2025г.
от «___»_____20___ г.
Председатель _____(М.В. Казанцева)

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____Е.В. Чапаева

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум».

Разработчик:

Казанцева Марина Владимировна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум».

Рецензент:

Бабкина Елена Сергеевна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум».

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 12.08.2022 N 732 и примерной программы по данной общеобразовательной дисциплине, рассмотренной и одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (Протокол № 13 от 29.09.2022 г).

СОДЕРЖАНИЕ


| | | |
|---|---|---|
| 1. | Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины | 3 |
| 2. | Структура и содержание общеобразовательной дисциплины | 14 |
| 3. | Условия реализации рабочей программы общеобразовательной дисциплины | 25 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения дисциплины | 29 |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУПБ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (английский)»

1.1. Общеобразовательная дисциплина «ОУПБ.03 Иностранный язык» 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 «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.

В соответствии с приказом Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года №413» в рамках программы учебной дисциплины обучающимися, осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования:

| **Личностные результаты (ЛР)** | | |
|---|---|---|
| Направления | Коды результатов | Планируемые результаты освоения программы |
| Граждан- | ЛР 01 | сформированность гражданской позиции обучающе- |

| | | |
|---|---|---|
| ское воспитание | | гося как активного и ответственного члена российского общества; |
| | | 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. |
| Патриотическое воспитание | ЛР 02 | 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. |
| Духовно-нравственное воспитание | ЛР 03 | осознание духовных ценностей российского народа; |
| | | 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. |
| Эстетическое воспитание | ЛР 04 | 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. |
| Физическое воспитание | ЛР 05 | 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. |
| Трудовое воспитание | ЛР 06 | 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, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; |
| | | готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. |
| Экологическое воспитание | ЛР 07 | 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. |
| Ценности научного познания | ЛР 08 | 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. |

| **Метапредметные результаты (МР)** | | |
|---|---|---|
| Направления | Коды результатов | Планируемые результаты освоения программы |
| Универсальные учебные | МР 01 | самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; |

| | | |
|---|---|---|
| познавательные действия **базовые логические действия** | | 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; |
| Универсальные учебные познавательные действия **базовые исследовательские действия** | МР 02 | 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; |
| | | ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; |
| | | 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; |
| | | давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; |
| | | 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; |
| | | уметь интегрировать знания из разных предметных областей |
| | | выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; |
| | | ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. |
| Универсальные учебные познавательные действия | МР 03 | 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 |

| | | |
|---|---|---|
| **работа с информацией** | | 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. |
| Универсальные коммуникативные действия **общение** | МР 04 | осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; |
| | | распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; |
| | | владеть различными способами общения и взаимодействия; |
| | | аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; |
| | | развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. |
| Универсальные коммуникативные действия **совместная деятельность** | МР 05 | понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; |
| | | выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; |
| | | принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; |
| | | оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; |
| | | предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; |
| | | координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; |
| | | осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. |
| Универсальные регулятивные действия **самоорганизация** | МР 06 | 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; |
| | | 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. |
| Универсальные регулятивные действия **самоконтроль** | МР 07 | давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; |
| | | владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; |
| | | использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; |
| | | уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению. |
| Универсальные регулятивные действия **Эмоциональный интеллект** | МР 08 | самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; |
| | | саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; |
| | | 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; |
| Универсальные регулятивные действия **принятие себя и других людей** | МР 09 | принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; |
| | | 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. |

| **Предметные результаты (ПР)** | | |
|---|---|---|
| Уровень подготовки | Коды результатов | Планируемые результаты освоения рабочей программы |

| | | |
|---|---|---|
| Базовый | ПРб 01 | - овладение 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:<br>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;<br>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;<br>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;<br>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 не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;<br>письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;<br>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 180слов; |

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| | ПРб 02 | - овладение 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; |
| | ПРб 03 | - 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; |
| | ПРб 04 | - овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее1500 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; |
| | ПРб 05 | - овладение 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; |
| | ПРб 06 | - овладение 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; |

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| | ПРб 07 | - овладение 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; |
| | ПРб 08 | - развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); |
| | ПРб 09 | - приобретение опыта 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. |

В соответствии с п.17.7 приказа Министерства просвещения РФ от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» предметные результаты освоения программы «ОУПБ.03 Иностранный язык» обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

В рабочей программе проведено установление соответствия содержания учебной дисциплины «ОУПБ.03 Иностранный язык» и ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказа Министерства образования РФ и науки РФ от «09» декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» при формировании и развитии общих профессиональных компетенций:

| | |
|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпрета- |

| | |
|---|---|
| | ции информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| 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 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. |
| 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 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| трудоемкость | 148 |
| — уроки, лекции | 27 |
| — практические занятия | 117 |
| Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание) | 14 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | - |
| практические занятия | 14 |
| лабораторные занятия | - |
| Самостоятельная работа обучающегося | - |
| Консультации | 4 |
| Промежуточная аттестация в форме зачёта | - |

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)

| **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** |
| **Основное содержание** | | | |
| **Входное тестирование** | **Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося**<br>**- Лексико-грамматический тест**<br>**- Устное собеседование** | **2** | |
| **Раздел 1.** | **Иностранный язык для общих целей** | **113** | ОК01, ОК02, ОК04 |
| **Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.** | **Содержание учебного материала** | **14** | ОК01, ОК02, ОК04 |
| | Лексика:<br>города;<br>национальности;<br>профессии;<br>числительные;<br>члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.);<br>внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.);<br>личные качества человека (confident, shy, successful, etc.)<br>названия профессий (teacher, cook, businessman, etc)<br>Грамматика:<br>глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных).<br>простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени);<br>степени сравнения прилагательных и их правописание;<br>местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные;<br>модальные глаголы и их эквиваленты.<br>Фонетика:<br>Правила чтения. Звуки. Транскрипция. | | |
| | **Теоретические занятия** | **4** | |
| | 1. Повседневная жизнь. Простое настоящее время, образование и функции в действительном и страдательном залоге. | 2 | |
| | 2. Обязанности по дому. Степени сравнения прилагательных | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Практические занятия** | **10** | |
| | 1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. | 2 | |
| | 2. Я и моя семья. Отношение поколений в семье. Семейные традиции. Чайные традиции народов, проживающих в Челябинской области. | 2 | |
| | 3. Описание внешности человека. Местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные. | 2 | |
| | 4. Описание характера личности. Профессии. | 2 | |
| | 5. Мой лучший друг. Общение с друзьями и знакомыми. Переписка с друзьями. Глаголы to be, to have, to do. | 2 | |
| **Тема № 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| | Лексика:<br>рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.);<br>наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.)<br>Грамматика:<br>предлоги времени;<br>простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге)<br>глагол с инфинитивом;<br>сослагательное наклонение<br>love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени. | | |
| | **Теоретические занятия** | **2** | |
| | 1. Простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) | 2 | |
| | **Практические занятия** | **8** | |
| | 1. Мой рабочий день. Предлоги времени. | 2 | |
| | 2. Досуг. Хобби. Конструкция love/like/enjoy + Infinitive/-ing | 2 | |
| | 3. Активный и пассивный отдых. | 2 | |
| | 4. Мой выходной день. Общение с друзьями. | 2 | |
| **Тема № 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности** | **Содержание учебного материала** | **14** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| | Лексика:<br>здания (attached house, apartment, etc.);<br>комнаты (living-room, kitchen, etc.); | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.);<br>техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.);<br>условия жизни (comfortable, close, nice, etc.);<br>места в городе (city centre, church, square, etc.);<br>Грамматика:<br>оборот there is/are;<br>неопределённые местоимения some/any/one и их производные.<br>Предлоги направления (forward, past, opposite, etc.);<br>Модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ___, Should you need any further information ___ и др.);<br>специальные вопросы;<br>вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ___, please? Would you like ___? Shall I___?);<br>наречия, обозначающие направление. | | |
| | **Теоретические занятия** | **4** | |
| | 1. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу. Предлоги и наречия направления<br>2. Описание здания. Интерьер. Моя комната. Оборот There is/There are | 2<br>2 | |
| | **Практические занятия** | **10** | |
| | 1. Жизнь в городе. Достоинства и недостатки жизни в большом городе<br>2. Жизнь в деревне. Сельское хозяйство в Челябинской области.<br>3. Мой техникум (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.<br>4. Мой родной город. Идеальное место для жизни.<br>5. Разговорная практика. Диалог – расспрос. Вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ___, please? Would you like ___? Shall I___?) | 2<br>2<br>2<br>2<br>2 | |
| **Тема № 1.4**<br>**Погода. Природа. Экологические проблемы** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| | Лексический материал по теме.<br>Грамматический материал:<br>- сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why;<br>- понятие согласования времен и косвенная речь. | | |
| | **Теоретические занятия** | **6** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 1. Погода, времена года. Сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why.<br>2. Флора и фауна. Животные в опасности. Понятие согласования времен.<br>3. Кто спасет нашу планету? Знаменитые природные заповедники России и мира. Аркаим – город Солнца. | 2<br>2<br>2 | |
| | **Практические занятия** | **4** | |
| | 1. Погода в Англии. Диалоги о погоде<br>2. Экологические проблемы. Изменение климата и глобальное потепление. | 2<br>2 | |
| **Тема № 1.5**<br>**Покупки: одежда, обувь и продукты питания.** | **Содержание учебного материала** | **11** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| | Лексика:<br>виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.);<br>товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.);<br>одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc)<br>Грамматика:<br>существительные исчисляемые и неисчисляемые;<br>употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными;<br>артикли: определенный, неопределенный, нулевой;<br>чтение артиклей;<br>арифметические действия и вычисления. | | |
| | **Теоретические занятия** | **5** | |
| | 1. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными.<br>2. Обобщение пройденного материала<br>3. Числительные. Арифметические действия и вычисления | 2<br>1<br>2 | |
| | **Практические занятия** | **6** | |
| | 1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.<br>2. Совершение покупок в продуктовом магазине.<br>3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви. Разговорная практика | 2<br>2<br>2 | |
| **Тема № 1.6**<br>**Здоровый образ жизни и забота о здоровье:** | **Содержание учебного материала** | **14** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| | Лексика:<br>части тела (neck, back, arm, shoulder, etc);<br>правильное питание (diet, protein, etc.); | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **сбалансированное питание.**<br>**Спорт. Посещение врача.** | названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.);<br>симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.);<br>еда (egg, pizza, meat, etc);<br>способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc);<br>дроби и меры весов (1/12: one-twelfth)<br>Грамматика:<br>образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии;<br>множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков;<br>существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа;<br>чтение и правописание окончаний.<br>простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени)<br>правильные и неправильные глаголы;<br>used to + Infinitive structure. | | |
| | **Теоретические занятия** | **4** | |
| | 1. Олимпийские игры. Простое прошедшее время, образование и функции в действительном залоге.<br>2. Числительные. Дроби. Меры веса и объема. Английские меры веса и объема жидкости. | 2<br>2 | |
| | **Практические занятия** | **10** | |
| | 1. Физическая культура и спорт. Спорт в России и в Британии.<br>2. Еда полезная и вредная. Рацион здорового человека. Множественное число имен существительных.<br>3. Здоровый образ жизни. Традиционная еда народов Челябинской области.<br>4. Способы приготовления пищи. Мое любимое блюдо.<br>5. Посещение врача. Заболевания и их лечение. Разговорная практика | 2<br>2<br>2<br>2<br>2 | |
| **Тема № 1.7**<br>**Туризм. Виды отдыха.** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| | Лексика:<br>виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.);<br>виды транспорта (bus, car, plane, etc.)<br>Грамматика:<br>инфинитив, его формы; | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | неопределенные местоимения;<br>образование степеней сравнения наречий;<br>наречия места. | | |
| | **Теоретические занятия** | **4** | |
| | 1. На вокзале. Путешествие на поезде. Наречия места<br>2. В аэропорту. Путешествие в самолёте. Инфинитив. | 2<br>2 | |
| | **Практические занятия** | **6** | |
| | 1. Почему и как люди путешествуют<br>2. В гостинице. Разговорная практика<br>3. Экскурсии. Экскурсия по родному городу | 2<br>2<br>2 | |
| **Тема № 1.8 Страна/страны изучаемого языка.** | **Содержание учебного материала** | **16** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| | Лексика:<br>государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.);<br>погода и климат (wet, mild, variable, etc.).<br>экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.);<br>достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc)<br>количественные и порядковые числительные;<br>обозначение годов, дат, времени, периодов;<br>Грамматика:<br>артикли с географическими названиями;<br>прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).<br>Сравнительные обороты than, as…as, not so … as;<br>прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). | | |
| | **Теоретические занятия** | **6** | |
| | 1. Географическое и политическое устройство Великобритании. Климат. Определённый артикль и отсутствие артикля в географических названиях.<br>2. Прошедшее совершенное действие, образование и функции в действительном залоге.<br>3. Прошедшее продолжительное действие, образование и функции в действительном залоге. | 2<br>2<br>2 | |
| | **Практические занятия** | **10** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 1. Англия, Уэльс, Шотландия, Северная Ирландия. Национальные символы и достопримечательности Соединённого Королевства.<br>2. Лондон. Достопримечательности Соединённого Королевства. Культура и традиции.<br>3. Географическое и политическое устройство США. Климат.<br>4. Крупные города и достопримечательности США.<br>5. Праздники и обычаи США. День Независимости | 2<br>2<br>2<br>2<br>2 | |
| **Тема № 1.9**<br>**Россия.** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01, ОК 02, ОК 04 |
| | Лексика:<br>государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.);<br>погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.).<br>экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.);<br>достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc)<br>Грамматика:<br>артикли с географическими названиями;<br>прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).<br>Сравнительные обороты than, as…as, not so … as; | | |
| | **Теоретические занятия** | **2** | |
| | 1. Прошедшее совершенное действие, образование и функции в действительном залоге. | 2 | |
| | **Практические занятия** | **10** | |
| | 1. Географическое положение, климат, население. Определённый артикль и отсутствие артикля в географических названиях.<br>2. Национальные символы нашей страны. Политическое и экономическое устройство.<br>3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы.<br>4. Традиции народов России. Культура и достопримечательности Южного Урала.<br>5. Выдающиеся деятели нашей страны, Челябинской области и нашего города | 2<br>2<br>2<br>2<br>2 | |
| **Прикладной модуль** | | | |
| **Раздел 2.** | **Иностранный язык для специальных целей** | **72** | ОК 01, ОК02, ОК04, ОК09<br>**ПК 1.1, ПК 1.2, ПК** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | **1.4, ПК 2.8, ПК 4.2** |
| **Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии** | **Содержание учебного материала** | **28** | ОК01, ОК02, ОК04, ОК09 **ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 4.2** |
| | Лексика:<br>профессионально ориентированная лексика;<br>лексика делового общения.<br>Грамматика:<br>герундий, инфинитив.<br>грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов. | | |
| | **Теоретические занятия** | **1** | |
| | Обобщение пройденного материала | 1 | |
| | **Практические занятия с элементами профессиональной направленности** | **27** | |
| | 1. Мир профессий. Современные профессии. Моя будущая профессия. | 2 | |
| | 2 .Поиск работы. Составление резюме. Этикет делового общения | 2 | |
| | 3. Речевой этикет в деловой корреспонденции. Виды деловых писем. | 2 | |
| | 4. Особенности подготовки по профессии повар, кондитер. Сферы работы повара, кондитера. | 2 | |
| | 5. Сфера общественного питания. Роль ресторанного бизнеса в современном мире. Виды заведений общественного питания. | 2 | |
| | 6. Права и обязанности повара, кондитера. Специфика работы по профессии. | 1 | |
| | 7. Основные принципы деятельности по профессии повар, кондитер. Создание инструкций по технике безопасности. Инфинитив. | 2 | |
| | 8. Система закупок, хранения и реализации продуктов питания. | 2 | |
| | 9. Система организации продовольственного снабжения. Фермерские продукты | 2 | |
| | 10. Кухня. Производственные помещения. | 2 | |
| | 11. Кухня. Оборудование. Современное электрооборудование учебной кухни | 2 | |
| | 12. Кухонная и столовая посуда. Сервировка стола. | 2 | |
| | 13. Правила приготовления первых и вторых блюд, десертов. Рецепты | 2 | |
| | 14. Конкурсы профессионального мастерства WorldSkills | 2 | |
| **Тема 2.2 Искусство и культура** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК01, ОК02, ОК04, ОК09 |
| | Лексика:<br>искусство (Subsidized theatres, choirs, fine art etc.);<br>театр (theatre, stage, play etc.);<br>архитектура (architecture, building structure);<br>музыка (composer, music, classical music etc.);<br>живопись (paint, draw, fresco, landscape etc.). | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Грамматика:<br>причастия I и II;<br>обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени;<br>взаимные и вопросительные местоимения | | |
| | **Теоретические занятия** | **10** | |
| | 1. Культура. Искусство. Причастие I и II<br>2. Живопись. Посещение выставок. Обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени<br>3. Архитектура. Архитектура современного города.<br>4. Музыка. Театр. Взаимные и вопросительные местоимения<br>5. Посещение музея. Музей нашего города и техникума. Взаимные и вопросительные местоимения | 2<br>2<br>2<br>2<br>2 | |
| | **Практические занятия** | **2** | |
| | 1. Кино. Современный кинематограф | 2 | |
| **Тема 2.3**<br>**Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК01, ОК02, ОК04, ОК09 |
| | Лексика:<br>- виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.)<br>- названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc)<br>Грамматика:<br>- страдательный залог,<br>- грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля. | | |
| | **Теоретические занятия** | **6** | |
| | 1. Виды наук. Достижения науки. Космос.<br>2. Страдательный залог<br>Обобщение пройденного материала<br>3. История поварского искусства. Повар – искусство или профессия? | 2<br>1<br>1<br>2 | |
| | **Практические занятия** | **6** | |
| | 1. Современные информационные технологии. Интернет<br>2. ИКТ в профессиональной деятельности. Современные технологии в профессии повар, кондитер<br>3. Виртуальная реальность. Плюсы и минусы технического прогресса. | 2<br>2<br>2 | |
| **Тема 2.4** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК01, ОК02, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру** | Лексика:<br>- профессионально ориентированная лексика;<br>- лексика делового общения.<br>Грамматика:<br>- грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля. | | ОК04, ОК09 |
| | **Теоретические занятия** | **6** | |
| | 1. Известные ученые и их открытия в России.<br>2. Известные ученые и их открытия за рубежом.<br>3. Работа с текстом научно-популярного стиля. | 2<br>2<br>2 | |
| | **Практические занятия** | **2** | |
| | 1. Известные шеф-повара. Рестораны высокой кухни. | 2 | |
| **Тема 2.5 Деловое общение** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК01, ОК02, ОК04, ОК09 |
| | Лексика:<br>- профессионально ориентированная лексика;<br>- лексика делового общения.<br>Грамматика:<br>- грамматические конструкции типичные для делового стиля. | | |
| | **Теоретические занятия** | **6** | |
| | 1. Публичное выступление. Правила, подготовка, манера поведения выступающего. Лексика делового общения<br>2. Презентация профессии: осознанность выбора, цели, пути достижения.<br>3. Конфликт на рабочем месте. Разрешение конфликтных ситуаций. | 2<br>2<br>2 | |
| | **Практические занятия** | **6** | |
| | 1. Реклама. Продвижение в СМИ.<br>2. Отраслевые выставки. Реклама продукции и профессионального оборудования.<br>3. Профессии в сфере общественного питания. Работа в команде. Взаимоотношения с коллегами. | 2<br>2<br>2 | |
| **Консультации** | | **4** | |
| **Промежуточная аттестация (зачёт)** | | **-** | |
| **Всего:** | | **148** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебного предмета требует наличие учебного кабинета «Английский язык»

**Оборудование учебного кабинета:**

- столы ученические;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- классная доска;
- комплект учебно-наглядных пособий «Английский язык»;

**Технические средства обучения:**

Компьютер, комплект карт по грамматике, по странам изучаемого языка

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. **Безкоровайная, Г. Т.** Planet of English : Учебник английского языка для Учреждений СПО / Г. Т. Безкоровайная, Н. И. Соколова, Е. А. Койранская, Г. В. Лаврик. – Москва : Издательский центр «Академия», 2021. – 256 с.; 22 см.- 10 000 экз. - ISBN 978-5-4468-4418-0.- Текст: непосредственный.
2. **Тимофеев, В. Г.** Up&Up 10: Student’s Book : учебник английского языка для 10 класса / В. Г. Тимофеев [и др.]. – 5-е изд. – Москва : Издательский центр «Академия», 2022. – 144 с.; 28 см.- 10 000 экз. – ISBN 978-5-7695-8579-1.- Текст: непосредственный.

Дополнительная литература:

1. **Рогова, Г. В.** Английский язык за два года / Г. В. Рогова, Ф. М. Рожкова. – 12-е изд. – Москва : «Просвещение», 2023. – 384 с.; 22 см.- 30 000 экз. – ISBN 5-09-011887-6.- Текст: непосредственный.

2. **Oxenden, Clive** New English File / Clive Oxenden, Christina Latham-Koenig, Paul Seligson. – 2-е изд. – Oxford : Oxford University Press, 2024. – 160 с.; 28 см.- Библиогр: с. 160. – ISBN 978-0-19-4384254.- Текст: непосредственный.
3. **Карпова, Т. А.** English for colleges : учебное пособие / Т. А. Карпова. – Москва : КНОРУС, 2025. – 282 с.; 22 см.- Библиогр: с. 281.– 1 500 экз. – ISBN 978-5-406-04298-4.- Текст: непосредственный.
4. **Агабекян, И. П.** Английский язык для бакалавров / И. П. Агабекян. – Ростов-на-Дону : «Феникс», 2022. – 382 с.; 22 см. - 3 000 экз. – ISBN 978-5-222-27833-8. - Текст: непосредственный.

Рекомендуемая литература:

1. **Афанасьева, О. В.** Английский в фокусе. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева. – Москва : Просвещение, 2021. – 248 с. – ISBN: 978-5- 09-068073-8. – Текст: непосредственный.
2. **Афанасьева, О. В.** Английский в фокусе. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева. – Москва : Просвещение, 2020. – 240 с. – ISBN: 978-5-09-019656-7. - Текст: непосредственный.
3. **Биболетова, М. З.** Английский с удовольствием. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / М. З. Биболетова, Е. Е. Бабушис, Н. Д. Снежко. – Москва : Просвещение, 2020. – 216 с. – ISBN: 978-5-358-20853-7. – Текст: непосредственный.
4. **Биболетова, М. З.** Английский с удовольствием. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / М. З. Биболетова, Е. Е. Бабушис, Н. Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2024. – 216 с. – ISBN: 978-5-358-17772-7. – Текст: непосредственный.
5. **Joathan Marks.** English Pronunciation in Use - elementary. Cambridge University Press / J. Marks. – Cambridge : Cambridge University Press, 2021. – 168 p. - ISBN: 9781108403528. – Текст: непосредственный.

Рекомендуемые электронные источники:

1. Английский язык для естественно-научных направлений : учебник и практикум для вузов / Л. В. Полубиченко, Е. Э. Кожарская, Н. Л. Моргун, Л. Н.

Шевырдяева ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 311 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15168-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489569 (дата обращения: 20.02.2025).

2. Английский язык для академических целей. English forAcademic Purposes : учебное пособие для вузов / Т. А. Барановская, А. В. Захарова, Т. Б. Поспелова, Ю. А. Суворова ; под редакцией Т. А. Барановской. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13839-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489787 (дата обращения: 19.02.2025).
3. Видеоуроки в интернет: [сайт]. – ООО «Мультиурок», 2020 – URL: http://videouroki.net (дата обращения: 06.02.2026) – Текст: электронный.
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 08.02.2026). – Текст: электронный.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 02.02.2026). – Текст: электронный.
6. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - URL:http://www.abbyyonline.ru (дата обращения: 11.02.2026). – Текст: электронный.
7. Онлайн-словари Мультитран». - URL:http://www.multitran.ru (дата обращения: 11.02.2025). – Текст: электронный.
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 01.07.2025). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
9. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. – EncyclopædiaBritannica, Inc., 2020 – URL: www.britannica.com (дата обращения: 26.04.2025) – Текст: электронный.

10. Cambridge Dictionaries Online. - URL:http://dictionary.cambridge.or (дата обращения: 11.02.2026). – Текст: электронный.
11. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – Macmillan Education Limited, 2009-2020 – URL: www.macmillandictionary.com (дата обращения: 08.02.2026) – Текст: электронный.
10. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: https://www.newsinlevels.com (дата обращения: 06.02.2026) – Текст: электронный

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

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, в форме устного и письменного опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий - докладов, проектов, сообщений, презентаций.

| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятий** |
|---|---|---|
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам<br>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности<br>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | **Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8,1.9** | Заполнение формы-резюме,<br>Письма<br>Презентация,<br>Ролевые игры<br>Заметки<br>Тесты<br>Устный опрос<br>Выполнение заданий зачета |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам<br>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности<br>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде<br>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном | **Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4,2.5** | Тесты<br>Проект<br>Ролевые игры<br>Круглый стол-дебаты<br>“Доклад с презентацией<br>Видеозапись выступления<br>QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram?<br>Выполнение заданий зачёта |

| | | |
|---|---|---|
| языках | | |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.<br>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.<br>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.<br>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | **Р 2 Тема 2.1** | Тесты<br>Презентация<br>Создание инструкций по технике безопасности<br>Диалог<br>Выполнение заданий зачета |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУПБ.04 Математика

по профилю получаемого профессионального образования:
естественно-научный

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Южноуральск, 2026 г.

РАССМОТРЕНО:
Предметной (цикловой) комиссией
естественнонаучных дисциплин

Протокол № 1 от «30» августа 2025г.
Председатель _____Л.А. Христич

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по
учебно - производственной
работе
_____Е.В. Чапаева

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:
Самойлова Мария Павловна, преподаватель

Рецензент:
Христич Лариса Александровна, преподаватель

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 29.01.2016г., N 50 и примерной программы по данной общеобразовательной дисциплине, рассмотренной и одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО Протокол № 13от «29» сентября 2022г.

СОДЕРЖАНИЕ


| | | |
|---|---|---|
| 1. | Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины | 4 |
| 2. | Структура и содержание общеобразовательной дисциплины | 14 |
| 3. | Условия реализации рабочей программы общеобразовательной дисциплины | 23 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения дисциплины | 27 |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУП. 01 МАТЕМАТИКА У

1. 1 Общеобразовательная дисциплина ОУПБ. 04 Математика 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 рабочей программы общеобразовательной дисциплины ОУПБ.04 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.

В соответствии с приказом Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный • стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года №413» в рамках программы учебной дисциплины обучающимися, осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования:

| **Личностные результаты (ЛР)** | | |
|---|---|---|
| Направления | Коды результатов | Планируемые результаты освоения программы |
| Гражданское воспитание | ЛР 01 | сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного |
| | | осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; |
| | | принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и |
| | | готовность противостоять идеологии |
| | | национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, |

| | | |
|---|---|---|
| | | готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских |
| | | умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и |
| | | готовность к гуманитарной и волонтерской |
| Патриотическое воспитание | ЛР 02 | 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 |
| | | ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, |
| | | идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его |
| Духовнонравственное воспитание | ЛР 03 | осознание духовных ценностей российского |
| | | 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 |
| Эстетическое воспитание | ЛР 04 | эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных |
| | | способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное |
| | | убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного |
| | | готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества |
| Физическое воспитание | ЛР05 | сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к |
| | | потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной |
| | | активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и |
| Трудовое воспитание | ЛР 06 | готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; |

| | | |
|---|---|---|
| | * | готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать деятельность; |
| | | интерес к различным сферам профессиональной Деятельности^, умение совершать осознанный |
| | | готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. |
| Экологическое воспитание | ЛР 07 | сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального |
| | | планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; |
| | | активное неприятие действий, приносящих вред |
| | | умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых |
| | | расширение опыта деятельности экологической |
| Ценности научного познания | ЛР 08 | сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного способствующего осознанию своего места в |
| | | совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между |
| | | осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность |

| **Метапредметные результаты (МР)** | | |
|---|---|---|
| Направления | Коды результатов | Планируемые результаты освоения программы |
| Универсальные учебные познавательные действия **базовые логические действия** | МР 01 | самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; |
| | | устанавливать существенный признак или основание 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 прблем; |

| | | |
|---|---|---|
| Универсальные учебные познавательные действия **базовые исследовательские действия** | МР 02 | 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 |
| | | ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; |
| | | 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; |
| | | давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; |
| | | 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; |
| | | уметь интегрировать знания из разных предметных |
| | | выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; |
| | | ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. |
| Универсальные учебные познавательные действия **работа с информацией** | МР 03 | 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 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. |

| | | |
|---|---|---|
| Универсальные коммуникативные действия **общение** | МР 04 | осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; |
| | | распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; |
| | | владеть различными способами общения и взаимодействия; |
| | | аргументированно вести диалог, уметь смягчать |
| | | развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. |
| Универсальные коммуникативные действия **совместная деятельность** | МР 05 | понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; |
| | | выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена |
| | | принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; |
| | | оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; |
| | | предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; |
| | | координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; |
| | | осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. |
| Универсальные регулятивные действия **самоорганизация** | МР 06 | 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; |
| | | 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. |
| Универсальные регулятивные действия **самоконтроль** | МР07 | давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; |
| | | владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; |
| | | использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; |
| | | уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению. |

| | | |
|---|---|---|
| Универсальные регулятивные действия **эмоциональный интеллект** | МР 08 | самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; |
| | | саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; |
| | | 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 |
| | | социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; |
| Универсальные регулятивные действия **принятие себя и других людей** | МР 09 | принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; |
| | | 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. |
| **Предметные результаты (ПР)** | | |
| Уровень подготовки | Коды результатов | Планируемые результаты освоения рабочей программы - по учебному предмету "Математика" (включая курсы "Алгебра и начала математического анализа", "Геометрия", "Вероятность и статистика") (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса |
| Базовый | ПРб 01 | владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные |
| | ПРб 02 | умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; |
| | ПРб 03 | умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и |
| | ПРб 04 | умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение 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- |
| | ПРб 05 | умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная 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; |
| | ПРб 06 | умение 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, |
| | ПРб 07 | умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, |
| | ПРб 08 | умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и |
| | ПРб 09 | умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, |
| | ПРб 10 | умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, |
| | ПРб 11 | умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при |
| | ПРб 12 | умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя |
| | ПРб 13 | умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат,<br>координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, |
| | ПРб 14 | умение 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. |

В соответствии с п.17.7 приказа Министерства просвещения РФ от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» предметные результаты освоения программы «ОУПБ.04 Математика» обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

В рабочей программе проведено установление соответствия содержания

учебной дисциплины ОУПБ.04 Математика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Министерства образования РФ и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

| **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | **Знания, умения** |
|---|---|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **Умения:** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; 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) |
| | | **Знания:** 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; структуру 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 | **Умения:** определять задачи для 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 |
| | | **Знания:** 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. | **Умения:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| | | **Знания:** 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. | **Умения:** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| | | **Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **Умения:** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| | | **Знания:** особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | **Умения:** описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения |
| | | **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. |
| | | **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.** |

| | | |
|---|---|---|
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. |
| | | **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| | | **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **Умения:** 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 |
| | | **Знания:** 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 |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;<br>**о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования |
| | | **Знание:** основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов;<br>порядок выстраивания презентации; кредитные банковские |

| | | |
|---|---|---|
| | | продукты |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| трудоемкость | 235 |
| — уроки, лекции | 123 |
| — практические занятия | 100 |
| — лабораторные занятия | |
| Практическая подготовка (или профессионально ориентированное содержание) | 43 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | - |
| практические занятия | 43 |
| лабораторные занятия | |
| Самостоятельная работа обучающегося | |
| Консультации | 6 |
| Промежуточная аттестация | 6 |

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной учебной дисциплины ОУПБ.04 Математика

| 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** | | **18** | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07 ***ПК.01,02,03*** |
| Тема **1.1** Цель и задачи математики при освоении специальности | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема **1.2** Числа и вычисления. Выражения и преобразования | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения. | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 1.3. Геометрия на плоскости | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | 2 | |
| | Виды плоских фигур и их площадь. Практико-ориентированные задачи в курсе геометрии на плоскости | | |
| | Практическое занятие | | |
| Тема 1.4 Процентные вычисления | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты | | |
| | Практическое занятие | | |
| Тема 1.5 | Содержание учебного материала | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Уравнения и неравенства | Линейные уравнения и неравенства<br>Квадратные уравнения и неравенства<br>Дробно-линейные уравнения и неравенства | 2<br>2<br>2 | |
| | Практическое занятие | | |
| Тема 1.6<br>Системы уравнений и неравенств | Содержание учебного материала | | |
| | Способы решения систем линейных уравнений. Понятия: матрица 2х2 и 3х3, определитель матрицы. Метод Гаусса. Системы нелинейных уравнений. Системы неравенств | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 1.7<br>Входной контроль | Содержание учебного материала | | |
| | Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости | 2 | |
| | Контрольная работа | | |
| **Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве** | | **14** | ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07 ***ПК.01,02,03,04, 05,06*** |
| Тема 2.1.<br>Основные понятия стереометрии.<br>Расположение прямых и плоскостей | Содержание учебного материала | | |
| | Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признак и свойство скрещивающихся прямых. Основные пространственные фигуры. | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 2.2.<br>Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей | Содержание учебного материала | | |
| | Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства (с доказательством). Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства (с доказательством). Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение сечений. Решение задач. | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 2.3.<br>Перпендикулярность | Содержание учебного материала | | |
| | Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| прямых, прямой и плоскости, плоскостей | плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Доказательство. Перпендикуляр и наклонная. Перпендикулярные плоскости. Признак перпендикулярности плоскостей. Доказательство.<br>Расстояния в пространстве | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 2.4.<br>Теорема о трех перпендикулярах | Содержание учебного материала | | |
| | Теорема о трех перпендикулярах. Доказательство. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 2.5.<br>Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | | |
| | Аксиомы стереометрии.<br>Перпендикулярность прямой и плоскости, параллельность двух прямых, перпендикулярных плоскости, перпендикулярность плоскостей | 2<br>2 | |
| | Практическое занятие | | |
| Тема 2.6.<br>Решение задач. Прямые и плоскости в пространстве | Содержание учебного материала | | |
| | Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Скрещивающиеся прямые | | |
| | Контрольная работа | 2 | |
| **Раздел 3. Координаты и векторы** | | **12** | |
| Тема 3.1<br>Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками. Координаты середины отрезка | Содержание учебного материала | | ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-07 ***ПК.01,02,03,04, 05,06*** |
| | Декартовы координаты в пространстве. Простейшие задачи в координатах. Расстояние между двумя точками, координаты середины отрезка | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 3.2 | Содержание учебного материала | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Векторы в пространстве. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов | Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Скалярное произведение векторов. Разложение вектора по трем некомпланарным векторам. Координаты вектора, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями. Уравнение плоскости. Геометрический смысл определителя 2х2 | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 3.3<br>Практико-ориентированные задачи на координатной плоскости | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | | |
| | Координатная плоскость.<br>Вычисление расстояний и площадей на плоскости.<br>Количественные расчеты | 2<br>2<br>2 | |
| | Практическое занятие | | |
| Тема 3.4<br>Решение задач. Координаты и векторы | Содержание учебного материала | | |
| | Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Скалярное произведение векторов. Разложение вектора по трем некомпланарным векторам. Простейшие задачи в координатах. Координаты вектора, расстояние между точками, координаты середины отрезка, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями | 2 | |
| | Контрольная работа | | |
| **Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции** | | **24** | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07 ***ПК.01,02,03,04, 05,06*** |
| Тема 4.1<br>Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла | 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 | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 4.2<br>Основные тригонометрические тождества.<br>Формулы приведения | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Тригонометрические тождества. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и - α. Формулы приведения | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 4.3<br>Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов<br>Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Сумма и разность синусов. Сумма и разность косинусов. Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла. Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. Преобразования простейших тригонометрических выражений | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 4.4<br>Функции, их свойства. Способы задания функций | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Область определения и множество значений функций. Чётность, нечётность, периодичность функций. Способы задания функций | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 4.5<br>Тригонометрические функции, их свойства и графики | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 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. | | |
| | Комбинированное занятие. | | |
| Тема 4.6<br>Преобразование графиков тригонометрических функций | Содержание учебного материала | 2<br>2 | |
| | Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.<br>Преобразование графиков тригонометрических функций | | |
| | Практическое занятие | | |
| Тема 4.7<br>Описание производственных процессов с помощью | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Использование свойств тригонометрических функций в профессиональных задачах | | |
| | Практическое занятие | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| графиков функций | | | |
| Тема 4.8<br>Обратные тригонометрические функции | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 4.9<br>Тригонометрические уравнения и неравенства | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 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.<br>Простейшие тригонометрические неравенства | | |
| | Комбинированное занятие. | | |
| Тема 4.10<br>Системы тригонометрических уравнений | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Системы простейших тригонометрических уравнений | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 4.11<br>Решение задач. основы тригонометрии. Тригонометрические функции | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций. | | |
| | Контрольная работа | | |
| **Раздел 5.<br>Комплексные числа** | | **6** | |
| Тема 5.1<br>Комплексные числа | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Понятие комплексного числа. Сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа. Форма записи комплексного числа (геометрическая, тригонометрическая, алгебраическая). Арифметические действия с комплексными числами | | |
| | Комбинированное занятие | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Тема 5.2<br>Применение комплексных чисел | Содержание учебного материала | | |
| | Выполнение расчетов с помощью комплексных чисел.<br>Примеры использования комплексных чисел | 2<br>2 | |
| | Практическое занятие | | |
| **Раздел 6. Производная функции, ее применение** | | **22** | |
| Тема 6.1<br>Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования | Содержание учебного материала | | |
| | Определение числовой последовательности и способы ее задания. Свойства числовых последовательностей. Определение предела последовательности. Вычисление пределов последовательностей. Предел функции на бесконечности. Предел функции в точке. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 6.2<br>Производные суммы, разности произведения, частного | Содержание учебного материала | | |
| | Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 6.3<br>Производные тригонометрических функций. Производная сложной функции | Содержание учебного материала | | |
| | Определение сложной функции. Производная тригонометрических функций. Производная сложной функции | | |
| | Комбинированное занятие | 2 | |
| Тема 6.4<br>Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов | Содержание учебного материала | | |
| | Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов | 2 | |

ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07 ***ПК.01,02,03,04, 05,06***

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 6.5 Геометрический и физический смысл производной | Содержание учебного материала | 2 | |
| | 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) | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 6.6 Физический смысл производной в профессиональных задачах | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Физический (механический) смысл производной – мгновенная скорость в момент времени t: v = S′ (t) | | |
| | Практическое занятие | | |
| Тема 6.7 Монотонность функции. Точки экстремума | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Понятие производной высшего порядка, соответствие знака второй производной выпуклости (вогнутости) функции на отрезке. Задачи на максимум и минимум. Понятие асимптоты, способы их определения. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной. Дробно-линейная функция | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 6.8 Исследование функций и построение графиков | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Исследование функции на монотонность и построение графиков. | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 6.9 Наибольшее и наименьшее значения функции | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков многочленов с использованием аппарата математического анализа | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 6.10 Нахождение оптимального результата | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Наименьшее и наибольшее значение функции | | |
| | Практическое занятие | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| с помощью производной в практических задачах | | | |
| Тема 6.11<br>Решение задач. Производная функции, ее применение | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции | | |
| | Контрольная работа | | |
| **Раздел 7. Многогранники и тела вращения** | | **36** | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07 ***ПК.01,02,03,04, 05,06*** |
| Тема 7.1<br>Вершины, ребра, грани многогранника | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Понятие многогранника. Его элементы: вершины, ребра, грани. Диагональ. Сечение. Выпуклые и невыпуклые многогранники | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 7.2<br>Призма, ее составляющие, сечение. Прямая и правильная призмы | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Понятие призмы. Ее основания и боковые грани. Высота призмы. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Ее сечение | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 7.3<br>Параллелепипед, куб. Сечение куба, параллелепипеда | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Параллелепипед, свойства прямоугольного параллелепипеда, куб. Сечение куба, параллелепипеда | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 7.4<br>Пирамида, ее составляющие, сечение. Правильная пирамида. Усеченная пирамида | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Пирамида и ее элементы. Сечение пирамиды. Правильная пирамида. Усеченная пирамида | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 7.5<br>Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Площадь боковой и полной поверхности призмы, пирамиды | | |
| | Комбинированное занятие | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Тема 7.6<br>Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде | Содержание учебного материала | | |
| | Симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 7.7<br>Примеры симметрий в профессии | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | | |
| | Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту | 2 | |
| | Практическое занятие | | |
| Тема 7.8<br>Правильные многогранники, их свойства | Содержание учебного материала | | |
| | Понятие правильного многогранника.<br>Свойства правильных многогранников | 2<br>2 | |
| | Практическое занятие | | |
| Тема 7.9<br>Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра | Содержание учебного материала | | |
| | Цилиндр и его элементы. Сечение цилиндра (параллельное основанию и оси). Развертка цилиндра | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 7.10<br>Конус, его составляющие. Сечение конуса | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | | |
| | Конус и его элементы. Сечение конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), конические сечения. Развертка конуса | *2* | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 7.11<br>Усеченный конус. Сечение усеченного конуса | Содержание учебного материала | | |
| | Усеченный конус. Его образующая и высота. Сечение усеченного конуса | | |
| | Комбинированное занятие | 2 | |
| Тема 7.12<br>Шар и сфера, их сечения | Содержание учебного материала | | |
| | Шар и сфера. Взаимное расположение сферы и плоскости. Сечение шара, сферы | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 7.13 | Содержание учебного материала | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Понятие об объеме тела. Отношение объемов подобных тел | Понятие об объеме тела. Объем куба и прямоугольного параллелепипеда. Объем призмы и цилиндра. Отношение объемов подобных тел. Геометрический смысл определителя 3-го порядка | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 7.14<br>Объемы и площади поверхностей тел | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Объемы пирамиды и конуса. Объем шара. Площади поверхностей тел | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 7.15<br>Комбинации многогранников и тел вращения | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Комбинации геометрических тел | | |
| | Практическое занятие | | |
| Тема 7.16<br>Геометрические комбинации на практике | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах | | |
| | Практическое занятие | | |
| Тема 7.17<br>Решение задач. Многогранники и тела вращения | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения | | |
| | Контрольная работа | | |
| **Раздел 8. Первообразная функции, ее применение** | | **16** | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07 ***ПК.01,02,03,04, 05,06*** |
| Тема 8.1<br>Первообразная функции. Правила нахождения первообразных | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Задача о восстановлении закона движения по известной скорости. Понятие интегрирования. 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 | | |
| | Комбинированное занятие | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Тема 8.2<br>Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница | Содержание учебного материала | | |
| | Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции, о перемещении точки. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона— Лейбница | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 8.3<br>Неопределенный и определенный интегралы | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Понятие неопределенного интеграла | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 8.4<br>Понятие об определенном интеграле как площади криволинейной трапеции | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Геометрический смысл определенного интеграла | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 8.5<br>Определенный интеграл в жизни | Содержание учебного материала | | |
| | Геометрический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона - Лейбница.<br>Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей | 2 | |
| | Практическое занятие | 4 | |
| Тема 8.6<br>Решение задач. Первообразная функции, ее применение | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Первообразная функции. Правила нахождения первообразных. Ее применение | | |
| | Контрольная работа | | |
| **Раздел 9.<br>Степени и корни.** | | **12** | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Степенная функция** | | | ОК-05, ОК-07 ***ПК.01,02,03,04, 05,06*** |
| Тема 9.1 Степенная функция, ее свойства | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 9.2 Преобразование выражений с корнями n-ой степени | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Преобразование иррациональных выражений | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 9.3 Свойства степени с рациональным и действительным показателями | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Понятие степени с любым рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 9.4 Решение иррациональных уравнений и неравенств | Содержание учебного материала | 2 | |
| | Равносильность иррациональных уравнений и неравенств. Методы их решения. Решение иррациональных уравнений и неравенств | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 9.5 Степени и корни. Степенная функция | Содержание учебного материала | 4 | |
| | Определение степенной функции. Использование ее свойств при решении уравнений и неравенств | | |
| | Контрольная работа | | |
| **Раздел 10. Показательная функция** | | **14** | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07 |
| Тема 10.1 Показательная функция, ее свойства | Содержание учебного материала | 4 | |
| | Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции, ее свойства и график. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений функционально-графическим методом | | |
| | Комбинированное занятие | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Тема 10.2<br>Решение показательных уравнений и неравенств | Содержание учебного материала | | |
| | Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств | 4<br>2 | |
| | Практическое занятие | | |
| Тема 10.3<br>Системы показательных уравнений | Содержание учебного материала | | |
| | Решение систем показательных уравнений | | |
| | Комбинированное занятие | 2 | |
| Тема 10.4<br>Решение задач. Показательная функция | Содержание учебного материала | | |
| | Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей и методом введения новой переменной. Решение показательных неравенств | | |
| | Контрольная работа | 2 | |
| **Раздел 11. Логарифмы. Логарифмическая функция** | | **16** | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07 ***ПК.01,02,03,04, 05,06*** |
| Тема 11.1<br>Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число е | Содержание учебного материала | | |
| | Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число е | | |
| | Комбинированное занятие | 2 | |
| Тема 11.2<br>Свойства логарифмов. Операция логарифмирования | Содержание учебного материала | | |
| | Свойства логарифмов. Операция логарифмирования. | | |
| | Комбинированное занятие | 2 | |
| Тема 11.3<br>Логарифмическая функция, ее свойства | Содержание учебного материала | | |
| | Логарифмическая функция и ее свойства | | |
| | Комбинированное занятие | 2 | |
| Тема 11.4 | Содержание учебного материала | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Решение логарифмических уравнений и неравенств | Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 11.5 Системы логарифмических уравнений | Содержание учебного материала | | |
| | Алгоритм решения системы уравнений. Равносильность логарифмических уравнений и неравенств | | |
| | Комбинированное занятие | 2 | |
| Тема 11.6 Логарифмы в природе и технике | Содержание учебного материала | | |
| | Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства | | |
| | Практическое занятие | 4 | |
| Тема 11.7 Решение задач. Логарифмы. Логарифмическая функция | Содержание учебного материала | | |
| | Логарифмическая функция. Решение простейших логарифмических уравнений | 2 | |
| | Контрольная работа | | |
| **Раздел 12. Множества. Элементы теории графов** | | **10** | |
| Тема 12.1 Множества | Содержание учебного материала | | |
| | Понятие множества. Подмножество. Операции с множествами | | |
| | Комбинированное занятие | 2 | |
| Тема 12.2 Операции с множествами | Содержание учебного материала | | |
| | Операции с множествами. Решение прикладных задач | | |
| | Практическое занятие | 4 | |
| Тема 12.3 Графы | Содержание учебного материала | | |
| | Понятие графа. Связный граф, дерево, цикл граф на плоскости | 2 | |
| | Практическая работа | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Тема 12.4<br>Решение задач. Множества, Графы и их применение | Содержание учебного материала | | |
| | Операции с множествами. Описание реальных ситуаций с помощью множеств. Применение графов к решению задач | | |
| | Контрольная работа | 2 | |
| **Раздел 13. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей** | | **32** | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07 ***ПК.01,02,03,04, 05,06*** |
| Тема 13.1<br>Основные понятия комбинаторики | Содержание учебного материала | | |
| | Перестановки, размещения, сочетания. | 2 | |
| | Комбинированное занятие. | | |
| Тема 13.2<br>Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей | Содержание учебного материала | | |
| | Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий. | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 13.3<br>Вероятность в профессиональных задачах | Содержание учебного материала | | |
| | Относительная частота события, свойство ее устойчивости.<br>Статистическое определение вероятности.<br>Оценка вероятности события | 2<br>4 | |
| | Практическое занятие | 4 | |
| Тема 13.4<br>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 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 13.5<br>Задачи математической статистики | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) -1 ч.** | | |
| | Вариационный ряд. Полигон частот и гистограмма. Статистические | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | характеристики ряда наблюдаемых данных | | |
| | Комбинированное занятие | 2 | |
| Тема 13.6<br>Составление таблиц и диаграмм на практике | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | | |
| | Первичная обработка статистических данных.<br>Графическое их представление.<br>Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных | 4<br>4<br>4 | |
| | Практическое занятие | | |
| Тема 13.7<br>Решение задач. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | | |
| | Элементы комбинаторики. Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей | 2 | |
| | Контрольная работа | | |
| **Раздел 14. Уравнения и неравенства** | | **21** | |
| Тема 14.1<br>Равносильность уравнений и неравенств. Общие методы решения | Содержание учебного материала | | |
| | Равносильность уравнений и неравенств. Определения. Основные теоремы равносильных переходах в уравнениях и неравенствах. Общие методы решения уравнений: переход от равенства функций к равенству аргументов для монотонных функций, метод разложения на множители, метод введения новой переменной, функционально-графический метод | 2 | ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06, ОК-07<br>***ПК.01,02,03,04, 05,06*** |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 14.2<br>Графический метод решения уравнений, неравенств | Содержание учебного материала | | |
| | Общие методы решения неравенств: переход от сравнения значений функций к сравнению значений аргументов для монотонных функций, метод интервалов, функционально-графический метод. Графический метод решения уравнений и неравенств | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 14.3 | Содержание учебного материала | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Уравнения и неравенства с модулем | Определение модуля. Раскрытие модуля по определению. Простейшие уравнения и неравенства с модулем. Применение равносильных переходов в определенных типах уравнений и неравенств с модулем | 2 | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 14.4 Уравнения и неравенства с параметрами | Содержание учебного материала | 3 | |
| | Знакомство с параметром. Простейшие уравнения и неравенства с параметром | | |
| | Комбинированное занятие | | |
| Тема 14.5 Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений | **Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)** | 8 | |
| | Решение текстовых задач профессионального содержания | | |
| | Практические занятия | | |
| Тема 14.6 Решение задач. Уравнения и неравенства | Содержание учебного материала | 4 | |
| | Общие методы решения уравнений. Уравнения и неравенства с модулем и с параметрами | | |
| | Практическое занятие | | |
| **Консультации** | | **6** | |
| **Промежуточная аттестация (зачет– 1 семестр; экзамен – 2 семестр)** | | **6** | |
| **Всего:** | | **235** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета ОУПБ.04 Математика.

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.
- научная, научно-популярная, историческая литература
- справочные пособия (энциклопедии, словари, сборники основных формул и т.п.)
- таблицы по геометрии
- таблицы по алгебре и началам анализа для 10-11 классов
- портреты выдающихся деятелей математики
- электронная база данных для создания тематических и итоговых разноуровневых тренировочных и проверочных материалов для организации фронтальной и индивидуальной работы
- инструментальная среда по математике
- видеофильмы по истории развития математики, математических идей и методов

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Печатные издания:

1. Алимов, Ш. А. Алгебра и начала математического анализа. 10—11 классы: учебник для общеобразовательных учреждений: базовый уровень. / Ш. А. Алимов, Ю,М,и Колягин, . — 18. — Москва : Просвещение, 2022. — 465 с. — ISBN - 978-5-09-026651-2 - Текст : непосредственный.

2. Атанасян, Л. С. ., Геометрия. 10 - И классы: учебник дДя общеобразовательных учреждений: базовый и углубленный уровни. / Л. С. Атанасян, Б,Ф,и Бутузов, . — 20. — Москва : Просвещение, 2024. — 255 с. — ISBN -978-5-09-027743-3 —Текст : непосредственный.

Электронные издания:

1. Электронная библиотечная система. — Текст : электронный // www. ru/book : [сайт]. — URL:

2. Образовательные ресурсы Интернета - Математика. — Текст : электронный // www. alleng. ru/edu/phys. htm : [сайт]. — URL

3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. — Текст : электронный // : [сайт]. — URL:

4. научно-популярный физико-математический журнал «Квант». — Текст : электронный // : [сайт]. — URL:

Дополнительные источники:

1. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10—И кл. / Александров [и др.]. — Москва : Дрофа, 2024. — 255 с. — ISBN -978-5-09-028109-6 - Текст : непосредственный.

2. Башмаков, М. И. Электронный учеб.-метод, комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования / М. И. Башмаков. — Москва : ,2025. — с. — Текст : непосредственный.

3. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 10 кл. / Колягин [и др.]. — 4. — Москва : Просвещение, 2024. — 368 с. — ISBN - 978-5-09-025401-4 — Текст : непосредственный.

Рекомендуемая литература:

1. Башмаков, М. *И.* Математика: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / М. И. Башмаков. — 4. — Москва : Просвещение, 2022. — 394 с. — ISBN- 978-5-406-01567-4 - Текст : непосредственный.

2. Башмаков, М. *И.* Сборник задач профильной направленности: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. / М. И. Башмаков. — 4. — Москва : Академия,, 2023. — 204 с. — ISBN - 978-5-7695- 9748-0 - Текст : непосредственный.

3. Башмаков, М. И. Башмаков М.И. Математика. Задачник: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М. И. Башмаков. — 4. — Москва : Академия,, 2024. — 416 с. — ISBN - 978-5-4468-1160-1 - Текст : непосредственный.

4. Башмаков, М. И. Математика (базовый уровень). 10 класс. [Текст / М. И. Башмаков. — 4. — Москва : Академия,, 2014. — 304 с. — ISBN - 978-5-7695- 8097-0 - Текст : непосредственный.

5. Башмаков, М. И. Башмаков М.И. Математика (базовый уровень). 11 класс / М. И. Башмаков. — *4.* — Москва : Академия,, 2024. — 256 с. — ISBN - 978-5- 4468-0742-0 - Текст : непосредственный.

6. Башмаков, М. И. Башмаков М.И. Алгебра и начала анализа, геометрия. 10 класс. / М. И. Башмаков. — 3. — Москва : Академия,, 2022. — 256 с. — ISBN - 978-5-4468- 4416 -6 - Текст : непосредственный.

7. Башмаков, М. И. Математика (базовый уровень). 10 класс. Сборник задач: учеб.пособие / М. И. Башмаков. — 5. — Москва : Академия,, 2024. — 416 с. — ISBN -978-5-4468-1128-1- Текст : непосредственный.

8. Гусев, В. А. Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. / В. А. Гусев, С. Г. Григорьев, С,В,Математика,для,профессий,и,специальностей,социально-экономического,профиля:,учебник,для,студ,учреждений,сред,проф Иволгина. —

Москва : Академия,, 2024. — 416 с. —ISBN -978-5-7695-9691-9 - Текст : непосредственный.

9. Колягин, Ю. М. .Математика: алгебра и начала мате-'матического анализа. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 10 класс / под ред. А.Б. Жижченко. / Ю. М. Колягин, В. ТкачеваМ, Е,иФедероваН. - Москва : МНЭМОЗИНА, 2024. — 366 с. — ISBN - 978-5- 3460-1315-0 -Текст : непосредственный.

10. Ю.Колягин, Ю. М. .Математика: алгебра и начала мате^матического анализа. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). И класс / под ред. А.Б. Жижченко. / Ю. М. Колягин, В. ТкачеваМ, Е,иФедероваН. — Москва : Просвещение, 2021. — 366 с. —ISBN -978- 5-0902-2250-1 Текст : непосредственный.

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

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами. Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по рабочей программе дисциплины.

| **Общая/профессиональная компетенция** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятия** |
|---|---|---|
| ОК 01.<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4., 1.5<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий на экзамене |
| ОК 02.<br>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.8 | Тестирование Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий на экзамене |
| ОК 03.<br>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, 1.5<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий на экзамене |
| ОК 04.<br>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4., 1.5<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант |

| | | |
|---|---|---|
| | 2.5, 2.6, 2.7, 2.8 | Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий на экзамене |
| ОК 05.<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4., 1.5<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2,8 | Тестирование Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий на экзамене |
| ОК 06.<br>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, 1.4., 1.5<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8 | Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий на экзамене |
| ОК 07.<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4., 1.5<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8 | Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ<br>Контрольная работа<br>Выполнение заданий на экзамене |
| ПК 1.2<br>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. | Р 1,Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |
| ПК 1.4<br>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5<br>Р.2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.6, 2.7, 2.8 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 2.2<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Р 1,Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |
| ПК 2.4<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |
| ПК 2.5<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Р 1,Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |
| ПК 2.6<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Р 1, Тема 1.2, 1.3, 1.4 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |
| ПК 2.7<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Р 1,Тема 1.2, 1.3, 1.4 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 2.8<br>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Р 1,Тема 1.2, 1.3, 1.4<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.6, 2.7, 2.8 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа |
| ПК. 3.3<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Р 1,Тема 1.2, 1.3, 1.4 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |
| ПК 3.4<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Р 1,Тема 1.3, 1.4 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |
| ПК 3.5<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Р 1,Тема 1.3, 1.4 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |
| ПК 3.6<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Р 1,Тема 1.3, 1.4 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 3.7<br>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Р 1,Тема 1.3, 1.4 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |
| ПК 4.2<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Р 1,Тема 1.3, 1.4 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |
| ПК 4.3<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Р 1,Тема 1.3, 1.4 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |
| ПК 4.6<br>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Р 1, Тема 1.3, 1.4<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.6, 2.7, 2.8 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |
| ПК 5.2<br>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Р 1,Тема 1.3, 1.4 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 5.3<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Р 1,Тема 1.3, 1.4 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |
| ПК 5.4<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Р 1, Тема 1.3, 1.4 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов практических работ |
| ПК 5.5<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Р 1,Тема 1.3, 1.4<br>Р 2, Темы 2.3, 2.4, 2.6, 2.7, 2/8 | Тестирование<br>Устный опрос<br>Математический диктант<br>Индивидуальная самостоятельная работа<br>Представление результатов |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУПБ.05 Информатика

по профилю получаемого профессионального образования:
*естественно-научного*

по программе профессионального образования (программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

**43.01.09 Повар, кондитер**

Южноуральск, 2026 г.

РАССМОТРЕНО:
Предметной (цикловой) комиссией
естественнонаучных дисциплин
Протокол № 1 от «30» августа 2025
Председатель _____Л.А. Христич

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по учебно
производственной работе
_____Е.В. Чапаева

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:

Ильина Мария Андреевна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рецензент:

Методист политехнического отделения _____И.В. Хоменко

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 12.08.2022 N 732 и примерной программы по данной общеобразовательной дисциплине, рассмотренной и одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (Протокол №13 от «29» сентября 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ


1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины 4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 9
3. Условия реализации рабочей программы общеобразовательной дисциплины 13
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 16

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Информатика»

1. Общеобразовательная дисциплина ОУПБ.05 Информатика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программе профессионального образования (программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих) 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 программе профессионального образования (программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих) 43.01.09 Повар, кондитер

В соответствии с приказом Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года №413» в рамках рабочей программы учебной дисциплины обучающимися, осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования:

| 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:**<br>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;<br>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;<br>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,**<br>**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**<br>**а) базовые логические действия**:<br>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне**;**<br>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;<br>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;<br>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;<br>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;<br>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем<br>**б) базовые исследовательские действия:**<br>- владеть навыками учебно- | - понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;<br>- уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах |

| | | |
|---|---|---|
| | исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;<br>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;<br>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;<br>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;<br>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;<br>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;<br>- 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:**<br>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;<br>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;<br>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;<br>**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:**<br>**в) работа с информацией:**<br>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и | **-** 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»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;<br>- 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;<br>- иметь представления о компьютерных |

| | | |
|---|---|---|
| | интерпретацию информации различных видов и форм представления;<br>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;<br>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;<br>- 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;<br>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности | сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;<br>- понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;<br>- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;<br>- 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;<br>- 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, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);<br>- уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение 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;<br>- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение 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);<br>- 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 |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| трудоемкость | 117 |
| — уроки, лекции | 17 |
| — практические занятия | 100 |
| — лабораторные занятия | |
| Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание) | 40 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | |
| практические занятия | |
| лабораторные занятия | 40 |
| Самостоятельная работа обучающегося | |
| Консультации | |
| Промежуточная аттестация в форме зачета (2 семестр) | - |

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика»

| 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** |
| Введение | Введение в дисциплину | 2 | ОК 02 |
| **Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием** | | | |
| **Раздел 1.** | **Информация и информационная деятельность человека** | **28** | |
| **Тема 1.1.** | **Профессионально-ориентированное содержание** | 2 | ОК 02<br>ПК 3.1, ПК 5.1 |
| | Информация и информационные процессы | | |
| | Практические занятия | **-** | |
| **Тема 1.2.** | **Профессионально-ориентированное содержание** | 1 | ОК 02<br>ПК 3.1, ПК 5.1 |
| | Подходы к измерению информации | | |
| | Практические занятия<br>Подходы к измерению информации | 5 | |
| **Тема 1.3.** | **Профессионально-ориентированное содержание** | 2 | ОК 02<br>ПК 3.1, ПК 5.1 |
| | Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера | | |
| | Практические занятия | - | |
| **Тема 1.4.** | **Профессионально-ориентированное содержание** | **-** | ОК 02<br>ПК 3.1, ПК 5.1 |
| | Кодирование информации. Системы счисления. | | |
| | Практические занятия<br>Кодирование информации. Системы счисления. | 10 | |
| **Тема 1.5.** | **Профессионально-ориентированное содержание** | **2** | ОК 02<br>ПК 3.1, ПК 5.1 |
| | Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики | | |
| | Практические занятия | - | |
| **Тема 1.6.** | **Профессионально-ориентированное содержание** | **4** | ОК 01<br>ОК 02<br>ПК 3.1, ПК 5.1 |
| | Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет | | |
| | Практические занятия | 10 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Передача данных | | |
| **Тема 1.7.** | **Профессионально-ориентированное содержание** | **2** | ОК 02<br>ПК 3.1, ПК 5.1 |
| | Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания | | |
| | Практические занятия<br>Поиск информации профессионального содержания | 10 | |
| **Тема 1.8.** | **Профессионально-ориентированное содержание** | **2** | ОК 01<br>ОК 02<br>ПК 3.1, ПК 5.1 |
| | Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных | | |
| | Практические занятия<br>Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы | 10 | |
| **Тема 1.9.** | **Профессионально-ориентированное содержание** | **2** | ОК 01<br>ОК 02<br>ПК 3.1, ПК 5.1 |
| | Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи | | |
| | Практические занятия | - | |
| **Раздел 2.** | **Использование программных систем и сервисов** | **14** | |
| **Тема 2.1.** | **Профессионально-ориентированное содержание** | **-** | ОК 02<br>ПК 3.1, ПК 5.1 |
| | Обработка информации в текстовых процессорах | | |
| | Практические занятия<br>Редактирование и форматирование текста в текстовых процессорах | 10 | |
| **Тема 2.2.** | **Профессионально-ориентированное содержание** | **-** | ОК 02<br>ПК 3.1, ПК 5.1 |
| | Технологии создания структурированных текстовых документов | | |
| | Практические занятия<br>Технологии создания структурированных текстовых документов | 10 | |
| **Тема 2.3.** | **Профессионально-ориентированное содержание** | **-** | ОК 02<br>ПК 3.1, ПК 5.1 |
| | Компьютерная графика и мультимедиа | | |
| | Практические занятия<br>Компьютерная графика и мультимедиа | 10 | |
| **Тема 2.4.** | **Профессионально-ориентированное содержание** | **-** | ОК 02 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Технологии обработки графических объектов | | ПК 3.1, ПК 5.1 |
| | Практические занятия<br>Технологии обработки графических объектов | 10 | |
| **Тема 2.5.** | **Профессионально-ориентированное содержание** | **2** | ОК 02<br>ПК 3.1, ПК 5.1 |
| | Представление профессиональной информации в виде презентаций | | |
| | Практические занятия<br>Создание презентации | 10 | |
| **Тема 2.6.** | **Профессионально-ориентированное содержание** | **-** | ОК 02<br>ПК 3.1, ПК 5.1 |
| | Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде | | |
| | Практические занятия<br>Создание интерактивной презентации | 5 | |
| **Промежуточная аттестация (зачет)** | | **-** | |
| **Всего** | | **117** | |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует 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;
- системное и прикладное программное обеспечение;
- антивирусное программное обеспечение;
- специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор
- интерактивная доска/панель/экран.

### 3.2.1. Печатные издания

-

### 3.2.2. Электронные издания

-

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Горячев, А. В. Практикум по информационным технологиям / А. В. Горячев, Ю. В. Шафрин. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2022. — 272 с. — Текст : непосредственный.

2. Киселев, С. В. Современные офисные технологии: Учебное пособие для 10-11кл / С. В. Киселев, И. Л. Киселев. — Москва : Академия, 2022. — 208 с. — Текст : непосредственный.
3. Макарова, Н. В. Информатика 10-11 класс / Н. В. Макарова. — СПб : Питер, 2023. — 300 с. — Текст : непосредственный.
4. Макарова, Н. В. Информатика и ИКТ / Н. В. Макарова. — СПб : Лидер, 2022. — 416 с. — Текст : непосредственный.
5. Макарова, Н. В. Информатика и ИКТ. Учебник для 8-9 класс / Н. В. Макарова. — СПб : Лидер, 2021. — 416 с. — Текст : непосредственный.
6. Семакин, И. Г. Информатика Задачник-практикум в 2 т / И. Г. Семакин, Е. К. Хеннер. — том 1. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2023. — 304 с. — Текст : непосредственный.
7. Семакин, И. Г. Информатика Задачник-практикум в 2 т / И. Г. Семакин, Е. К. Хеннер. — том 2. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2023. — 278 с. — Текст : непосредственный.
8. Угринович, Н. Д. Информатика и информационные технологии / Н. Д. Угринович. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2023. — 512 с. — Текст : непосредственный.
9. Угринович, Н. Д. Информатика и ИКТ. Базовый курс: Учебник для 9 класса / Н. Д. Угринович. — 5-е издание. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2021. — 320 с. — Текст : непосредственный.
10. Угринович, Н. Д. Информатика и ИКТ. Базовый курс: Учебник для 10 класса / Н. Д. Угринович. — 9-е издание. — Москва : Бином. Лаборатория знаний, 2022. — 213 с. — Текст : непосредственный.

### 3.2.4. Рекомендуемая литература

1. АстафьеваН.Е.,ГавриловаС.А.,ЦветковаМ.С.Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред.

2. Грацианова Т. Ю. Программирование в примерах и задачах : учебное пособие — М. : 2022.
3. М. С. Цветковой. — М., 2024.
4. Мельников В.П. , Клейменов С.А. , Петраков А.В. Информационная безопасность: Учебное пособие / под ред. С.А. Клейменова. – М.: 2023 Новожилов Е.О. , Новожилов О.П. Компьютерные сети: учебник. – М.: 2023
5. МельниковВ.П.,КлейменовС.А.,ПетраковА.В.Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С. А. Клейменова. — М., 2023.
6. НазаровС.В.,ШироковА.И.Современные операционные системы: учеб. пособие. — М., 2022.
7. НовожиловЕ.О.,НовожиловО.П.Компьютерные сети: учебник. — М., 2023.
8. Парфилова Н. И. , Пылькин А. Н. , Трусов Б. Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. – М.: 2024
9. Парфилова Н.И., Пылькин А.Н., Трусов Б.Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. — М., 2024.
10. Сулейманов Р.Р. Компьютерное моделирование математических задач. Элективный курс: учеб. пособие. — М.: 2022
11. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник. — М., 2014.
12. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. — М., 2024.
13. Шевцова А.М., Пантюхин П.Я. Введение в автоматизированное проектирование: учеб. пособие с приложением на компакт диске учебной версии системы АДЕМ. — М., 2022.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами. Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по рабочей программе дисциплины.

| **Общая/профессиональная компетенция** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятий** |
|---|---|---|
| ОК 01 | Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.5 | Тестирование |
| ОК 02 | Тема 1.1 Тема 1.3 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 1.6 Тема 1.9 | |
| ОК 01 | Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.4 | Выполнение практических заданий |
| ОК 02 | Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 2.1 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 3.3 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8 Тема 3.9 Тема 3.10 Тема 3.11 Тема 3.12 Тема 3.13 | |
| ОК 01, ОК 02, ПК3.1, ПК5.1 | | Дифференцированный зачет |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУПБ.06 Физика

по профилю получаемого профессионального образования:
*естественно-научный*

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Южноуральск, 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ


1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины 3
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 15
3. Условия реализации рабочей программы общеобразовательной дисциплины 22
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 24

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «физика»

1. Общеобразовательная дисциплина ОУПБ.06 Физика 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:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественно-научной грамотности;
- 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.

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, проявления гражданско-патриотической позиции, 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.

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

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

В соответствии с приказом Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года №413» в рамках программы учебной дисциплины обучающимися, осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования:

| **Личностные результаты (ЛР)** | | |
|---|---|---|
| Направления | Коды результатов | Планируемые результаты освоения программы |
| Гражданское воспитание | ЛР 01 | 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 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. |
| Патриотическое воспитание | ЛР 02 | 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. |
| Духовно-нравственное воспитание | ЛР 03 | осознание духовных ценностей российского народа; |
| | | 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. |
| Эстетическое воспитание | ЛР 04 | 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. |
| Физическое воспитание | ЛР 05 | 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. |
| Трудовое воспитание | ЛР 06 | 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, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; |
| | | готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. |
| Экологическое воспитание | ЛР 07 | 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. |
| Ценности научного познания | ЛР 08 | 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. |
| **Метапредметные результаты (МР)** | | |
| Направления | Коды результатов | Планируемые результаты освоения программы |
| Универсальные учебные познавательные действия **базовые логические действия** | МР 01 | 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; |
| Универсальные учебные познавательные действия **базовые исследовательские действия** | МР 02 | 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; |
| | | ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; |
| | | 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; |
| | | давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; |
| | | 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; |
| | | уметь интегрировать знания из разных предметных областей |
| | | выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; |
| | | ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. |

| | | |
|---|---|---|
| Универсальные учебные познавательные действия **работа с информацией** | МР 03 | 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. |
| Универсальные коммуникативные действия **общение** | МР 04 | осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; |
| | | распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; |
| | | владеть различными способами общения и взаимодействия; |
| | | аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; |
| | | развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. |
| Универсальные коммуникативные действия **совместная деятельность** | МР 05 | понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; |
| | | выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; |
| | | принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; |
| | | оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; |
| | | предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; |
| | | координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; |
| | | осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. |
| Универсальные регулятивные действия **самоорганизация** | МР 06 | 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; |
| | | 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. |
| Универсальные регулятивные действия **самоконтроль** | МР 07 | давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; |
| | | владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; |
| | | использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; |
| | | уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению. |
| Универсальные регулятивные действия **Эмоциональный интеллект** | МР 08 | самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; |
| | | саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; |
| | | 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; |
| Универсальные регулятивные действия **принятие себя и других людей** | МР 09 | принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; |
| | | 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. |
| **Предметные результаты (ПР)** | | |
| Уровень подготовки | Коды результатов | Планируемые результаты освоения рабочей программы |
| Базовый | ПРб 01 | сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии 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 микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и |

| | | |
|---|---|---|
| | | дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; |
| | ПРб 02 | сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; |
| | ПРб 03 | владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (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 основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; |
| | ПРб 04 | владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон |

| | | |
|---|---|---|
| | | сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; |
| | ПРб 05 | умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; |
| | ПРб 06 | владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; |
| | ПРб 07 | сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; |
| | ПРб 08 | 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; |
| | ПРб 09 | сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации; |

| | | |
|---|---|---|
| | ПРб 010 | овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы; |
| | ПРб 011 | овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся). |

В соответствии с п.17.7 приказа Министерства просвещения РФ от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» предметные результаты освоения программы «Физика» обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

В рабочей программе проведено установление соответствия содержания учебной дисциплины ОУПБ.06 Физика и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитери приказа Министерства образования РФ и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» при формировании и развитии общих профессиональных компетенций:

| | |
|---|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |

| | |
|---|---|
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| ПК 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| . ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 2.8. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом |

| | |
|---|---|
| | потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 3.7. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| . ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 5.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ПК 5.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| трудоемкость | 112 |
| — уроки, лекции | 78 |
| — практические занятия | - |
| — лабораторные занятия | 30 |
| Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание) | 20 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | 12 |
| практические занятия | - |
| лабораторные занятия | 8 |
| Самостоятельная работа обучающегося | - |
| Консультации | 4 |
| Промежуточная аттестация (зачёт) | |

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)* | Объем часов | Формируемые общие и профессиональные компетенции |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение. Физика и методы научного познания** | | **2** | |
| **Введение. Физика и методы научного познания** | **Содержание учебного материала:**<br>1. Вводный инструктаж по ТБ. Введение. Физика и методы научного познания | 2 | ОК 03<br>ОК 05 |
| **Раздел 1. Механика** | | **12** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 07 |
| **Раздел 1. Механика** | **Содержание учебного материала:** | 8 | |
| | 1.Основы кинематики | | |
| | 2. Основы динамики | | |
| | 3. Законы сохранения в механике | | |
| | 4. Повторение и обобщение знаний «Механика» | | |
| | **Лабораторные работы:**<br>1. №1.Измерение коэффициента трения скольжения.<br>2. №2.Определение жесткости пружины. | 4 | |
| **Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика** | | **30** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 07<br>ПК 1.1<br>ПК 2.1.<br>ПК 3.1.<br>ПК 5.1.<br>ПК 5.2. |
| **Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика** | **Содержание учебного материала:**<br>1. Основы молекулярно-кинетическойтеории<br>2. Основы термодинамики<br>3. Агрегатные состояниявещества и фазовые переходы<br>4. Характеристика жидкого состояния вещества<br>5. Характеристика твердого состояния вещества<br>6. Повторение и обобщение знаний «Молекулярная физика и термодинамика» | 21 | |
| | **Лабораторные работы:**<br>1. №3.Измерение массы атома и количества вещества<br>2. №4.Оценка массы воздуха в помещении.<br>3. №5.Определение влажности воздуха. | 8 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 4. №6.Измерение поверхностного натяжения. | | ПК 5.3. |
| | **Контрольные работы:**<br>Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика» | 1 | ПК 5.4.<br>ПК 5.5. |
| **Раздел 3. Электродинамика** | | **30** | ОК 01 |
| **Раздел 3. Электродинамика** | **Содержание учебного материала:**<br>1. Электрическое поле<br>2. Законы постоянного тока.<br>3. Электрический ток в различных средах.<br>4. Магнитное поле.<br>5. Электромагнитная индукция | 20 | ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 07 |
| | **Лабораторные работы:**<br>1. №7.Измерение силы тока и напряжения<br>2. №8.Изучение закона Ома для участка цепи<br>3. №9.Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока<br>4. №10.Определение мощности электрической лампы<br>5. №11.Изучение явления электромагнитной индукции | 10 | |
| **Раздел 4. Колебания и волны** | | **8** | ОК 01 |
| **Раздел 4. Колебания и волны** | **Содержание учебного материала:** | 6 | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 07 |
| | 1. Механические колебания и волны<br>2. Электромагнитные колебания.<br>3. Электромагнитные волны. | | |
| | **Лабораторные работы:**<br>1. №12 Изучение зависимости периода, частоты колебаний от длины | 2 | |
| **Раздел 5. Оптика** | | **10** | ОК 01 |
| **Раздел 5. Оптика** | **Содержание учебного материала:** | 4 | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05 |
| | 1. Природа света. Волновые свойства света.<br>2. Специальная теория относительности | | |
| | **Лабораторные работы:** | 6 | |
| | №13. Изучение собирающей линзы<br>№14.Изучение интерференции и дифракции света<br>№15.Изучение спектров | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Раздел 6. Квантовая физика** | | **6** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 07 |
| **Раздел 6. Квантовая физика** | **Содержание учебного материала:**<br>1. Квантовая оптика<br>2. Физика атома и атомного ядра | 6 | |
| **Раздел 7. Строение Вселенной** | | **18** | ОК 01<br>ОК 02<br>ОК 03<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 07 |
| **Раздел 7. Строение Вселенной** | **Содержание учебного материала:**<br>1. Строение Солнечной системы.<br>2. Эволюция Вселенной<br>3. Повторение и обобщение знаний<br>4. Обобщение знаний<br>5. Зачет | 18 | |
| **Консультации** | | **4** | |
| **Промежуточная аттестация:** зачет | | | |
| | **Всего:** | **112** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Физика».
Оборудование учебного кабинета:
- рабочие столы и стулья для студентов: 30 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- классная доска;
- документы, регламентирующие освоение программы среднего (полного) общего образования в пределах ПКРС с учетом профиля получаемого образования
- комплект учебно-наглядных и методических пособий по дисциплине.

**Технические средства обучения:** компьютерно-мультимедийный комплекс, с предусмотренным программным обеспечением - АРМ, Цифровые образовательные ресурсы - ЦОР (презентации, видеоролики, видеофильмы).

**Оборудование учебного кабинета физики:**

1. Учебно - методическая литература по физике (учебники, задачники, дидактические материалы, справочная литература, методические указания к проведению лабораторных работ, методические рекомендации по внеаудиторной самостоятельной работе).
2. Комплект электроснабжения кабинета физики.
3. Приборы для демонстрационных опытов (приборы общего назначения, приборы по механике, молекулярной физике, электричеству, оптике и квантовой физике).
4. Приборы для фронтальных лабораторных работ и опытов (наборы оборудования по всем темам курса физики).
5. Принадлежности для опытов: лабораторные принадлежности, материалы, посуда, инструменты.
6. Модели.

7.Печатные пособия: таблицы, раздаточные материалы.

8.Экранно-звуковые средства (ЦОР презентации, видеоролики, видеофильмы).

9. Программное обеспечение для компьютера.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**3.2.1. Печатные издания:**

**1.Буховцев, Б.Б.** Физика: Учебник для 9 кл. / Б.Б. Буховцев , Ю.Л. Климонтович, Г.Я. Мякишев. – Москва: Просвещение, 2020.- 271 , с.: ил.; 22 см. – Библиография: с. *2*. – 1636000 экз. – ISBN 10622. – Текст: непосредственный.

**2.Мякишев, Г.Я.** Физика: Учебник для 10 кл. / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев. – Москва: Просвещение,2020. — 319 ,[2] с. : ил.; *22* см. – Библиография.: с. 2. – 1000000 экз. – ISBN 10076. – Текст: непосредственный.

**3.Рымкевич, А. П.** Сборник задач по физике / А. П. Рымкевич.– Москва: Просвещение, 2021. -192,с. : ил.; 21см. – Библиогр.: с. *2*. – 11000000 экз. – ISBN 9148. – Текст: непосредственный.

**3.2.2. Дополнительные источники:**

1.**Воронцов – Вельяминов, Б.А.** Астрономия: Учеб. для 11 кл. /Б.А. Воронцов – Вельяминов. — Москва: Просвещение, 2020. — 159 с. : ил.; 22 см. – Библиогр.: с. 2. –экз.2881500 – ISBN 10079. – Текст: непосредственный.

**3.2.3.Рекомендуемая литература:**

**1. Дмитриева В.Ф.** Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. / В.Ф. Дмитриева – Москва: Академия, 2024.

# 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами. Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по рабочей программе дисциплины.

| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятий** |
|---|---|---|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительнок различным контекстам | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.<br>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 | - устный опрос;<br>- фронтальный опрос;<br>- оценка контрольных работ;<br>- наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ;<br>- оценка выполнения лабораторных работ;<br>- оценка практических работ (решения качественных, расчетных задач);<br>- оценка тестовыхзаданий;<br>- наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.<br>Раздел 6. Темы 6.16.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 | |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственноепрофессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,3.4., 3.5.<br>Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 | |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работатьв коллективе и команде | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.<br>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 | |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. | |

| | | |
|---|---|---|
| социального и культурного контекста | Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3.<br>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 | оценка выполненных проектов;<br>- оценка выполнения домашних самостоятельных работ;<br>- наблюдение и оценка деловой игры;<br>- зачет |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 | |
| ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 | |
| ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 | |
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 | |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 | |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. | |

| | |
|---|---|
| | Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 |
| ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 |
| ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 |
| ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3<br>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3.<br>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.,3.4., 3.5.<br>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2.<br>Раздел 6. Темы 6.1., 6.2.<br>Раздел 7. Темы 7.1, 7.2 |

**Разработчик:**

ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

преподаватель _____Т.Р. Фисенко

**Рецензент**:

ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

преподаватель _____Л.А. Христич

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно –производственной работе
_____Е.В. Чапаева
«__»_____2023г.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ**
**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
**Физика**
по направлению подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(год набора 2023, форма обучения очная)
**на 2023 / 2023учебный год**
В примерную/рабочую программу УД вносятся следующие изменения:

| Номер изменения | Раздел примерной/рабочей программы (пункт) | Номера листов | | | Основание для внесения изменений |
|---|---|---|---|---|---|
| | | заменен-ных | новых | аннули-рованных | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией естественнонаучных дисциплин, протокол № от « » 2023 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии естественнонаучных дисциплин_____Л.А. Христич

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУПБ.07 ИСТОРИЯ

по профилю получаемого профессионального образования:
тип технологический
для профессии СПО
**43.01.09 Повар, кондитер**

Южноуральск, 2026 г.

РАССМОТРЕНО:
Предметной (цикловой) комиссией
Гуманитарных дисциплин
Протокол № ___ от «__» _____2025
Председатель _____Ю.А. Малий

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по
учебной работе
_____Чапаева Е.В.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:

Есина О.В., преподаватель_____

Рецензент:
Боровинская Е.В., преподаватель высшей категории_____

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 12.08.2022 N 732 и примерной программы по данной общеобразовательной дисциплине, рассмотренной и одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (Протокол № 13 от 29.09.2022).

СОДЕРЖАНИЕ


1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины 4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 13
3. Условия реализации рабочей программы общеобразовательной дисциплины 48
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 52

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «История»

Общеобразовательная дисциплина «История» 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:

Главной целью общего исторического образования является формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России

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

В соответствии с приказом Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года №413» в рамках программы учебной дисциплины обучающимися, осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования:

| **Личностные результаты (ЛР)** | | |
|---|---|---|
| Направления | Коды результатов | Планируемые результаты освоения программы |
| Гражданское воспитание | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | 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 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. |
| Патриотическое воспитание | ЛР 02 | 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. |
| Духовно-нравственное воспитание | ЛР 03 | осознание духовных ценностей российского народа; |
| | | 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. |
| Эстетическое воспитание | ЛР 04 | 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. |
| Физическое воспитание | ЛР 05 | 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. |
| Трудовое воспитание | ЛР 06 | 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, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; |
| | | готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. |
| Экологическое воспитание | ЛР 07 | 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. |
| Ценности научного познания | ЛР 08 | 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. |

| **Метапредметные результаты (МР)** | | |
|---|---|---|
| Направления | Коды результатов | Планируемые результаты освоения программы |
| Универсальные учебные познавательные действия **базовые логические действия** | МР 01 | 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; |
| Универсальные учебные познавательные действия **базовые исследовательские действия** | МР 02 | 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; |
| | | ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; |
| | | 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; |
| | | давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; |
| | | 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; |
| | | уметь интегрировать знания из разных предметных областей |
| | | выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; |
| | | ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. |
| Универсальные учебные познавательные действия **работа с информацией** | МР 03 | 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. |
| Универсальные коммуникативные действия **Общение** | МР 04 | осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; |
| | | распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; |
| | | владеть различными способами общения и взаимодействия; |
| | | аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; |
| | | развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. |
| Универсальные коммуникативные действия **совместная деятельность** | МР 05 | понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; |
| | | выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; |
| | | принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; |
| | | оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; |
| | | предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; |
| | | координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; |
| | | осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. |
| Универсальные регулятивные действия **самоорганизация** | МР 06 | 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; |
| | | 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. |
| Универсальные регулятивные действия **самоконтроль** | МР 07 | давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; |
| | | владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; |

| | | |
|---|---|---|
| | | использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; |
| | | уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению. |
| Универсальные регулятивные действия **Эмоциональный интеллект** | МР 08 | самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; |
| | | саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; |
| | | 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; |
| Универсальные регулятивные действия **принятие себя и других людей** | МР 09 | принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; |
| | | 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. |

| **Предметные результаты (ПР)** | | |
|---|---|---|
| Уровень подготовки | Коды результатов | Планируемые результаты освоения рабочей программы – |

В соответствии с п.17.7 приказа Министерства просвещения

| | | |
|---|---|---|
| Базовый | ПРб 01 | 1) 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); 2) 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; 3) 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;Приказ Минпросвещения России от 12.08.2022 N 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный ста...Документ предоставлен КонсультантПлюс Дата сохранения: 15.09.2022 КонсультантПлюс надежная правовая поддержка www.consultant.ru Страница 33 из 60 4) умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; 5) 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; 6) 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; 7) 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; 8) 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; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в |

| | | |
|---|---|---|
| | | том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее); 9) 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; 10) умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; 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. |

РФ от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» предметные результаты освоения программы «История»

обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

В рабочей программе проведено установление соответствия содержания учебной дисциплины «История» и ФГОС по профессии**43.01.09 Повар,**

**кондитер,укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехника.**

приказа Министерства образования РФ и науки РФ от «23»ноября 2022 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии**43.01.09 Повар,**

**кондитер,укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехника.**

при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

| | |
|---|---|
| ОК 01. | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04. | ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 05. | ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | 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 |
| ПК 4.3. | Осуществлять техническое обслуживание транспортных средств в пути следования |
| ПК 4.4.<br>ПК 4.5. | Устранять мелкие неисправности, возникающие во время эксплуатации транспортных средств.<br>Работать с документацией установленной формы. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| трудоемкость | 138 |
| — уроки, лекции | 63 |
| — практические занятия | 20 |
| — лабораторные занятия | |
| Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание) | 10 |
| в т.ч.: | - |
| уроки, лекции | - |
| практические занятия | - |
| лабораторные занятия | - |
| Самостоятельная работа обучающегося | - |
| Консультации | 2 |
| Промежуточная аттестация – комплексный зачет | - |

2.2. Тематический план и содержаниеобщеобразовательной учебной дисциплины «История»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Формируемые общие и профессиональные компетенции |
|---|---|---|---|
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)** | | | |
| **Тема 1.1.**<br>**Россия и мир в годы Первой мировой войны** | Содержание учебного материала:<br>1. **Россия и мир в годы Первой мировой войны**<br>Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в.[1]Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы.<br>Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.<br>Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.<br>Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в | 10 | ОК 02<br>ОК 05<br>ОК 06 |

.

| | | | |
|---|---|---|---|
| | войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма.<br>Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений.<br>Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.<br>Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.<br>Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.<br>Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне.<br>Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.<br>Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические работы<br>Итоги Первой мировой войны. Работа с картой | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| **Тема 1.2.**<br>**Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.**<br>**Первые революционные преобразования большевиков** | Содержание учебного материала:<br>1. **Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.**<br>**Первые революционные преобразования большевиков**<br>Причины Великой российской революции и ее начальный этап.<br>Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.<br>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение | 6 | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06<br>ПК.4.3, ПК.4.4., ПК.4.5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты.<br>Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.<br>Первые революционные преобразования большевиков.<br>Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.<br>Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г. | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические работы<br>Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| Прикладной модуль (или профессионально-ориентированное содержание)<br>По теме «Развитие автотранспорта и техники в первые десятилетия XX века» | | 2 | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | ОК 06 |
| **Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1. **Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны**<br>Причины и этапы Гражданской войны в России.<br>Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.<br>Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.<br>Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.<br>Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.<br>Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. - Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и | 6 | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06 ПК.4.3, ПК.4.4., ПК.4.5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.<br>Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов.<br>Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности*<br>Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| **Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы** | | | ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06 |
| **Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1. **СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика**<br>Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг.<br>Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ПК.4.3, ПК.4.4., ПК.4.5 ОК 06 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание.<br>Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).<br>Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве.<br>Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.<br>Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности*<br>Противоречия политики НЭПа.<br>Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| **Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>**1. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.**<br>Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.<br>Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации.<br>Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.<br>Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и | 4 | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ОК 06 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий.<br>Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности*<br>Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана» | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| **Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>**1.Повседневная жизнь и общественные настроения** в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе.<br>"Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию.<br>Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | идеология.<br>Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения.<br>Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг.<br><br>**2.Наука в 1930-е гг.**<br>Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.<br>Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне | 2 | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| **Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>**1.Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру**<br>Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система.<br>Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.<br>Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг.<br>Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии.<br>Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики.<br>Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса.<br>2. **Становление нацизма в Германии**.<br>НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в | 4<br>4 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК.4.3, ПК.4.4., ПК.4.5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | странах Европы в 1920-1930-х гг.<br>Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики.<br>Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.<br>Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. КемаляАтатюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.<br>Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.<br>Международные отношения в 1920-1930-х гг.<br>Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. "Эра пацифизма".<br>Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.<br>Развитие культуры в 1914-1930-х гг.<br>Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов.<br>"Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | | |
| **Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1. Внешняя политика СССР в 1920-е гг.<br>Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций.<br>Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК.4.3, ПК.4.4., ПК.4.5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | озере Хасан, реке Халхин-Гол.<br><br>2.СССР накануне Великой Отечественной войны.<br>Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии | 2 | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| **Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы** | | | |
| **Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Начало Второй мировой войны.<br>Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах.<br>Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. | 6 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК.4.3, ПК.4.4., ПК.4.5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Партизанская война в Югославии.<br>2. **Июнь 1941 – осень 1942**<br>1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.<br>Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.<br>Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.<br>Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.<br>Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения.<br>Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз | | |
| **Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне.<br>Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда.<br>Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы.<br>Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.<br><br>2. За линией фронта.<br>Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение | 10 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.<br>Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг.<br>СССР и союзники.<br>Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка" | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| **Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1. Человек и война: единство фронта и тыла.<br>"Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту.<br>Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. | 6 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК.4.3, ПК.4.4., ПК.4.5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 2. Культурное пространство в годы войны.<br>Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.<br>Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне | 2 | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| **Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1. **Победа СССР в Великой Отечественной войне.** Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания.<br>Война и общество. Восстановление хозяйства в | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви.<br>Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д").<br>2. **Завершение Второй мировой войны**<br>Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны.<br>Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.<br>Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира | 2 | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир*** | | | |
| ***Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина половине XX века)*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1. Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг.<br>От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД).<br>Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.<br><br>2. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг.<br>Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК.4.3, ПК.4.4., ПК.4.5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.<br>Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.<br>Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.<br>Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.<br>Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации.<br>Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.<br>Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.<br>Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея).<br>Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.<br>Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.<br>Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.<br>Страны Латинской Америки во второй половине XX в.<br>Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа) | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности*<br>Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***Тема 4.2.***<br>***СССР в 1945–1953 гг.*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1.Влияние последствий войны на советскую систему и общество.<br>Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности.<br>Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947).<br><br>2. Сталин и его окружение.<br>Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей".<br>Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.<br>Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание | 2<br><br>2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК.4.3, ПК.4.4., ПК.4.5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | по инициативе СССР Организации Варшавского договора. | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1. Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.<br>Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.<br>Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.<br>Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.<br>Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.<br>XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.<br><br>2. Внешняя политика. СССР и страны Запада. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира.<br>Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности*<br>Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана» | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1. Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.<br>Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма".<br>Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК.4.3, ПК.4.4., ПК.4.5 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК).<br>Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.<br>Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.<br><br>2. Новые вызовы внешнего мира.<br>Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов.<br>Л.И. Брежнев в оценках современников и историков | 2 | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1. Политика перестройки.<br>Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.<br>Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.<br>Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.<br>Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы.<br>Подъем национальных движений, нагнетание | 2 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.<br>Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.<br><br>2. Распад СССР<br>Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.<br>Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).<br>Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности*<br>Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против» | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| ***Раздел 5.***<br>***Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации*** | | | |
| ***Тема 5.1.***<br>***Становление новой России (1992–1999 гг.)*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1. Б.Н. Ельцин и его окружение.<br>Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.<br>***2.*** Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации.<br>Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным | 4<br>4 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.<br>Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.<br>Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия. | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессионально* | - | |
| | *й направленности*<br>Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества***<br>.<br>***Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации*** | Содержание учебного материала, *в том числе с элементамипрофессиональной направленности*:<br>1. Современный мир.<br>Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств.<br>Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз.<br>Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).<br>«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.<br>Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.<br>"Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.<br><br>Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.<br>Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет.<br>Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура<br>2. ***Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации*** | 3 | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности*<br>«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками. | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| Консультации | | 2 | |
| Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет | | | |
| *Всего:* | | 138 | |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «История»

Оборудование учебного кабинета:

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов); 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 исторического образования.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение обучения

**3.2.1 Основные печатные издания**

1. Касьянов, В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов, П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование).

2. Оришев, А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Трифонова, Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. Тропов, И. А. История: учебник для СПО / И.А. Тропов. — СПб.: Лань, 2022. — 472 с.

### 3.2.2 Электронные издания

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: http://www.gumer.info/ (дата обращения 10.05.2025). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.

4. КиберЛенинка. - URL: http://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

5. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: https://minobrnauki.gov.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.

6. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.

7. Российская национальная библиотека URL: https://nlr.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный

8. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.

9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.

10. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: https://fipi.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный

11. Федеральный портал «История.РФ». - URL: https://histrf.ru (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный

12. Российское историческое общество. - URL: https://historyrussia.org (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный

### 3.2.3 Дополнительные источники

1. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 c. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91875

2. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры: учеб.пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. 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, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452675

4. Крамаренко, Р. А. История России. Рабочая тетрадь: учебно-методическое пособие / Р. А. Крамаренко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2024. — 64 с. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/98675

5. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование).

6. Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А. Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2022. - 276 с. - (Среднее профессиональное образование).

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

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами. Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения порабочей программе дисциплины.

| **Код и наименование формируемых компетенций** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятий** |
|---|---|---|
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Р1, Тема 1.1, П-о/с[2]<br>Р2 П-о/с<br>Р 3 П-о/с<br>Р 4 П-о/с<br>Р 5 П-о/с | Диагностическая работа<br>Контрольная работа<br>Самооценка и взаимооценка<br>Презентация мини-проектов<br>Устный и письменный опрос<br>Результаты выполнения учебных заданий<br>Разработка маршрута образовательного путешествия<br>Практические работы<br>Промежуточная аттестация (зачет) |
| ОК 02Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.4, 2.5<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с | |
| ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с<br>Р 2, Темы 2.1, П-о/с<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4, П-о/с<br>Р 4, Темы 4.4<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2 | |
| ОК 05Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Р1,Тема 1.1,1.2, П-о/с<br>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с<br>Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.4, 4.5<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 | |

[2]*Профессионально-ориентированное содержание*

| | | |
|---|---|---|
| ОК 06Проявлять 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 | Р1,Тема 1.1,1.2,П-о/с<br>Р 2, Темы 2.3, 2.4, 2.5<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4<br>Р 4, Темы 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с<br>Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с | |
| ПК.4.3.Осуществлять техническое обслуживание транспортных средств в пути следования | Р1,Тема 1.1,1.2,П-о/с<br>Р 2, Темы 2.3, 2.4, 2.5<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4<br>Р 4, Темы 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с | |
| ПК 4.4. Устранять мелкие неисправности, возникающие во время эксплуатации транспортных средств | Р1,Тема 1.1,1.2,П-о/с<br>Р 2, Темы 2.3, 2.4, 2.5<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4<br>Р 4, Темы 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с | Результаты выполнения учебных заданий<br>Разработка маршрута образовательного путешествия<br>Практические работы<br>Промежуточная аттестация (зачет) |
| ПК 4.5. Работать с документацией установленной формы | Р1,Тема 1.1,1.2,П-о/с<br>Р 2, Темы 2.3, 2.4, 2.5<br>Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4<br>Р 4, Темы 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с | |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУПБ.09 ГЕОГРАФИЯ

по профилю получаемого профессионального образования:

тип технологический
для профессии СПО
**43.01.09 «Повар, кондитер»**

Южноуральск, 2026 г.

РАССМОТРЕНО:
Предметной (цикловой) комиссией
Гуманитарных дисциплин
Протокол № ___ от «__» _____2025
Председатель _____Ю.А Малий

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
_____Чапаева Е.В.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:

Боровинская Е.В., преподаватель высшей категории_____

Рецензент:
Чердакова Ю.Э., преподаватель высшей категории_____

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 12.08.2022 N 732 и примерной программы по данной общеобразовательной дисциплине, рассмотренной и одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (Протокол № 13 от 29.09.2022).

СОДЕРЖАНИЕ


1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины 4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 17
3. Условия реализации рабочей программы общеобразовательной дисциплины 28
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 31

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «География»

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» 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 «География» направлено на достижение следующих целей: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

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

В соответствии с приказом Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года №413» в рамках программы учебной дисциплины обучающимися, осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования:

| **Личностные результаты (ЛР)** | | |
|---|---|---|
| Направления | Коды результатов | Планируемые результаты освоения программы |
| Гражданское воспитание | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | 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 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. |
| Патриотическое воспитание | ЛР 02 | 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. |
| Духовно-нравственное воспитание | ЛР 03 | осознание духовных ценностей российского народа; |
| | | 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. |
| Эстетическое воспитание | ЛР 04 | 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. |
| Физическое воспитание | ЛР 05 | 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. |
| Трудовое воспитание | ЛР 06 | 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, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; |
| | | готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. |
| Экологическое воспитание | ЛР 07 | 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. |
| Ценности научного познания | ЛР 08 | 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. |

| **Метапредметные результаты (МР)** | | |
|---|---|---|
| Направления | Коды результатов | Планируемые результаты освоения программы |
| Универсальные учебные познавательные действия **базовые логические действия** | МР 01 | 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; |
| Универсальные учебные познавательные действия **базовые исследовательские действия** | МР 02 | 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; |
| | | ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; |
| | | 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; |

| | | |
|---|---|---|
| | | давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; |
| | | 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; |
| | | уметь интегрировать знания из разных предметных областей |
| | | выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; |
| | | ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. |
| Универсальные учебные познавательные действия **работа с информацией** | МР 03 | 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. |
| Универсальные коммуникативные действия **Общение** | МР 04 | осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; |
| | | распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; |
| | | владеть различными способами общения и взаимодействия; |
| | | аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; |
| | | развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. |
| Универсальные коммуникативные действия **совместная деятельность** | МР 05 | понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; |
| | | выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; |
| | | принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; |
| | | оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; |
| | | предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции |

| | | |
|---|---|---|
| | | новизны, оригинальности, практической значимости; |
| | | координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; |
| | | осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. |
| Универсальные регулятивные действия **самоорганизация** | МР 06 | 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; |
| | | 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. |
| Универсальные регулятивные действия **самоконтроль** | МР 07 | давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; |
| | | владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; |
| | | использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; |
| | | уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению. |
| Универсальные регулятивные действия **Эмоциональный интеллект** | МР 08 | самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; |
| | | саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; |
| | | 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; |
| Универсальные регулятивные | МР 09 | принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; |
| | | принимать мотивы и аргументы других людей при анализе |

| | | |
|---|---|---|
| действия **принятие себя и других людей** | | результатов деятельности; |
| | | признавать свое право и право других людей на ошибки; |
| | | развивать способность понимать мир с позиции другого человека. |

| **Предметные результаты (ПР)** | | |
|---|---|---|
| Уровень подготовки | Коды результатов | Планируемые результаты освоения рабочей программы – |
| Базовый | ПРб 01 | - 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;<br>- 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;<br>- 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 стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;<br>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;<br>- 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; |
| | | - 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;<br>- 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;<br>- сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления 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; |
| | | - 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; |
| | | - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; |
| | | - 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;<br>- 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; |
| | | - 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;<br>- 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;<br>- 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; |
| | | - 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;<br>- 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;<br>- 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;<br>- 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; |
| | | - 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;<br>- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;<br>- 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;<br>- 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; |

В соответствии с п.17.7 приказа Министерства просвещения РФ от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» предметные результаты освоения программы «География» обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

В рабочей программе проведено установление соответствия содержания учебной дисциплины «География» и ФГОС по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

приказа Министерства образования РФ и науки РФ от «23»ноября 2022 года «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

при формировании и развитии общих и профессиональных компетенций:

| | |
|---|---|
| ОК 01. | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04. | ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и |

| | |
|---|---|
| | команде |
| ОК 05. | ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | 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 |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| Трудоемкость | 65 |
| — уроки, лекции | 53 |
| — практические занятия | 10 |
| — лабораторные занятия | |
| Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание) | 5 |
| в т.ч.: | - |
| уроки, лекции | - |
| практические занятия | 5 |
| лабораторные занятия | - |
| Самостоятельная работа обучающегося | - |
| Консультации | 2 |
| Промежуточная аттестация - комплексный зачет | - |

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной учебной дисциплины «География»

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Формируемые общие и профессиональные компетенции |
|---|---|---|---|
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| **Введение** | Содержание учебного материала<br>Введение. 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.<br>«Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ | **2** | ОК 02<br>ОК 05<br>ПК 1.1.ПК 5.2 |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| **Раздел 1. Общая характеристика мира** | | | |
| Тема 1.1. Современная политическая карта мира | Содержание учебного материала<br>1.Политическая карта мира.<br>Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные | - | ОК 02<br>ОК 05<br>ПК 1.1.ПК 5.2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | образования.<br>Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима<br>Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.<br>Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | - | |
| Тема 1.2. География мировых природных ресурсов | Содержание учебного материала, *в том числе с элементами профессиональной направленности*:<br>1. Мировые природные ресурсы.<br>Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана.<br>Территориальные сочетания природных ресурсов.<br>Природно-ресурсный потенциал.<br>Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды | 4 | ОК 02<br>ОК 05<br>ПК 1.1.ПК 5.2 |
| | Лабораторные работы | - | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Практические работы в том числе с элементами профессиональной направленности:<br>«Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| Тема 1.3. География населения мира | Содержание учебного материала<br><br>1.Современная демографическая ситуация.<br>Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития<br>Современная структура населения<br>Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира.<br>Социальная структура общества<br>Занятость населения. Размещение населения.<br>Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы | 4 | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ПК 1.1.ПК 5.2 |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические работы в том числе с элементами профессиональной направленности: | 2 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др. | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| Тема 1.4. Мировое хозяйство | Содержание учебного материала<br>1. Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике<br>География основных отраслей мирового хозяйства<br>Топливно-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики | 2 | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ПК 1.1.ПК 5.2 |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические работы *<u>с элементами профессиональной направленности 1 ч.</u>*<br>Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| **Раздел 2. Региональная характеристика мира** | | | |
| Тема 2.1. Зарубежная | Теоретическое обучение | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Европа | 1.Место и роль Зарубежной Европы в мире.<br>Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения<br>Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе<br>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 | | ПК 1.1.ПК 5.2 |
| | Практические работы<br>Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны» | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| Тема 2.2. Зарубежная Азия | Содержание учебного материала,<br>1.Место и роль Зарубежной Азии в мире.<br>Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии<br>Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и | 4 | ОК 02<br>ОК 04<br>ОК 05<br>ПК 1.1.ПК 5.2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | их территориальная структура | | |
| | Лабораторные работы | - | |
| | Практические работы<br>Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| Тема 2.3. Африка | Содержание учебного материала<br>1.Место и роль Африки в мире.<br>Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки<br>Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| Тема 2.4. Америка | Содержание учебного материала<br>1. Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке<br>США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США<br>Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады<br>Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки<br>Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки<br>Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Тема 2.5. Австралия и Океания | Содержание учебного материала<br>1. Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1.ПК 5.2 |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| Тема 2.6. Россия в современном мире Классификация глобальных проблем. | Содержание учебного материала<br>1. Россия на политической карте мира.<br>Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства.<br><br>2. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России | 4<br><br>4 | ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| Тема 3.Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты | Содержание учебного материала<br>1.Глобальные проблемы человечества.<br>Глобальные процессы.<br>Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения.<br><br>2. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран.<br>*Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы.<br>Роль географии в решении глобальных проблем человечества | 4<br><br>4 | ПК 1.1.ПК 5.2 |
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | | |
| Повторение и обобщение. | Содержание учебного материала<br>Повторение и обобщение.<br>Зачет | 4 | ОК 01, ОК 02, ОК 04,<br>. ПК 1.1.ПК 5.2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Лабораторные работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Практические работы *с элементами профессиональной направленности* | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| | Самостоятельная работа обучающихся: | - | |
| **Консультации** | | 2 | |
| **Промежуточная аттестация зачет** | | - | |
| ***Всего:*** | | **65** | |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «География»

Оборудование учебного кабинета:

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, географических карт, плакатов, глобусов, атласов); 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 исторического образования.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение обучения

**3.2.1 Основные печатные издания**

1.Баранчиков, Е.В. География: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2022– 23 см. Библиогр: 8000экз.ISBN 758-5-6695-9345-2

**3.2.2 Электронные издания**

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: http://www.gumer.info/ (дата обращения 10.05.2025). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.
4. КиберЛенинка. - URL: http://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.
5. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: https://minobrnauki.gov.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.
6. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.
7. Российская национальная библиотека URL: https://nlr.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный
8. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.
9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный.
10. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: https://fipi.ru/ (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный
11. Федеральный портал «История.РФ». - URL: https://histrf.ru (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный
12. Российское историческое общество. - URL: https://historyrussia.org (дата обращения: 10.05.2025). - Текст: электронный

### 3.2.3 Дополнительные источники

1. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой

образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91875

2. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры: учеб.пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 512 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. 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, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452675

4. Крамаренко, Р. А. История России. Рабочая тетрадь: учебно-методическое пособие / Р. А. Крамаренко. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2022. — 64 с. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/98675

5. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование).

6. Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А. Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2023. - 276 с. - (Среднее профессиональное образование).

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

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами. Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по рабочей программе дисциплины.

| **Общая/профессиональная компетенция** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятий** |
|---|---|---|
| ОК 01. | Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4<br>Р 2, Темы 2.1 - 2.6<br>Р 3, Тема 3.1 | тестирование<br>Кейс задания<br>географический диктант<br>устный опрос<br>фронтальный письменный опрос<br>эссе, доклады, рефераты<br>оценка составленных презентаций по темам раздела<br>оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт<br>контрольная работа<br>оценка самостоятельно выполненных заданий<br>дифференцированный зачет проводится в форме тестирования |
| ОК 02. | Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4<br>Р 2, Темы 2.1 - 2.6<br>Р 3, Тема 3.1 | |
| ОК 03. | Р 1, Тема 1.3; 1.4.<br>Р 2, Темы 2.1 - 2.6<br>Р 3, Тема 3.1 | |
| ОК 04. | Р 1, Темы 1.1., 1.4.<br>Р 3, Тема 3.1 | |
| ОК 05. | Р 1, Темы 2.1, 2.2<br>Р 3, Темы 3.1 | |
| ОК 06. | Р 1, Темы 1.2.<br>Р 3, Тема 3.1 | |
| ПК 1.1.<br>ПК 5.2. | Р 1, Темы 1.2.<br>Р 3, Тема 3.1 | |
| ПК 1.1. | Р 1, Тема 1.1. | |
| ПК 5.2 | Профессионально-ориентированное содержание | |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУПБ.10 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

по профилю получаемого профессионального образования:

ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ

для профессии

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Южноуральск, 2026 г.

РАССМОТРЕНО:

предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания
Протокол № ___ от «__» _____2025г.

Председатель _____И.В. Хоменко

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора учебно - производственной работе _____Е.В. Чапаева

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум».

Разработчик:

Шайда Карина Сергеевна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум».

Рецензент:

Сарсенбаева Галина Дакарьевна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум».

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 12.08.2022 N 732 и примерной программы по данной общеобразовательной дисциплине, рассмотренной и одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (Протокол № 13 от 29.09.2022 г).

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ……... 11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА …… 36
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА..... 39

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

**1.1 Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебного предмета является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

**1.2 Место предмета в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебный предмет «Физическая культура» относится к предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле на базовом уровне для профессии СПО естественно-научного профиля.

**1.3 Цель и планируемые результаты освоения предмета:**

Содержание программы учебного предмета «Физическая культура» направлено на достижение следующей **цели**:

– формирование у обучающихся устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к своему здоровью, целостном развитии физических и психических качеств, творческом использовании средств физической культуры в организации здорового образа жизни.

Основные задачи:

– формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;

– развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;

– формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном

отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;

– овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;

– овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений, и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;

– освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;

– приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

1.3.1 Личностные результаты обучения:

| | |
|---|---|
| **1.1.Требования к личностным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности в части гражданского воспитания** | |
| сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; | Л.Г.В.1.1.1 |
| осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; | Л.Г.В.1.1.2 |
| принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; | Л.Г.В.1.1.3 |
| готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; | Л.Г.В.1.1.4 |
| готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; | Л.Г.В.1.1.5 |
| умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; | Л.Г.В.1.1.6 |
| готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности | Л.Г.В.1.1.7 |
| **1.2.Требования к личностным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности в части 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; | Л.П.В.1.2.1 |
| ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; | Л.П.В.1.2.2 |
| идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; | Л.П.В.1.2.3 |
| духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; | Л.П.В.1.2.4 |
| 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; | Л.П.В.1.2.5 |
| **1.3.Требования к личностным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности в части эстетического воспитания** | |
| эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; | Л.Эс.В.1.3.1 |
| способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; | Л.Эс.В.1.3.2 |
| убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; | Л.Эс.В.1.3.3 |
| готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; | Л.Эс.В.1.3.4 |
| **1.4.Требования к личностным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности в части физического воспитания** | |
| сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; | Л.Ф.В.1.4.1 |
| потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; | Л.Ф.В.1.4.2 |
| активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; | Л.Ф.В.1.4.3 |
| **1.5.Требования к личностным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности в части трудового воспитания** | |
| готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; | Л.Т.В.1.5.1 |
| готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; | Л.Т.В.1.5.2 |
| интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; | Л.Т.В.1.5.3 |
| готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; | Л.Т.В.1.5.4 |

| | |
|---|---|
| **1.6.Требования к личностным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности в части экологического воспитания** | |
| сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; | Л.Т.Эк.1.6.1 |
| планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; | Л.Т.Эк.1.6.2 |
| активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; | Л.Т.Эк.1.6.3 |
| расширение опыта деятельности экологической направленности; | Л.Т.Эк.1.6.4 |
| **1.7.Требования к личностным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности в части осознания ценности научного познания** | |
| сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; | Л.Н.В.1.7.1 |
| совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; | Л.Н.В.1.7.2 |
| осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. | Л.Н.В.1.7.3 |

### 1.3.2 Метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД):

1.Регулятивные универсальные учебные действия

2.Познавательные универсальные учебные действия

3.Коммуникативные универсальные учебные действия

| 2.Требования к метапредметным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы | |
|---|---|
| М.1 | освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); |
| М.2 | 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; |
| М.3 | овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; |

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы среднего общего образования должны отражать:

М.1. Освоенные обучающимися межпредметные понятия и овладение универсальными учебными познавательными действиями:

Метапредметные результаты также напрвлены на формировыание общих компетенций

| **2.1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями** | |
|---|---|
| М.1.УУД.а | **а) базовые логические действия** |

| | |
|---|---|
| М.1.УУД.а.1 | самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; |
| М.1.УУД.а.2 | устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; |
| М.1.УУД.а.3 | определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; |
| М.1.УУД.а.4 | вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; |
| М.1.УУД.а.5 | развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; |
| М.1.УУД.6 | **б) базовые исследовательские действия** |
| М.1.УУД.б.1 | владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; |
| М.1.УУД.б.2 | способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; |
| М.1.УУД.б.3 | 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; |
| М.1.УУД.б.4 | формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; |
| М.1.УУД.б.5 | ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; |
| М.1.УУД.б.6 | выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; |
| М.1.УУД.б.7 | анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; |
| М.1.УУД.б.8 | разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; |
| М.1.УУД.б.8 | осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; |
| М.1.УУД.б.9 | уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; |
| М.1.УУД.б.10 | уметь интегрировать знания из разных предметных областей; |
| М.1.УУД.б.11 | выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; |
| М.1.УУД.в | **в) работа с информацией:** |
| М.1.УУД.в.1 | владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; |
| М.1.УУД.в.2 | создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; |
| М.1.УУД.в.3 | оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; |
| М.1.УУД.в.4 | 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; |
| М.1.УУД.в.5 | владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. |
| **2.2. Овладение универсальными коммуникативными действиями** | |
| М.1.УКД.а. | **а) общение** |
| М.1.УКД.а.1 | осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; |

| | |
|---|---|
| М.1.УКД.а.2 | распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; |
| М.1.УКД.а.3 | владеть различными способами общения и взаимодействия; |
| М.1.УКД.а.4 | развернуто и логично излагать свою точку зрения е использованием языковых средств; |
| М.1.УКД.а.5 | аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; |
| М.1.УКД.б. | **б) совместная деятельность** |
| М.1.УКД.б.1 | понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; |
| М.1.УКД.б.2 | принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений частников, обсуждать результаты совместной работы; |
| М.1.УКД.б.3 | оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; |
| М.1.УКД.б.4 | предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; |
| М.1.УКД.б.5 | координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; |
| М.1.УКД.б.6 | осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. |
| **2.3.Овладение универсальными регулятивными действиями** | |
| М.1.УРД.а. | **а) самоорганизация** |
| М.1.УРД.а.1 | самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; |
| М.1.УРД.а.2 | самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; |
| М.1.УРД.а.3 | расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; |
| М.1.УРД.а.4 | оценивать приобретенный опыт; |
| М.1.УРД.а.5 | способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень |
| М.1.УРД.б. | **б) самоконтроль:** |
| М.1.УРД.б.1 | давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность оценивать соответствие результатов целям; |
| М.1.УРД.б.2 | владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; |
| М.1.УРД.б.3 | использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; |
| М.1.УРД.б.4 | уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; |
| М.1.УРД.в. | **в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:** |
| М.1.УРД.в.1 | самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное |
| М.1.УРД.в.2 | состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; |
| М.1.УРД.в.3 | саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; |
| М.1.УРД.в.4 | внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; |
| М.1.УРД.в.5 | эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; |

| | |
|---|---|
| М.1.УРД.в.6 | социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; |
| М.1.УРД.в. | **г) принятие себя и других людей:** |
| М.1.УРД.г.1 | принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; |
| М.1.УРД.г.2 | принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; |
| М.1.УРД.г.3 | признавать свое право и право других людей на ошибки; |
| М.1.УРД.г.4 | развивать способность понимать мир с позиции другого человека. |

1.3.3. Предметные результаты учебного предмета "Физическая культура":

| **П.р.б. 3.10.** | **Предметные результаты по учебному предмету "Физическая культура"(базовый уровень):** |
|---|---|
| П.р.б.3 .10.1 | 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); |
| П.р.б.3 .10.2 | владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности* профилактики заболеваний* связанных с учебной и производственной деятельностью; |
| П.р.б.3 .10.3 | владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; |
| П.р.б.3 .10.4 | владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; |
| П.р.б.3 .10.5 | 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; |
| П.р.б.3 .10.6 | положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости). |

# 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| **трудоемкость** | 76 |
| — уроки, лекции | 6 |
| — практические занятия | 66 |
| — лабораторные занятия | - |
| **Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание)** | 10 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | - |
| практические занятия | 10 |
| лабораторные занятия | - |
| Самостоятельная работа обучающегося | - |
| Консультации | 4 |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета – 2 семестр** | - |

**2.2 Тематический план и содержание учебного предмета «Физическая культура»**

| 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** | | **6** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 ***ПК***[1]... |
| **Основное содержание** | | **6** | |
| **Тема 1.1.** Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| | 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 | | |
| | 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 | | |

[1] *Указываются ПК, элементы которых формирует прикладной модуль (профессионально-ориентированное содержание) в соответствии с ФГОС СПО реализуемой профессии/специальности СПО.*

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объем часов | Формируемые компетенции |
|---|---|---|---|
| | Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся.<br>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, 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 | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объем часов | Формируемые компетенции |
|---|---|---|---|
| **Тема 1.2.** Профессионально - прикладная физическая подготовка | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК... |
| | 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 | | |
| | 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 | | |
| **Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности** | | **66** | ОК 01, ОК 04, ОК 08, ***ПК…*** |
| ***Профессионально ориентированное содержание** | | **10** | |
| **Тема 2.1.** Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08, ***ПК…*** |
| | **Практические занятия** | | |
| | Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения | | |
| | Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объем часов | Формируемые компетенции |
|---|---|---|---|
| | различной функциональной направленности | | |
| **Тема 2.2.** Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08, ***ПК…*** |
| | **Практические занятия** | | |
| | Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений<br>Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» | | |
| **Тема 2.3.** Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ***ПК…*** |
| | **Практические занятия** | | |
| | Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности | | |
| **Тема 2.4.** Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08, ***ПК…*** |
| | **Практические занятия** | | |
| | 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.** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01, ОК 04, |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объем часов | Формируемые компетенции |
|---|---|---|---|
| Профессионально-прикладная физическая подготовка | **Практические занятия** | | ОК 08, ***ПК…*** |
| | Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания | | |
| | Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий) | | |
| **Тема 2.6.** Основная гимнастика | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| | **Практические занятия** | | |
| | Техника безопасности на занятиях гимнастикой.<br>Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. | | |
| | Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах.<br>Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки | | |
| **Тема 2.7.** Спортивная гимнастика | **Содержание учебного материала** | **6** | |
| | **Практические занятия** | | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| | Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши) | | |
| | 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 | | |

<table>
<tr><th>Наименование разделов и тем</th><th colspan="2">Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)</th><th>Объем часов</th><th>Формируемые компетенции</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">врозь (юноши)</td><td rowspan="5"></td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:</td></tr>
<tr><td></td><td>Девушки</td><td>Юноши</td></tr>
<tr><td></td><td>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</td><td>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.</td></tr>
<tr><td></td><td>2. Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна</td><td>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)</td></tr>
<tr><td></td><td>3. Опорные прыжки: через коня углом с косого разбега толчком одной ногой</td><td>3. Опорные прыжки: через коня ноги врозь</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Тема 2.8.<br>Акробатика</td><td colspan="2">Содержание учебного материала</td><td rowspan="4">2</td><td rowspan="4">ОК 01, ОК 04, ОК 08</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические занятия</td></tr>
<tr><td colspan="2">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».</td></tr>
<tr><td colspan="2">Совершенствование акробатических элементов</td></tr>
</table>

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объем часов | Формируемые компетенции |
|---|---|---|---|
| | Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться): | | |
| **Тема 2.9** Аэробная гимнастика | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| | **Практические занятия** | | |
| | Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике. | | |
| | Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой). | | |
| | Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.). | | |
| **Тема 2.10** Атлетическая гимнастика | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| | **Практические занятия** | | |
| | 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** Атлетическая гимнастика | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| | **Практические занятия** | | |
| | Атлетические единоборства в системе профессионально-двигательной | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объем часов | Формируемые компетенции |
|---|---|---|---|
| | активности: ее цели, задачи, формы организации тренировочных занятий. Техника безопасности при занятиях. Специально-подготовительные упражнений для техники самозащиты.<br>Освоение/совершенствование приемов атлетических единоборств (самостраховка, стойки, захваты, броски, безопасное падение, освобождения от захватов, уход с линии атаки и т.п.).<br>Силовые упражнения и единоборства в парах. | | |
| **Тема 2.12**<br>Футбол | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| | **Практические занятия** | | |
| | 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 2.13**<br>Баскетбол | **Содержание учебного материала** | **6** | |
| | **Практические занятия** | | |
| | Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры:<br>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 | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объем часов | Формируемые компетенции |
|---|---|---|---|
| | 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 2.14**. Волейбол | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| | **Практические занятия** | | |
| | 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 2.15** Лыжная подготовка | **Содержание учебного материала** | **6** | |
| | **Практические занятия** | | |
| | Развитие выносливости. Передвижения на лыжах с равномерной скоростью в режимах умеренной, большой и субмаксимальной интенсивности, с соревновательной скоростью.<br>Развитие силовых способностей. Передвижение на лыжах по отлогому склону с дополнительным отягощением. Скоростной подъём ступающим и скользящим шагом, бегом, «лесенкой», «ёлочкой». Упражнения в «транспортировке».<br>Развитие координации. Упражнения в поворотах и спусках на лыжах, проезд через «ворота» и преодоление небольших трамплинов | | |
| **Тема 2.16** | **Содержание учебного материала** | **18** | ОК 01, ОК 04, ОК |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) | Объем часов | Формируемые компетенции |
|---|---|---|---|
| Лёгкая атлетика | **Практические занятия** | | 08 |
| | 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)) | | |
| | 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 2.17** Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов по видам спорта. | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 01, ОК 04, ОК 08 |
| | **Практические занятия** | | |
| | 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 – 2,4 семестры) | | **-** | |
| **Консультации** | | ***4*** | |
| **Всего:** | | ***76*** | |

# 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДМЕТА

## 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала размером 12×24 кв. м.

Спортивный инвентарь и оборудование спортивного зала:

| № п/п | Спортивный инвентарь, оборудование | Единицы измерения | Кол-во |
|---|---|---|---|
| 1. | Коврики гимнастические | Шт. | 30 |
| 2. | Скамейки гимнастические | Шт. | 3 |
| 3. | Стенки гимнастические | пролеты | 7 |
| 4. | Перекладина навесная | Шт. | 5 |
| 7. | Скакалки | Шт. | 15 |
| 8. | Фитболы | Шт. | 15 |
| 9. | Резиновый амортизатор | Шт. | 30 |
| 10. | Колодки стартовые | Шт. | 5 |
| 11. | Стойки для прыжков переносные л/а | Шт. | 2 |
| 12. | Гранаты учебные 500 и 700 г | Шт. | 10 |
| 13. | Планки для прыжков в высоту | Шт. | 1 |
| 14. | Эстафетная палочка | Шт. | 4 |
| 15. | Секундомеры | Шт. | 2 |
| 16. | Лыжи беговые с креплениями | Пары | 40 |
| 17. | Палки лыжные | Пары | 40 |
| 18. | Ботинки лыжные | Пары | 40 |
| 19. | Щиты баскетбольные с кольцами | Шт. | 2 |
| 20. | Мячи баскетбольные | Шт. | 15 |
| 21. | Стойки волейбольные | Пары | 2 |
| 22. | Сетка волейбольная | Шт. | 2 |
| 23. | Мячи волейбольные | Шт. | 15 |
| 24. | Стойки-измерители для прыжков в высоту | Шт. | 2 |
| 25. | Рулетки | Шт. | 1 |
| 26. | Обруч | Шт. | 15 |
| 27. | Аптечка для оказания медицинской помощи | Шт. | 1 |

**Технические средства обучения:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран.

## 3.2 Информационное обеспечение реализации программы:

### 3.2.1 Основные источники (печатные издания)

1. Матвеев А.П. Физическая культура 10-11. – АО «Издательство «Просвещение»». М., 2021.

### 3.2.2 Электронные издания (ресурсы)

1. www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).

2. www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).

3. www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).

4. www.goup32441.narod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

5. www.infosport.ru

6. www.gto.ru

### 3.2.3 Дополнительные источники

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

2. Государственная целевая программа развития физической культуры и спорта 2014-2020 гг.

3. Федеральный закон «О физической культуре и спорте в Российской Федерации» от 29.04.1999 г. № 80-ФЗ.

4. СанПиН 2.4.3. 1186-03 (приложение 3).

5. Приказ Министерства спорта РФ № 542 от 19.07.2017 «Об утверждении государственных требований Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса«Готов к труду и обороне» (ГТО) на 2018-2021 годы».

6. Столяров В. Инновационная концепция модернизации теории и практики физического воспитания.- М., 2017.

7. Журналы: «Физическая культура, спорт, туризм, двигательная рекреация».

8. Журналы: «Физическая культура в школе».

9. Журналы: «Физическое воспитание и детско-юношеский спорт».

10. Прохоренко В. В., Дзержинский С. Г., Дзержинская Л. Б.Легкая атлетика: учебно-методическое пособие для студ. высш. учеб. заведений / В. В. Прохоренко, С. Г. Дзержинский, Л. Б. Дзержинская; Волгоградский филиал ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы». – Волгоград: Изд-во Волгоградского филиала РАНХиГС, 2022.

11. Лыжный спорт: учебно-методическое пособие / сост. В.Н. Платонов, Д.Е. Баянкина, П.Е. Тюлбков, О.П.Дитятев. – Барнаул: АлтГПА, 2024.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

| Формы и методы оценки и контроля | | ФОС | |
|---|---|---|---|
| 1 | **Стартовая диагностика** | 1 | Диагностическое тестирование уровня развития основных физических качеств, обучающихся (нулевой срез) |
| 2 | **Текущий контроль** | | |
| | Контрольные задания по разделам программы: «Баскетбол», «Волейбол», «Лыжная подготовка», «Легкая атлетика» | 2 | Критерии оценки |
| | Практические задания (физические упражнения и двигательные действия разной направленности) | 3 | Эталон выполнения упражнений |
| | Реферативная работа (для обучающихся, относящихся к спецмедгруппе и ОВЗ, имеющих освобождение от физических нагрузок) | 4 | Критерии оценки требований к реферату |
| 3 | **Промежуточная аттестация** | | Зачёт по материалам стандартизированной формы (спецификация, задание, критерии оценивания): |
| | | 5 | Тестирование теоретических знаний |
| | | 6 | Контрольные задания для определения и оценки уровня развития основных физических качеств, обучающихся (для обучающихся основной группы здоровья и подготовительной группы здоровья, если нет противопоказаний) |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУПБ.11 Основы безопасности жизнедеятельности

по профилю получаемого профессионального образования:
*естественно-научного*

по программе профессионального образования (программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

**43.01.09 Повар, кондитер**

Южноуральск, 2026 г.

РАССМОТРЕНО:
Предметной (цикловой) комиссией
естественнонаучных дисциплин
Протокол № ___ от «__» _____2025
Председатель _____Л.А. Христич

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по учебно производственной работе
_____Е.В. Чапаева

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:

Ильина Мария Андреевна , преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рецензент:

Методист политехнического отделения _____И.В. Хоменко

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 12.08.2022 N 732 и примерной программы по данной общеобразовательной дисциплине, рассмотренной и одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (Протокол №13 от «29» сентября 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ


1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины 4
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 13
3. Условия реализации рабочей программы общеобразовательной дисциплины 22
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины 24

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы безопасности жизнедеятельности»

1. Общеобразовательная дисциплина ОУПБ.11 Основы безопасности жизнедеятельности 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 «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей: формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

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 43.01.09 Повар, кондитер

В соответствии с приказом Министерства просвещения РФ от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года №413» в рамках рабочей программы учебной дисциплины обучающимися, осваиваются личностные, метапредметные и предметные результаты в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования:

| **Личностные результаты (ЛР)** | | |
|---|---|---|
| Направления | Коды результатов | Планируемые результаты освоения программы |
| Гражданское воспитание | ЛР 01 | 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 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. |
| Патриотическое воспитание | ЛР 02 | 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. |
| Духовно-нравственное воспитание | ЛР 03 | осознание духовных ценностей российского народа; |
| | | 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. |
| Эстетическое воспитание | ЛР 04 | 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. |
| Физическое воспитание | ЛР 05 | 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. |
| Трудовое воспитание | ЛР 06 | 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, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; |
| | | готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. |
| Экологическое воспитание | ЛР 07 | 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. |
| Ценности научного познания | ЛР 08 | 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. |

| **Метапредметные результаты (МР)** | | |
|---|---|---|
| Направления | Коды результатов | Планируемые результаты освоения программы |
| Универсальные учебные познавательные действия **базовые логические действия** | МР 01 | 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; |
| Универсальные | МР 02 | владеть навыками учебно-исследовательской и проектной |

| | | |
|---|---|---|
| учебные познавательные действия **базовые исследовательские действия** | | 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; |
| | | ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; |
| | | 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; |
| | | давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; |
| | | 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; |
| | | уметь интегрировать знания из разных предметных областей |
| | | выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; |
| | | ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. |
| Универсальные учебные познавательные действия **работа с информацией** | МР 03 | 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. |
| Универсальные | МР 04 | осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; |

| | | |
|---|---|---|
| коммуникативные действия **общение** | | распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; |
| | | владеть различными способами общения и взаимодействия; |
| | | аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; |
| | | развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. |
| Универсальные коммуникативные действия **совместная деятельность** | МР 05 | понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; |
| | | выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; |
| | | принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; |
| | | оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; |
| | | предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; |
| | | координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; |
| | | осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. |
| Универсальные регулятивные действия **самоорганизация** | МР 06 | 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; |
| | | 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. |
| Универсальные регулятивные действия **самоконтроль** | МР 07 | давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; |
| | | владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; |
| | | использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; |
| | | уметь оценивать риски и своевременно принимать решения |

| | | |
|---|---|---|
| | | по их снижению. |
| Универсальные регулятивные действия **Эмоциональный интеллект** | МР 08 | самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; |
| | | саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; |
| | | 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; |
| Универсальные регулятивные действия **принятие себя и других людей** | МР 09 | принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; |
| | | 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. |

| **Предметные результаты (ПР)** | | |
|---|---|---|
| Уровень подготовки – в соответствии с учебным планом | Коды результатов | Планируемые результаты освоения рабочей программы – |
| Базовый | ПРб 01 | сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; |
| | ПРб 02 | 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 и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; |
| | ПРб 03 | сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; |

| | | |
|---|---|---|
| | ПРб 04 | знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; |
| | ПРб 05 | владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; 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 характера; |
| | ПРб 06 | знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; |
| | ПРб 07 | 7) 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; |
| | ПРб 08 | 8) знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности; |
| | ПРб 09 | 9) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; |

| | | |
|---|---|---|
| | ПРб 10 | 10) сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; |
| | ПРб 11 | 11) знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; |
| | ПРб 12 | 12) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности. |

В соответствии с п.17.7 приказа Министерства просвещения РФ от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» предметные результаты освоения программы ОУПБ.11 Основы безопасности жизнедеятельности обеспечивают возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и профессиональной деятельности.

В рабочей программе проведено установление соответствия содержания учебной дисциплины ОУПБ.11 Основы безопасности жизнедеятельности и ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказа Министерства образования РФ и науки РФ от «19» декабря 2016года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при формировании и развитии общих профессиональных компетенций:

| | |
|---|---|
| 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 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 |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| трудоемкость | 68 |
| — уроки, лекции | 48 |
| — практические занятия | 20 |
| — лабораторные занятия | |
| Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание) | 8 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | 0 |
| практические занятия | 8 |
| лабораторные занятия | 0 |
| Самостоятельная работа обучающегося | |
| Консультации | - |
| Промежуточная аттестация в форме зачета (2 семестр) | - |

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

| 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 | | | |
| Введение | | 1 | |
| Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи | | 8 | ОК 01; ОК 02, ОК 04; ОК 07; ОК 08, ПК 2.2; ПК 3.1 |
| Тема 1.1 В чем особенности картины опасностей современной молодежи | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02; ОК 04; ОК 07 |
| | Комбинированное занятие | | |
| | *Понятие*: опасность — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек – среда обитания» в определенных условиях причинять вред людям, природной среде и материальным ресурсам;<br>опасность как система – «объект защиты - источник опасности - негативное воздействие,<br>опасность как процесс 1) накопления отклонений от нормального состояния или процесса; 2) инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3) актуализация негативных факторов; 4) локализация/прекращение действия негативных факторов;<br>*предметное действие*: моделирование поля опасностей на примере современной молодежи;<br>*правило действия* : чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек – среда обитания становится причиной нанесения вреда человеку *алгоритм* выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасностей) | | |
| Тема 1.2 Как выявить | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02; ОК 04; ОК |

| | | | |
|---|---|---|---|
| опасности развития | | | 07 |
| | Практическое занятие | | |
| | *Понятие*: опасности развития - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек/общество – Жизнь» в определенных условиях препятствовать/нарушать закон сохранения Жизни<br>*Предметное действие*: целе-и ценностное полагание в ситуации конфликта в развитии между требованием сохранения Жизни и дефицитами в развитии<br>*Правило действия*: чтобы выявить, что является опасным фактором/препятствием на пути к прогрессу общества/самореализации человека (мечте/цели), необходимо соотнести требование закона сохранения Жизни как общественного и человеческого смысла/ нормы развития с внутренними и внешними условиями его нарушения<br>*Алгоритм* целе-и ценностного полагания в ситуации конфликта в развитии | *2* | |
| Тема 1.3. Как выявить и описать опасности на дорогах | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02; ОК 04; ОК 07 |
| | Практическое занятие | | |
| | *Понятие*: опасности на дорогах - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» в определенных условиях причинять вред людям, среде и материальным ресурсам;<br>*Предметное действие*: выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист);<br>*Правило действия*: чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» становится причиной нанесения вреда человеку;<br>*Алгоритм* выявления и описания опасностей на дорогах | | |
| Тема 1.4 Анализ картины | | 2 | *ОК 02; ОК 04; ОК* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| опасностей современной молодежи | | | *07, ПК 2.2* |
| | Содержание учебного материала | | |
| | Практическое занятие<br>*Понятия* Опасность, молодежные хобби<br>Предметное действие: выявлять и описывать опасности молодежных хобби<br>*Алгоритм* выявления и описания опасностей молодежных хобби | | |
| Раздел 2 Методы оценки риска | | 8 | ОК 02; ОК 04; ОК 07;<br>ОК 08 |
| Тема 2.1 Как измерять опасности | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02; ОК 04; ОК 07; |
| | Комбинированное занятие | | |
| | *Понятие:* риск – это количественная мера опасности, сочетание 1) вероятности (или частоты) нанесения ущерба и 2) тяжести этого ущерба для объекта защиты;<br>- приемлемый риск - уровень опасности, который на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общество считает допустимым<br>*Предметное действие*: определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите<br>*Правило действия*: чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий<br>*Алгоритм* расчета риска по формуле | *2* | |
| Тема 2.2 Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02; ОК 04; ОК 07;<br>ОК 08 |
| | Практическое занятие | | |
| | *Понятие:* риски для здоровья – количественная мера опасности заболеваний (в т.ч. смертельно опасных, инфекционных, нервно-психологических) и смерти от других факторов, сочетающая риск 1) | *2* | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | вероятности (или частоты) негативного события и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель)<br>*Предметное действие*: определение вероятности осуществления опасных и вредных факторов риска для жизни и здоровья подростков (по формуле) и тяжести последствий их воздействия для разработки/выбора мер по профилактике и защите<br>*Правило действия*: чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья в подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий<br>*Алгоритм* оценки рисков для жизни и здоровья подростков | | |
| Тема 2.3 Как оценить риск реализации ситуации, актуальной для обучающихся | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02; ОК 04; ОК 07 |
| | Комбинированное занятие | | |
| | *Понятие:* риск в…<br>*Предметное действие*: определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите<br>*Правило действия*:<br>*Алгоритм* | *2* | |
| Тема 2.4 Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание | Содержание учебного материала | *2* | |
| | Практическое занятие | | |
| | *Понятие:* риски для здоровья – количественная мера опасности заболеваний тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель)<br>*Предметное действие*: определение вероятности осуществления опасных и вредных факторов риска для жизни и здоровья и тяжести последствий их воздействия для разработки/выбора мер по профилактике и защите<br>*Алгоритм* оценки возможных последствий опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание | *2* | ОК 02; ОК 03; ОК 04;<br>ОК 07; ОК 08; ПК 3.1 |
| Раздел 3. Защита населения и территорий от | | 8 | ОК 02; ОК 03; ОК 04; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| чрезвычайных ситуаций | | | ОК 07; ОК 08 |
| Тема 3.1 Понятие о защите от опасности | Содержание учебного материала | 2 | ОК 02; ОК 04; ОК 07 |
| | Комбинированное занятие | | |
| | *Понятие:* Защита от опасностей – это способы и методы снижения уровня и продолжительности действия опасностей на человека (природу).<br>*Правило*: чтобы защитить объект от опасностей, необходимо снизить негативное влияние источников опасности (сокращением значения риска и размеров опасных зон), его выведением из опасной зоны; применением экобиозащитной техники и средств индивидуальной защиты<br>*Предметное действие*: выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации<br>*Правило действия*: чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации, необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/ доступность+функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из опасной зоны, сформулировать правила поведения/техники безопасности<br>*Алгоритм* выбора способа защиты на основе нормативных документов | *2* | |
| Тема 3.2. Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте | Содержание учебного материала | 2 | ОК 04; ОК 07 |
| | Практическое занятие | | |
| | *Понятие:* защита жизни и здоровья в условиях пожара - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения средств пожаротушения и индивидуальной защиты<br>*Предметное действие*: выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественном месте<br>*Правило действия*: чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно | *2* | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ситуации пожара<br>*Алгоритм* выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре (в своем жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте) в разных условиях (задымления, активного огня, затруднений эвакуации) | | |
| Тема 3.3 Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС) | Содержание учебного материала | 2 | ОК 04; ОК 07 |
| | Практическое занятие | | |
| | *Понятие:* защита жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения моделей безопасного поведения, включая способы психологической защиты<br>*Предметное действие*: выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте<br>*Правило действия*: чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте, необходимо подобрать способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта/стрельбы за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения моделей безопасного поведения<br>*Алгоритм* | *2* | |
| Тема 3.4 Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. | Содержание учебного материала | 2 | ОК 04; ОК 07 |
| | Практическое занятие | | |
| | *Понятие:* защита жизни и методов уменьшения опасностей на рабочем месте, применения моделей безопасного поведения<br>*Предметное действие*: выбор мер (средств индивидуальной защиты, коллективной защиты) для защиты жизни и здоровья на рабочем месте<br>*Правило действия*: чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья на рабочем месте, необходимо подобрать способы и методы снижения уровня действия опасных факторов, выбрать средства индивидуальной и коллективной защиты. | | *ПК 3.1* |
| Раздел 4 Основы военной службы | | 12 | ОК 01; ОК 02; ОК 03; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | ОК 04; ОК 06; ОК 08 |
| Тема 4.1. История создания Вооруженных Сил России | Содержание учебного материала | 4 | ОК 06; ОК 08 |
| | Комбинированное занятие | | |
| | *Понятие* о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота. | *4* | |
| Тема 4.2 Основные понятия о воинской обязанности | Содержание учебного материала | 4 | ОК 03; ОК 06; ОК 08 |
| | Комбинированное занятие | | |
| | *Понятие* о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождение военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации. | *4* | |
| Тема 4.3 Как стать офицером РА. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования | Содержание учебного материала | 4 | ОК 1; ОК 2; ОК 06; ОК 08 |
| | Комбинированное занятие | | |
| | *Понятие* об офицерском составе, порядке поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру. | *4* | |
| Раздел 5 Основы медицинских знаний | | 11 | ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08 |
| Тема 5.1. Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания | Содержание учебного материала | 4 | ОК 02; ОК 04; ОК 7 |
| | Комбинированное занятие | | |
| | *Понятие* об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении.<br>*Правила и алгоритмы* поведения и оказания первой помощи при этих состояниях | *4* | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Тема 5.2. Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях | Содержание учебного материала | 2 | ОК 04; ОК 07 |
| | Практическое занятие | | |
| | *Понятие* о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции.<br>*Правило* остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки.<br>*Алгоритмы* оказания первой помощи при кровотечениях | *2* | |
| Тема 5.3. Помощь при воздействии температур на организм человека. Способы самоспасения. | Содержание учебного материала | 12 | ОК 04; ОК 07; ОК 08 |
| | Комбинированное занятие | | |
| | Понятие об ожогах и их видах (термические, химические, кислотные, щелочные).<br>Правило алгоритм помощи при ожогах различных видов.<br>Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшем на производстве. Алгоритм поведения при ЧС. | *6* | |
| Тема 5.4. Разработка алгоритмов оказания помощи в офисе при неотложном состоянии (потере сознания, инсульте) | Содержание учебного материала | *5* | ОК 04; ОК 07, ПК 02 |
| | Практическое занятие | | |
| | Понятие о неотложном состоянии<br>Правило оказания первой помощи при потере сознания, инсульте.<br>Алгоритмы оказания первой помощи при кровотечениях | | *ПК 3.1* |
| Всего: | | 68 | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы безопасности жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- парты и стулья для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методическое обеспечение (учебное пособие, рабочая тетрадь, методические указания для студентов, раздаточные материалы, плакаты);
- классная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

**3.2.1. Печатные издания**

-

**3.2.2. Электронные издания**

-

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Смирнов, Т. А. Основы безопасности жизнедеятельности / Т. А. Смирнов. — 4-е изд. — Москва : Просвещение, 2022. — 320 с. — Текст : непосредственный.

2. Смирнов, Т. А. Основы безопасности жизнедеятельности / Т. А. Смирнов, Б. О. Хренников. — 4-е изд. — Москва : Просвещение, 2022. — 351 с. — Текст : непосредственный.

**3.2.4. Рекомендуемая литература**

1. Большой энциклопедический словарь [Текст] / Ред. А. М. Прохоров. – 2-е изд., перераб. и доп . – М.: Большая Российская энциклопедия, 2023 . – 1456 с.

2. Васнев, В. А. Основы подготовки к военной службе [Текст]: Методические материалы и документы. Книга для учителя. / В.А. Васнев, С.А. Чиненный. — М.: Издательство Просвещение, 2023.

3. Дуров, В.А. Отечественные награды [Текст] / В.А.Дуров. — М.: Просвещение, 2025. – 130 с.

4. Дуров, В.А. Русские награды XVIII-начала XX в [Текст]/ М.: Просвещение, 2023. - 208 с.

5. Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. - 2021. - № 2.

6. Лях, В. И. Физическая культура [Текст] / 10— 11 классы : учеб.для общеобразоват. учреждений/ В. И. Лях, А. А. Зданевич; под ред. В. И. Ляха. — 7-е изд. — М.: Просвещение, 2022. — 237 с.

7. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст] / Справочник для учащихся. А. Т. Смирнов, Б.О.Хренников, Р. А. Дурнев, Э. Н. Аюбов. – М.: Просвещение, 2022. – 224 с.

8. Основы безопасности жизнедеятельности. 9 класс [Текст]: учеб, для общеобразоват. учреждений / А. Т. Смирнов, Б. О. Хренников; под общ.ред. А. Т. Смирнова; Рос. акад. наук, Рос. акад. образования, изд-во «Просвещение». — 4-е изд. — М.: Просвещение, 2023. — 191 с.

9. Петров, С.В. Первая помощь в экстремальных ситуациях [Текст] / практическое пособие / С.В.Петров, В.Г.Бубнов. - М.: Энас, 2021. – 96 с.

10. Смирнов, А. Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни [Текст]: учеб.для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / А. Т. Смирнов, Б. И. Мишин, П. В. Ижевский; под общ. ред. А. Т. Смирнова; Рос. акад. наук, Рос. акад. образования, изд-во «Просвещение».— 8-е изд.— М.: Просвещение, 2023. — 160 с.

11. Смирнов, А.Т. Ижевский, П.В. Мишин, Б.И. «Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: Учебник для учащихся 10-11 классов общеобразовательных учреждений» [Текст] / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин,

П.В.Ижевский; под общ.ред. А.Т.Смирнова. - 6-е изд. - М.: Просвещение, 2022. – 160 с.

12. Смирнов, А.Т. Основы военной службы [Текст]: Учеб.пособие для студентов СПО-2-е изд./ Смирнов, А.Т, Мишин, Б.И, Васнев, В.А. – М.: издательский центр «Академия», 2021.- 159 с.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами. Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по рабочей программе дисциплины.

| **Общая/профессиональная компетенция** | **Раздел/Тема** | **Тип оценочных мероприятий** |
|---|---|---|
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Р 1, Темы:1.6;<br>Р 4, Темы:4.4;<br>Р 1 П-о/с[1], Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с | - Кейс-задание;<br>- Старт-задание;<br>- Задание исследование;<br>- Задание-эксперимент;<br>- Фронтальный опрос;<br>- Графический диктант;<br>- Защита алгоритма оказания первой помощи;<br>- Защита презентаций;<br>- Тестирование;<br>- Тест-задание;<br>- Защита работ прикладного модуля<br>- Выполнение заданий на зачете |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6<br>Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6;<br>Р 3, Темы:3.1,3.2,3.4,3.5,3.6;<br>Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6;<br>Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с | |
| 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 3, Темы: 3.2;<br>Р 4, Темы: 4.2; | |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6<br>Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6;<br>Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6;<br>Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7<br>Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; | |

[1] Практико-ориентированное содержание

| | | |
|---|---|---|
| | Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с | |
| 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, Темы:1.1,1.3,1.4,1.5,1.6<br>Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5;<br>Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6;<br>Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7<br>Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5;<br>Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6<br>Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5;<br>Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6;<br>Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с | |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | Р 1, Темы:1.1;<br>Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5;<br>Р 3, Темы:3.1,3.3, 3.4,3.5,3.6;<br>Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7<br>Р 5, Темы:5.3,5.4,5.5,5.6;<br>Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с | |
| ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | Р 1, Темы:1.1;<br>Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5;<br>Р 3, Темы:3.1,3. | |

| | | |
|---|---|---|
| в соответствии с инструкциями и регламентами. | | |
| ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7<br>Р 5, Темы:5.3,5.4,5.5,5.6;<br>Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 | |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

**2026 г.**

| | |
|---|---|
| РАССМОТРЕНО:<br>Предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания<br>Протокол № __ от «__» _____2025г.<br>Председатель _____ И.В. Хоменко | УТВЕРЖДАЮ:<br>Заместитель директора по учебно-производственной работе<br>_____Е.В. Чапаева<br>«__» _____ 2025г. |

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:

Иванова В. Я., преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией, протокол № _____ от _____ 2025 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____

**СОДЕРЖАНИЕ**


| | | |
|---|---|---|
| 1. | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| 2. | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **7** |
| 3. | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **15** |
| 4. | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **17** |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09-10.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br>– определять источники микробиологического загрязнения;<br>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,<br>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;<br>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;<br>– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов | – основные понятия и термины микробиологии;<br>– основные группы микроорганизмов,<br>– микробиология основных пищевых продуктов;<br>– правила личной гигиены работников организации питания;<br>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;<br>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;<br>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции<br>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции |
| ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, | рассчитывать энергетическую ценность блюд;<br>рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; | – пищевые вещества и их значение для организма человека;<br>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;<br>– основные процессы обмена веществ в организме; |

| | | |
|---|---|---|
| ПК 4.2-4.5,<br>ПК 5.2-5.5 | составлять рационы питания для различных категорий потребителей | – суточный расход энергии;<br>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;<br>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;<br>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;<br>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;<br>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;<br>– методики составления рационов питания |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br>Составить план действия. Определять необходимые ресурсы.<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Реализовать составленный план.<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации<br>Определять необходимые источники информации<br>Планировать процесс поиска<br>Структурировать получаемую информацию<br>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br>Оценивать практическую значимость результатов поиска<br>Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности<br>Приемы структурирования информации<br>Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности | Содержание актуальной нормативноправовой документации |

| | | |
|---|---|---|
| | Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Современная научная и профессиональная терминология<br>Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии<br>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-патриотической позиции<br>Общечеловеческие ценности<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br>Пути обеспечения ресурсосбережения |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),<br>понимать тексты на базовые профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)<br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения<br>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 |
|---|---|
| **трудоемкость** | 36 |
| — уроки, лекции | 34 |
| — практические занятия | 11 |
| — лабораторные занятия | 1 |
| **Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание)** | 26 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | 15 |
| практические занятия | 11 |
| лабораторные занятия | 1 |
| Самостоятельная работа обучающегося | |
| Консультации | - |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета** | - |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Коды компетенций и личностных результатов формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 01-07, 09** |
| | Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. | | |
| **Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве** | | **8** | **ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| **Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве** | **Содержание учебного материала** | **2** | |
| | Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. | | |
| | Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. | | |
| | Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. | | |
| | Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. | | |
| | **Практические работы, в том числе с элементами профессиональной направленности** | **1** | **ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов | **1** | **ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5** |
| | **Лабораторные работы, в том числе с элементами профессиональной направленности** | **1** | |
| | Изучение под микроскопом микроорганизмов | **1** | |
| **Тема 1.2<br>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 01-07, 09<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5** |
| | Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности | | |
| | Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. | | |
| | Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения | | |
| | Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития | | |
| | Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания | | |
| | Схема микробиологического контроля | | |
| | **Практические работы, в том числе с элементами профессиональной направленности** | **2** | **ОК 01-07, 09<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5** |
| | Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Раздел 2 Основы физиологии питания** | | **14** | |
| **Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 01-07, 09<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5** |
| | 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 | | |
| | Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания | | |
| | **Практические работы , в том числе с элементами профессиональной направленности** | **1** | **ОК 01-07, 09<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5** |
| | Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности | **1** | |
| **Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 01-07, 09<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5** |
| | Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения | | |
| | Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи | | |
| | **Практические работы** | **1** | |
| | Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи | **1** | |
| **Тема 2.3 Обмен веществ и энергии** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 01-07, 09<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5** |
| | Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда | | **ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5** |
| | **Практические работы** | **2** | **ОК 01-07, 09<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5** |
| | Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. | **1** | |
| | Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) | **1** | |
| **Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 01-07, 09<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.5<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5** |
| | Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда | | |
| | Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания | | |
| | **Практические работы** | **2** | |
| | Составление рационов питания для различных категорий потребителей | **2** | |
| **Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве** | | **12** | |
| **Тема 3.1 Личная и** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 01-07, 09** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **производственная гигиена** | Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды.<br>Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.<br>Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. | | **ПК 1.1-1.5**<br>**ПК 2.1-2.8**<br>**ПК 3.1-3.5**<br>**ПК 4.1-4.5** |
| | Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | | **ПК 5.1-5.5** |
| **Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям** | **Содержание учебного материала** | | |
| | Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.<br>Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания | **3** | **ОК 01-07, 09**<br>**ПК 1.1-1.5**<br>**ПК 2.1-2.8**<br>**ПК 3.1-3.5**<br>**ПК 4.1-4.5**<br>**ПК 5.1-5.5** |
| | Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. | | |
| | Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения | | |
| | **Практические работы** | **1** | **ОК 01-07, 09**<br>**ПК 1.1-1.5**<br>**ПК 2.1-2.8**<br>**ПК 3.1-3.5**<br>**ПК 4.1-4.5**<br>**ПК 5.1-5.5** |
| | Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования | **1** | |
| **Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной** | **Содержание учебного материала** | | **ОК 01-07, 09**<br>**ПК 1.1-1.5**<br>**ПК 2.1-2.8**<br>**ПК 3.1-3.5** |
| | Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов | **1** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **обработке пищевых продуктов** | Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок | | **ПК 4.1-4.5**<br>**ПК 5.1-5.5** |
| | **Практические работы** | **1** | |
| | Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж) | **1** | |
| **Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов** | **Содержание учебного материала**<br>Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация | **4** | **ОК 01-07, 09**<br>**ПК 1.1-1.5**<br>**ПК 2.1-2.8**<br>**ПК 3.1-3.5**<br>**ПК 4.1-4.5**<br>**ПК 5.1-5.5** |
| | Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции | | |
| Консультации | | - | |
| Промежуточная аттестация | | - | |
| **Всего:** | | **36** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (мультимедийными пособиями).

### 3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей 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.

#### 3.2.1. Печатные издания:

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для

спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. - 10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. –160 с.

6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.

8. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.

9. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.

10. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

11. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

**3.2.2. Электронные издания:**

1. Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-

1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106842

2. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147246 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147247 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148272 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной

продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156618 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147261 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154401 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**3.2.3. Дополнительные источники:**

Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/472601 (дата обращения: 31.10.2021).

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

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| **Знания:**<br>основные понятия и термины микробиологии;<br>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;<br>правила личной гигиены работников организации питания;<br>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;<br>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;<br>пищевые вещества и их значение для организма человека;<br>суточную норму потребности человека в питательных веществах;<br>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;<br>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;<br>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;<br>назначение диетического (лечебного) питания, | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br><br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при провдении:**<br>– письменного/устного опроса;<br><br>– тестирования;<br><br>– оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br>**Промежуточная аттестация**<br>в форме комплексного экзамена с ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br>-тестирования. |

| | | |
|---|---|---|
| характеристику диет;<br>методики составления рационов питания | | |
| **Умения:**<br>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;<br>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;<br>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;<br>рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br><br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**<br>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям<br><br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий<br><br>**Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

**2026г.**

РАССМОТРЕНО:
предметной (цикловой) комиссией
дисциплин общественного питания
и сферы обслуживания
Протокол № ___ от «__» _____2025г.
Председатель _____И.В. Хоменко

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора
учебно - производственной
работе _____Е.В. Чапаева

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:

Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол №___ от «___» _____2025г.

**СОДЕРЖАНИЕ**


1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **7**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **12**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **14**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках рабочей программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. |
| ОК 01 | 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 |

| | | |
|---|---|---|
| | Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br>Составить план действия.<br>Определять необходимые ресурсы.<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Реализовать составленный план.<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач.<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации<br>Определять необходимые источники информации<br>Планировать процесс поиска<br>Структурировать получаемую информацию<br>Выделять наиболее значимое в перечне информации<br>Оценивать практическую значимость результатов поиска<br>Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности<br>Приемы структурирования информации<br>Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации<br>Современная научная и профессиональная терминология<br>Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива<br>Психология личности<br>Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке<br>Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста<br>Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии<br>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции<br>Общечеловеческие ценности<br>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности | Правила экологической безопасности при ведении |

| | | |
|---|---|---|
| | Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br>Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),<br>понимать тексты на базовые профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)<br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения<br>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 |
|---|---|
| **трудоемкость** | 39 |
| — уроки, лекции | 23 |
| — практические занятия | 16 |
| — лабораторные занятия | - |
| **Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание)** | 26 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | 10 |
| практические занятия | 16 |
| лабораторные занятия | - |
| Самостоятельная работа обучающегося | - |
| Консультации | - |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета** | - |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Тема 1. Химический состав пищевых продуктов** | **1.** Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. | **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** |
| | **2.** Энергетическая ценность пищевых продуктов | | |
| **Тема 2. Классификация продовольственных товаров** | **Содержание учебного материала** | **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. Классификация продовольственных товаров. | | |
| | 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений | **0** | |
| **Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | |
| | 2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки | | |
| | **Тематика лабораторных работ, в том числе с элементами профессиональной направленности** | **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. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. | **2** | |
| | 2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | **0** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, подготовка доклада «Кулинарное назначение плодов, овощей, грибов и продуктов их переработки», заучивание конспекта | | |
| **Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. | | |
| | 2. Условия и сроки хранения зерновых товаров | | |
| | **Тематика лабораторных работ, в том числе с элементами профессиональной направленности** | **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** |
| | **3.** Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщения «Кулинарное назначение зерновых товаров», создание презентации «Кулинарное назначение зерновых товаров» | **0** | |
| **Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров** | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров | | |
| | 2. Условия и сроки хранения молочных товаров | | |
| | **Тематика лабораторных работ, в том числе с элементами профессиональной направленности** | **2** | |
| | 1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); решение теста «Кулинарное назначение молочных товаров», составление сообщения | **0** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | «Ассортимент кисломолочных товаров» | | |
| **Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов** | **Содержание учебного материала, в том числе с элементами профессиональной направленности** | **7** | **ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов | | |
| | 2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов | | |
| | **Тематика лабораторных работ, в том числе с элементами профессиональной направленности** | **3** | **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. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.<br>2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. | **2**<br>**1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, заучивание конспекта, создание теста «Расшифровка маркировки рыбных консервров, указанной на упаковке.» | **0** | |
| **Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов** | **Содержание учебного материала, в том числе с элементами профессиональной направленности (1 час)** | **5** | **ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5** |
| | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. | | |
| | 2. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов | | |
| | **Тематика лабораторных работ, в том числе с элементами профессиональной направленности** | **1** | |
| | 1. Органолептическая оценка качества мяса | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, ответы на контрольные вопросы «Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов» | **0** | |
| **Тема 8.** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7,9,10** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров** | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов | | **ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5** |
| | 2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение | | |
| | 3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров | | |
| | **Тематика лабораторных работ, в том числе с элементами профессиональной направленности** | **2** | **ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5** |
| | 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. | **1** | |
| | 2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту | **1** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | **0** | |
| | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщения «Кулинарное назначение пищевых жиров» | | |
| **Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров** | **Содержание учебного материала** | **3** | **ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5** |
| | 1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.<br>2. Условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров | | |
| | **Тематика лабораторных работ, в том числе с элементами профессиональной направленности** | **2** | |
| | 1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | **0** | **ОК 1-7,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5** |
| | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, решение теста, составление конспекта «Условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров» | | |
| **Промежуточная аттестация** | | **-** | |
| **Консультации** | | **-** | |
| **Всего:** | | **39** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, 14 столами, 28 стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

### 3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации рабочей программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания**

**Матюхина, З. П.** Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина, Э. П. Королькова. — Москва : Издательский центр "Академия", 2023. — 272 с. — ISBN—5-7695-0243-6 — Текст : непосредственный.

**3.2.2. Дополнительные источники:**

**Качурина, Т. А.** Товароведение пищевых продуктов рабочая тетрадь / Т. А. Качурина, Т. А. Лаушкина. — Москва : Издательский центр "Академия", 2022. — 96 с. — ISBN—978-5-7695-5294-6 — Текст : непосредственный.

**3.2.3. Рекомендуемая литература:**

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2025. – 156 с.
2. 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, 2024. – 816 с.

3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2022
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и Кº, 2022. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2020. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2021. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|---|---|
| ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;<br>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;<br>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;<br>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;<br>виды складских помещений и требования к ним;<br>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br><br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при проведении:**<br>-письменного/устного опроса;<br><br>-тестирования;<br><br>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br>**Промежуточная аттестация**<br>в форме экзамена в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br>-тестирования. |
| проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;<br>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br>Адекватность, оптимальность выбора | **Текущий контроль:**<br>- защита отчетов по лабораторным занятиям;<br>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы<br><br>- экспертная оценка |

| | | |
|---|---|---|
| факторами (ХАССП);<br>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;<br>ествлять контроль хранения и расхода продуктов | способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>Точность оценки<br>Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>Рациональность действий и т.д. | демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторных занятий<br><br>**Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

**2026 г.**

РАССМОТРЕНО:
Предметной (цикловой) комиссией
дисциплин общественного питания
и сферы обслуживания
Протокол № ___ от «__» _____2026
Председатель _____И.В. Хоменко

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора
по учебно -производственной
работе
_____Е.В. Чапаева

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:
Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол № _ от «__»_____ 2026 г.
Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ И.В. Хоменко

**СОДЕРЖАНИЕ**


1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **7**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **12**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **15**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. 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. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 | организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;<br>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;<br>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;<br>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;<br>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;<br>правила электробезопасности, пожарной безопасности;<br>правила охраны труда в организациях питания |
| ОК 01 | спознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>нализировать задачу и/или проблему и выделять её | ктуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>сновные источники информации и ресурсы для решения задач и |

| | | |
|---|---|---|
| | составные части.<br>равильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br>ставить план действия.<br>пределять необходимые ресурсы.<br>ладеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br>ализовать составленный план.<br>ценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>лгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>етоды работы в профессиональной и смежных сферах.<br>труктура плана для решения задач.<br>орядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | пределять задачи поиска информации<br>пределять необходимые источники информации<br>ланировать процесс поиска<br>труктурировать получаемую информацию<br>ыделять наиболее значимое в перечне информации<br>ценивать практическую значимость результатов поиска<br>формлять результаты поиска | оменклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности<br>риемы структурирования информации<br>ормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | пределять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности<br>ыстраивать траектории профессионального и личностного развития | одержание актуальной нормативно-правовой документации<br>овременная научная и профессиональная терминология<br>озможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | рганизовывать работу коллектива и команды<br>заимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | сихология коллектива<br>сихология личности<br>сновы проектной деятельности |
| ОК 05 | злагать свои мысли на государственном языке<br>формлять документы | собенности социального и культурного контекста<br>равила оформления документов. |
| ОК 06 | писывать значимость своей профессии<br>резентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | ущность гражданско-патриотической позиции<br>бщечеловеческие ценности<br>равила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | блюдать нормы экологической безопасности<br>пределять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | равила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>сновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br>ути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач | овременные средства и устройства информатизации<br>орядок их применения и программное |

| | | |
|---|---|---|
| | спользовать современное программное обеспечение | обеспечение в профессиональной деятельности |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| **трудоемкость** | 36 |
| — уроки, лекции | 24 |
| — практические занятия | 12 |
| — лабораторные занятия | |
| **Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание)** | 26 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | 14 |
| практические занятия | 12 |
| лабораторные занятия | - |
| Самостоятельная работа обучающегося | - |
| Консультации | - |
| **Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета** с ОП.04 Основы калькуляции учета | - |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| *Наименование разделов и тем* | *Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся* | *Объем в часах* | *Осваиваемые элементы компетенций* |
|---|---|---|---|
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| *Раздел 1* | **Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания** | *10* | |
| *Тема 1.1* **Классификация и характеристика основных типов организаций питания** | ***Содержание учебного материала*** | *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* |
| | Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания | | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся*** Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщения | | |
| *Тема 1.2* **Принципы организации кулинарного и кондитерского производства** | ***Содержание учебного материала*** | *8* | *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.*** Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. | | |
| | ***2.*** Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов | | |
| | ***3.*** Характеристика способов кулинарной обработки | | |
| | ***4.*** Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. | | |
| | ***5.*** Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях | | |
| | ***6.*** Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. | | |
| | ***7.*** Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ***8.*** Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции | | |
| | ***9.*** Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания | | |
| | ***Тематика практических работ с профессионально-ориентированным содержанием*** | ***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.*** Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). | ***2*** | |
| | ***2.*** Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям). | ***2*** | |
| | ***3.*** Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям) | ***2*** | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, подготовка презентации на тему «Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции» | | |
| ***Раздел 2*** | ***Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства*** | ***26*** | |
| ***Тема 2.1 Механическое оборудование*** | **Содержание учебного материала с профессионально-ориентированным содержанием (8 ч.)** | ***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.*** Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | ***2.*** Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | ***3.*** Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | ***4.*** Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | ***5.*** Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ***6.*** Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации | | |
| | ***Тематика практических работ с профессионально-ориентированным содержанием*** | ***2*** | |
| | ***1.*** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля. | ***1*** | |
| | 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы | ***1*** | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, заучивание конспекта, составление глоссария, решение теста, составление кроссворда | | |
| ***Тема 2.2 Тепловое оборудование*** | **Содержание учебного материала с профессионально-ориентированным содержанием (4 ч.)** | ***8*** | ***ОК 1-7, 9, 10***<br>***ПК 2.1-2.8***<br>***ПК 3.1-3.6***<br>***ПК 4.1-4.5***<br>***ПК 5.1-5.5*** |
| | ***1.*** Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | ***2.*** Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | ***3.*** Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | ***4.*** Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации | | |
| | ***Тематика практических работ с профессионально-ориентированным содержанием*** | ***2*** | |
| | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования | ***1*** | |
| | 2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования. | ***1*** | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся*** | | |
| | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений, составление теста, составление схемы «Виды теплового оборудования» | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ***Тема 2.3 Холодильное оборудование*** | **Содержание учебного материала с профессионально-ориентированным содержанием (2 ч.)** | ***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.*** Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования | | |
| | *2.*Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены | | |
| | ***Тематика практических работ с профессионально-ориентированным содержанием*** | ***2*** | |
| | 1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования | ***2*** | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся*** | | |
| | Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщения «Способы охлаждения» | | |
| ***Консультации*** | | ***-*** | |
| ***Промежуточная аттестация*** | | ***-*** | |
| ***Всего:*** | | ***36*** | |

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

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

Кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

### 3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации рабочей программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**3.2.1. Печатные издания:**

1.**Золин, В. П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. — 2-е изд. — Москва : Издательский центр "Академия", 2024. — 256 с. — ISBN 5-8222-0040-0 (ИРПО), ISBN 5-7695-0478-1 (Изд. центр «Академия») — Текст : непосредственный.

**3.2.2 Дополнительные источники:**

1.**Стрельцов, А. Н.** Холодильное оборудование предприятий торговли общественного питания / А. Н. Стрельцов. — 2-е изд. — Москва : Издательский центр "Академия", 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-7695-9267-6— Текст : непосредственный.

2. **Ботов, М. И.** Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. — Москва : Издательский центр "Академия", 2022. — 464 с. — ISBN I 5-7695-0750-0— Текст : непосредственный.

3. **Богданов, Г. А.** Оборудование предприятий общественного питания / Г. А. Богданов, З. М. Смирнова, М. А. Богданова. — 3-е изд. — Москва : Издательский центр "Экономика", 1922. — 282 с. — ISBN 5-282-01035-6 — Текст : непосредственный.

4. **Лутошкина, Г. Г.** Техническое оснащение и организация рабочего места / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. — 5-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2021г. — 240 с. — ISBN — 978-5-4468-8489-3. — Текст: непосредственный

5. **Золин, В. П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. — 11-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2022. — 320 с. — ISBN — 978-5-7695-9267-6. — Текст: непосредственный

**3.2.3 Рекомендуемая литература:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 416 с.

8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 336
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 240 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2025. – 432 с.
11. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
12. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2022,160 с.
13. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 20122 - 164 с.
14. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
15. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2022 – 162 с.

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

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

| | | |
|---|---|---|
| соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;<br>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д. | демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий<br>**Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# ОП. 04 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ УЧЕТА

**2026 г.**

РАССМОТРЕНО:
Предметной (цикловой) комиссией
дисциплин общественного питания
и сферы обслуживания
Протокол № ___ от «__» _____2026
Председатель _____И.В. Хоменко

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора
по учебно - производственной
работе
_____Е.В. Чапаева

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04 Основы калькуляции учета является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:
Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол № _ от «__»_____ 2026 г.
Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ И.В. Хоменко

**СОДЕРЖАНИЕ**


1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **7**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **12**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **14**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП. 06 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

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

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ПК 1.2-1.4,<br>ПК 2.2-2.8,<br>ПК 3.2-3.6,<br>ПК 4.2-4.5,<br>ПК 5.2-5.5 | -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;<br>-составлять товарный отчет за день;<br>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;<br>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;<br>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;<br>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;<br>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;<br>-принимать оплату наличными деньгами;<br>-принимать и оформлять безналичные платежи;<br>-составлять отчеты по платежам. | -виды учета, требования, предъявляемые к учету;<br>- задачи бухгалтерского учета;<br>-предмет и метод бухгалтерского учета;<br>-элементы бухгалтерского учета;<br>-принципы и формы организации бухгалтерского учета<br>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;<br>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;<br>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;<br>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;<br>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;<br>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;<br>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.<br>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;<br>-правила документального оформления движения материальных ценностей;<br>- источники поступления продуктов и тары;<br>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, |

| | | |
|---|---|---|
| | | реализованных и отпущенных товаров;<br>-методику осуществления контроля за товарными запасами;<br>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;<br>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;<br>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;<br>- порядок оформления и учета доверенностей;<br>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;<br>- правила торговли;<br>- виды оплаты по платежам;<br>- виды и правила осуществления кассовых операций;<br>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;<br>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br>Составить план действия.<br>Определять необходимые ресурсы.<br>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Реализовать составленный план.<br>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.<br>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.<br>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана для решения задач.<br>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации<br>Определять необходимые источники информации<br>Планировать процесс поиска<br>Структурировать получаемую информацию<br>Выделять наиболее значимое в | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности<br>Приемы структурирования информации<br>Формат оформления результатов поиска информации |

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| **трудоемкость** | 45 |
| — уроки, лекции | 33 |
| — практические занятия | 12 |
| — лабораторные занятия | |
| **Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание)** | 26 |
| в т.ч.: | 26 |
| уроки, лекции | 14 |
| практические занятия | 12 |
| лабораторные занятия | - |
| Самостоятельная работа обучающегося | - |
| Консультации | - |
| **Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета** с ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места | - |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

| *Наименование разделов и тем* | *Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся* | *Объем в часах* | *Осваиваемые элементы компетенций* |
|---|---|---|---|
| *1* | *2* | *3* | *4* |
| ***Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета*** | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** | |
| | ***1.*** Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета | | ***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9*** |
| | ***2.*** Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности | | |
| | ***3.*** Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов<br>***4.*** Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера**.** Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса | | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>1.ИзучениеФедерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция).<br>2. Ответы на контрольные вопросы.<br>3. Создание презентации «Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса».<br>**Источники информации**<br>Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/ | ***-*** | |
| ***Тема 2. Ценообразование в общественном питании*** | **Содержание учебного материала с профессионально-ориентированным содержанием (6 ч.)** | ***14*** | |
| | ***1.*** Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания | | ***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9*** |
| | ***2.*** Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства | | |
| | 3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета | | |
| | 4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления | | |
| | 5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий | | |
| | ***Тематика практических работ с профессионально-ориентированным содержанием*** | ***6*** | |
| | 1. Работа со Сборником рецептур:<br>- расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,<br>- определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья | ***2*** | ***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9,*** |
| | 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день | ***2*** | |
| | 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.<br>Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.<br>Оформление калькуляционных карточек. | ***2*** | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>1. Заучивание конспекта.<br>2. Составление теста | ***-*** | |
| ***Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация*** | **Содержание учебного материала с профессионально-ориентированным содержанием** | ***8*** | |
| | ***1.*** 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 | | ***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9*** |
| | ***2.*** Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление | | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора).<br>2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств".<br>3. Заучивание конспекта.<br>4. Составление глоссария.<br>**Источники информации**<br>1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской | ***-*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"<br><br>http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/ | | |
| ***Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания*** | ***Содержание учебного материала*** | ***6*** | |
| | 1. 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 | | ***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9*** |
| | 2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой | | |
| | ***Тематика практических работ с профессионально-ориентированным содержанием*** | ***2*** | ***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9*** |
| | ***Практическое занятие4.*** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. | ***2*** | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>1.Решение теста. | ***-*** | |
| ***Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания*** | ***Содержание учебного материала*** | ***8*** | ***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9*** |
| | 1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания | | |
| | 2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции | | |
| | 3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе | | |
| | ***Тематика практических работ с профессионально-ориентированным содержанием*** | ***4*** | ***ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9*** |
| | ***Практическое занятие5***<br>Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. | ***4*** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>1.Составление теста.<br>2. Составление кроссворда | | |
| ***Тема 6.***<br>***Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций*** | ***Содержание учебного материала*** | ***3*** | ***ПК 1.2-1.5***<br>***2.2-2.5***<br>***3.2-3.5***<br>***4.2-4.5***<br>***5.2-5.5***<br>***ОК1-5, 9*** |
| | 1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам | | |
| | 2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями | | |
| | 3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче | | |
| | 4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира | | |
| | ***Самостоятельная работа обучающихся***<br>1.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.<br>2. Составление сообщения «Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче»<br>**Источники информации**<br>1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/<br>2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/<br>3. Правила розничной торговлитекст 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/ | ***-*** | |
| **Консультации** | | ***-*** | |
| **Промежуточная аттестация** | | ***-*** | |
| ***Всего:*** | | ***45*** | |

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

**3.1.**Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**3.2.1. Печатные издания*:***

**1.Перетятко, Т. И.** Основы калькуляции и учёта в общественном питании / Т. И. Перетятко. — Москва : Издательский центр "Ростов-на-Дону", 2024. — 232 с. — ISBN —5-94798-637-X — Текст : непосредственный.

**3.2.2 Дополнительные источники:**

1.**Потапова, И. И.** Основы калькуляции и учета / И. И. Потапова. — 3-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2022г. — 192 с. — ISBN — 978-5-4468-8461-2. — Текст: непосредственный

2.**Потапова, И. И.** Основы калькуляции и учета / И. И. Потапова. — 9-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2023г. — 176 с. — ISBN — 978-5-4468-0100-8. — Текст: непосредственный

3. **Потапова, И. И.** Основы калькуляции и учета: рабочая тетрадь / И. И. Потапова. — 8-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр

"Академия", 2024г. — 160с. — ISBN — 978-5-4468-0938-7. — Текст: непосредственный

**4.Здобнов, А. И.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. — Киев: Издательский центр "Арий", Москва: Издательский центр "Лада", 2022г. — 688 с. — ISBN — 978-5-94832-436-4. — Текст: непосредственный

**5. Харченко, Н. Э.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Н. Э. Харченко. — 2-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2021г. — 496 с. — ISBN — 5-7695-3310-2. — Текст: непосредственный.

### 3.2.3 Рекомендуемая литература:

1.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», 2024. – 336 с.

2.Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2023.-176с.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
|---|---|---|
| -виды учета, требования, предъявляемые к учету;<br>- задачи бухгалтерского учета;<br>-предмет и метод бухгалтерского учета;<br>-элементы бухгалтерского учета;<br>-принципы и формы организации бухгалтерского учета<br>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;<br>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;<br>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;<br>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;<br>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;<br>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;<br>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.<br>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;<br>-правила документального оформления движения материальных ценностей;<br>- источники поступления продуктов и тары;<br>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,<br>реализованных и отпущенных товаров;<br>-методику осуществления контроля | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.*<br>*Не менее 75% правильных ответов.*<br><br>*Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* | ***Текущий контроль при провдении:***<br>*-письменного/устного опроса;*<br><br>*-тестирования;*<br><br>***Промежуточная аттестация***<br>*в форме комплексного зачета в виде:*<br>*-письменных/ устных ответов,*<br>*-тестирования.* |

| | | |
|---|---|---|
| за товарными запасами;<br>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;<br>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;<br>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;<br>- порядок оформления и учета доверенностей;<br>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;<br>- правила торговли;<br>- виды оплаты по платежам;<br>- виды и правила осуществления кассовых операций;<br>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;<br>- 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,<br>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;<br>-составлять товарный отчет за день;<br>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;<br>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;<br>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;<br>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*<br><br>*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*<br>*-Точность расчетов*<br>*-Соответствие требованиям НД и т.д.* | ***Текущий контроль:***<br>*- защита отчетов по практическим занятиям*<br><br>*- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий*<br><br>***Промежуточная аттестация****:*<br>*- экспертная оценка выполнения практических заданий на комплексном зачете* |

| | | |
|---|---|---|
| производстве;<br>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;<br>-принимать оплату наличными деньгами;<br>-принимать и оформлять безналичные платежи;<br>-составлять отчеты по платежам | | |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# ОП.05 ОХРАНА ТРУДА

**2026 г.**

РАССМОТРЕНО:
Предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания
Протокол № __ от «__» _____2026 г.
Председатель _____И.В. Хоменко

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по учебно-производственной работе
«___» _____ 2026г.
_____Е.В. Чапаева

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:

Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией, протокол № _____ от _____ 2026 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____

**СОДЕРЖАНИЕ**


| | |
|---|---|
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **5** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **13** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **16** |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, и кондитер.

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

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5<br>ОК 1-7 | -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;<br>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;<br>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;<br>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;<br>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. | -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;<br>-обязанности работников в области охраны труда;<br>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;<br>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);<br>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;<br>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной |

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| **трудоемкость** | 36 |
| — уроки, лекции | 26 |
| — практические занятия | 10 |
| — лабораторные занятия | |
| **Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание)** | 26 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | 16 |
| практические занятия | 10 |
| лабораторные занятия | - |
| Самостоятельная работа обучающегося | - |
| Консультации | - |
| **Промежуточная аттестация в форме** комплексного зачета с ОП.06 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности (3 семестр) | - |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Введение** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 1-7, ОК 9** |
| | **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 | | |
| **Раздел 1** | **Нормативно - правовая база охраны труда** | **8** | |
| **Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда** | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 1-7, ОК 9 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. 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). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения | | |
| | 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. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). | | |
| | 3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия | | |
| | 4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание | | |
| | **Тематика практических работ с профессионально-ориентированным содержанием** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда | **2** | |
| **Тема 1.2 Обеспечение охраны труда** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 1-7, ОК 9 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.** Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда | | |
| | 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 | | |
| | 3. 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 | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения | **-** | |
| **Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях** | **Содержание учебного материала** | **2** | **ОК 1-7, ОК 9 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.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. 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<br>3.Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации | | |
| | 4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.Составление теста. | **-** | |
| **Раздел 2** | **Условия труда на предприятиях общественного питания** | **14** | **ОК 1-7, ОК 9** |
| **Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы** | **Содержание учебного материала с профессионально-ориентированным содержанием (4 ч.)** | **8** | **ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5** |
| | 1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм | | |
| | 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 | | |
| | 3.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 | | |
| | **Тематика практических работ с профессионально-ориентированным содержанием** | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 2. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщения на тему: «Межотраслевые правила охраны труда». Создание презентации на тему: «Способы и средства защиты от вредных производственных факторов». Заучивание конспекта. | **-** | |
| **Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания** | **Содержание учебного материала с профессионально-ориентированным содержанием (4 ч.)** | **6** | **ОК 1-7, ОК 9** |
| | 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 | | |
| | 2. 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 | | |
| | **Тематика практических работ с профессионально-ориентированным содержанием** | **2** | |
| | 3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов | **2** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный | * | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания» | | |
| **Раздел 3** | **Электробезопасность и пожарная безопасность** | **12** | |
| **Тема 3.1 Электробезопасность** | **Содержание учебного материала с профессионально-ориентированным содержанием** | **4** | **ОК 1-7, ОК 9 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. 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. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к 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 и хранения | | |
| | 4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия<br>5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания. Составление кроссворда. Составление сообщения «Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания». | **-** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 3.2 Пожарная безопасность** | **Содержание учебного материала с профессионально-ориентированным содержанием (2 ч.)** | **6** | **ОК 1-7, ОК 9 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. 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. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции | | |
| | 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 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 и применения | | |
| | 4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение<br>5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания | | |
| | **Тематика практических работ с профессионально-ориентированным содержанием** | **4** | |
| | 4.Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. | **2** | |
| | 5. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного | **2** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | питания | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся:**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания. Решение теста. Заучивание конспекта. | **-** | |
| **Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию** | **Содержание учебного материала с профессионально-ориентированным содержанием** | **2** | **ОК 1-7, ОК 9<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.5<br>ПК 5.1-5.5** |
| | 1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности | | |
| | 2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования | | |
| | 3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования | **-** | |
| **Консультации** | | **-** | |
| **Промежуточная аттестация** | | **-** | |
| **Всего:** | | **36** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы**

Для реализации рабочей программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

**3.2.1. Печатные издания**

**1.Фатыхов, Д. Ф.** Охрана труда в торговле, общественного питания, в пищевых производствах в малом бизнесе и в быту / Д. Ф. Фатыхов, А. Н. Белехов. — Москва : Издательский центр "Академия", 2022. — 224 с. — ISBN — 978-5-7695-4045-5 —Текст : непосредственный.

**3.2.2 Дополнительные источники:**

1.**Докторов, А.В.** Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие/ А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, С. Е Мышкина –М-Альфа: Москва. Инфра-М 2021.- 272 с. 22 см.- Библиогр: с.269..- ISBN 978-5-98281-151-6 / 9785982811516.- Текст: непосредственный.

2. **Басаков, М. И.** Охрана труда. Безопасность жизнедеятельности в условиях производства / М. И. Басаков. — Москва : Издательский центр "Академия", 2023. — 400 с. — ISBN —5-241-00285-5—Текст : непосредственный.

**3. Калинина, В. М.** Охрана труда в организациях питания / В. М. Калинина. — 2-е издание, стереотипное. — Москва: Издательский центр "Академия", 2022г. — 320 с. — ISBN — 978-5-4468-6159-0. — Текст: непосредственный

4. **Докторов, А. В.** Охрана труда в сфере общественного питания / А. В. Докторов, Т. И. Митрофанова, О. Е. Мышкина. — Москва : Издательский центр "Альфа -М", "ИНФРА - М", 2024. — 272 с. — ISBN—978-5-98281-151-6 (ИД "Форум") — ISBN—978-5-16-003421-8 (ИНФРА – М) — Текст : непосредственный.

### 3.2.3 Рекомендуемая литература:

1.Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

2.Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3.Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»

4.Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

5.Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

6.Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

7.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
8.Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)
9.Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2024.– 160с.
10.Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2023.–320с.
11.Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М. : Издательский центр «Академия», 2024

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Формы и методы оценки** |
|---|---|---|
| **Знание:**<br><br>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;<br><br>-обязанности работников в области охраны труда;<br><br>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;<br><br>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);<br><br>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;<br><br>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br><br>Не менее 75% правильных ответов.<br><br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,<br><br>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль**<br><br>**при проведении:**<br><br>-письменного/устного опроса;<br><br>-тестирования;<br><br>**Промежуточная аттестация**<br><br>в форме комплексного зачета в виде:<br><br>-письменных/ устных ответов,<br><br>-тестирования. |
| **Умения:**<br>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;<br><br>-использовать средства | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br><br>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, | **Текущий контроль:**<br><br>- защита отчетов по практическим занятиям;<br><br>презентаций,<br><br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе |

| | | |
|---|---|---|
| коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;<br><br>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;<br><br>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;<br><br>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда | последовательностей действий и т.д.<br><br>-Точность оценки<br><br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br><br>-Рациональность действий и т.д. | практических занятий<br><br>**Промежуточная аттестация**:<br><br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на комплексном зачете |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# ОП. 06 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**2026г.**

РАССМОТРЕНО:
предметной (цикловой) комиссией
дисциплин общественного питания
и сферы обслуживания
Протокол № ___ от «__» _____2026г.
Председатель _____И.В. Хоменко

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора
учебно - производственной
работе _____Е.В. Чапаева

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии) 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:
Хоменко Инна Вениаминовна, методист ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол №___ от «___» _____2026г.

**СОДЕРЖАНИЕ**


1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **6**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **11**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **12**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 06 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

В рамках рабочей программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК 01-07,<br>ОК 09 | проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;<br>ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;<br>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;<br>применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;<br>применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;<br>защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | принципы рыночной экономики;<br>организационно-правовые формы организаций;<br>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;<br>способы ресурсосбережения в организации;<br>понятие, виды предпринимательства;<br>виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;<br>нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;<br>основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;<br>формы и системы оплаты труда;<br>механизм формирования заработной платы;<br>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы |

| | | |
|---|---|---|
| | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи<br>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности<br>Оформлять бизнес-план<br>Рассчитывать размеры выплат по кредитам | Основы предпринимательской деятельности<br>Основы финансовой грамотности<br>Правила разработки бизнес-планов<br>Порядок выстраивания презентации<br>Виды кредитных банковских продуктов |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| **трудоемкость** | 36 |
| — уроки, лекции | 28 |
| — практические занятия | 8 |
| — лабораторные занятия | |
| **Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание)** | 26 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | 18 |
| практические занятия | 8 |
| лабораторные занятия | - |
| Самостоятельная работа обучающегося | - |
| Консультации | - |
| **Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена с ОП.05 Охрана труда** | - |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности** | | **20** | |
| **Тема 1.1 Принципы рыночной экономики** | **Содержание учебного материала** | **6** | |
| | 1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов | | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 |
| | 2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение | | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития.<br>**Источники информации**<br>Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru | | |
| **Тема 1.2. Предприятие** | **Содержание учебного материала, в том числе с элементами профессиональной направленности (8 ч.)** | **14** | |
| | **1.** Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской | | ОК 01-05, ОК 07, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **(организация) как субъект хозяйствования.** | деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. | | ОК 09 |
| | **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. | | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 |
| | 3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений. | | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 |
| | **Тематика практических занятий, в том числе с элементами профессиональной направленности** | **2** | |
| | **Практическое занятие 1.** Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач) | **2** | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"<br>Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»<br>**Источники информации**<br>**1.** Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [действующая редакция].<br>2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция) | **-** | |
| **Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда** | | **16** | |
| **Тема 2.1 Основные положения законодательст** | **Содержание учебного материала, в том числе с элементами профессиональной направленности (4 ч.)** | **8** | |
| | 1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и | | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ва, регулирующие трудовые отношения** | трудовой распорядок. | | |
| | Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников | | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 |
| | **Тематика практических занятий, в том числе с элементами профессиональной направленности** | **4** | |
| | **Практическое занятие 2.** Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора | **2** | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 |
| | **Практическое занятие 3.** Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач | **2** | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 |
| | **Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)**<br>**Источники информации**<br>Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [действующая редакция] | **-** | |
| **Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда** | **Содержание учебного материала, в том числе с элементами профессиональной направленности (6 ч.)** | **8** | |
| | **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. | | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 |
| | **2.**Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. | | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 |
| | **3**.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся | | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 |
| | **Тематика практических занятий, в том числе с элементами профессиональной направленности** | **2** | |
| | **Практическое занятие 4.** Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда | **2** | ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 |
| **Консультации** | | **-** | |
| **Промежуточная** | | **-** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **аттестация** | | | |
| **Всего:** | | **36** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

### 3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации рабочей программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**3.2.1. Печатные издания:**

-

**3.2.2 Дополнительные источники:**


1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2021. – 336 с.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.

3.Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2023.


**Рекомендуемая литература:**

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
|---|---|---|
| -принципы рыночной экономики;<br>-организационно-правовые формы организаций;<br>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;<br>способы ресурсосбережения в организации;<br>-понятие, виды предпринимательства;<br>-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;<br>-нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;<br>-основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;<br>-формы и системы оплаты труда;<br>-механизм формирования заработной платы;<br>-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулиро-вок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при провдении:**<br>- письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br>-оценки результатов работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) |
| | | **Промежуточная аттестация** в форме комплексного экзамена по УД в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br>-тестирования. |
| -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;<br>-ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;<br>-определять потребность в | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям | **Текущий контроль:**<br>- защита отчетов по практическим занятиям;<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, |

| | | |
|---|---|---|
| материальных, трудовых ресурсах;<br>-применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;<br>-применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;<br>-защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. | -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>-Точность оценки<br>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>-Рациональность действий и т.д. | выполняемых действий в процессе практических занятий<br><br>**Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на комплексном зачете |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по профилю получаемого профессионального образования:
*естественно-научного*

для профессий СПО

**43.01.09 Повар, кондитер**

Южноуральск, 2026г.

РАССМОТРЕНО:
Предметной (цикловой) комиссией
естественнонаучных дисциплин
Протокол № ___ от «__» _____2026
Председатель _____Л.А. Христич

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по учебно производственной работе
_____Е.В. Чапаева

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии) 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:
Шайда К.С., преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией естественнонаучных дисциплин, протокол №___ от «___» _____2026г.

**СОДЕРЖАНИЕ**


1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **7**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **12**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **15**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.08 Основы безопасности жизнедеятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках рабочей программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК 01-10,<br>ПК 1.1,<br>ПК 2.1,<br>ПК 3.1,<br>ПК 4.1,<br>ПК 5.1 | -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;<br>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;<br>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;<br>-применять первичные средства пожаротушения;<br>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;<br>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных | -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;<br>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;<br>- основы военной службы и обороны государства;<br>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;<br>- способы защиты населения от оружия массового поражения;<br>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;<br>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в |

| | | |
|---|---|---|
| | условиях военной службы;<br>-оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим. | добровольном порядке;<br>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО;<br>- область применения получаемых профессиональных знаний при ис-<br>полнении обязанностей военной службы;<br>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| трудоемкость | 36 |
| — уроки, лекции | 11 |
| — практические занятия | 25 |
| — лабораторные занятия | |
| Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание) | 0 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | 1 |
| практические занятия | 25 |
| лабораторные занятия | 0 |
| Самостоятельная работа обучающегося | - |
| Консультации | - |
| Промежуточная аттестация в форме зачета (4 семестр) | |

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной учебной дисциплине ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем в часах** | **Коды компетенций и личностных результатов[1], формированию которых способствует элемент программы** |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел I. Гражданская оборона** | | **4** | |
| **Тема 1.1. Организация гражданской обороны** | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10 |
| | Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций | | |
| | Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения | | |
| | Приборы радиационной и химической разведки и контроля | | |
| | Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения | | |
| **Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях** | **Содержание учебного материала, в том числе с элементами профессиональной направленности** | 2 | ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10 |
| | Защита населения и территорий при стихийных бедствиях | | |
| | Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) | | |
| | Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке | | |

[1] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **(катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке** | Обеспечение безопасности при эпидемии | | |
| | Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником | | |
| **Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни** | | **6** | ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10 |
| **Тема 2.1.** | **Содержание учебного материала, в том числе с элементами профессиональной направленности** | 2 | |
| **Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие** | Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье.<br>Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами. | | |
| | Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи | | |
| | Общие сведения о ранах, осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран | | |
| | Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей | | |
| | Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти | | |
| | **Тематика практических занятий, в том числе с элементами профессиональной направленности** | 4 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи | | |
| **Раздел 3. Основы военной службы** | | **26** | ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10 |
| **Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации** | **Содержание учебного материала** | 5 | |
| | Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.<br>Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий | | |
| | Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ<br>Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России.<br>Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке | | |
| | Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России | | |
| | Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом.<br>Террористические организации | | |
| | **Тематика практических занятий, в том числе с элементами профессиональной направленности** | 21 | |
| | Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций | | |
| | Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях | | |
| | Изучение материальной части, сборка, разборка автомата | | |
| | Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении. | | |
| | Построение и отработка движения походным строем | | |
| | Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте | | |
| **Всего:** | | **36** | |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- парты и стулья для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методическое обеспечение (учебное пособие, рабочая тетрадь, методические указания для студентов, раздаточные материалы, плакаты);
- классная доска.

## 3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации рабочей программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

### 3.2.1. Печатные издания

-

### 3.2.2. Электронные издания

-

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст :

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489702 (дата обращения: 17.01.2022).

2. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489702 (дата обращения: 17.01.2022).

3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489702 (дата обращения: 17.01.2022).

4. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492045 (дата обращения: 17.01.2022).

5. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03180-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491016 (дата обращения: 17.01.2022).

6. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М.

Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148021 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489671 (дата обращения: 17.01.2022).

8. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов. – Москва: Академия, 2020. – 208 с.

9. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93574

10. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/100492

11. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – Москва: Академия, 2021. – 368 с.

12. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. —

Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491731 (дата обращения: 17.01.2022).**3.2.4. Рекомендуемая литература**

1. Большой энциклопедический словарь [Текст] / Ред. А. М. Прохоров. – 2-е изд., перераб. и доп . – М.: Большая Российская энциклопедия, 2000 . – 1456 с.

2. Васнев, В. А. Основы подготовки к военной службе [Текст]: Методические материалы и документы. Книга для учителя. / В.А. Васнев, С.А. Чиненный. — М.: Издательство Просвещение, 2013.

3. Дуров, В.А. Отечественные награды [Текст] / В.А.Дуров. — М.: Просвещение, 2005. – 130 с.

4. Дуров, В.А. Русские награды XVIII-начала XX в [Текст]/ М.: Просвещение, 2003. - 208 с.

5. Концепция национальной безопасности Российской Федерации // Вестник военной информации. - 2000. - № 2.

6. Лях, В. И. Физическая культура [Текст] / 10— 11 классы : учеб.для общеобразоват. учреждений/ В. И. Лях, А. А. Зданевич; под ред. В. И. Ляха. — 7-е изд. — М.: Просвещение, 2012. — 237 с.

7. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст] / Справочник для учащихся. А. Т. Смирнов, Б.О.Хренников, Р. А. Дурнев, Э. Н. Аюбов. – М.: Просвещение, 2007. – 224 с.

8. Основы безопасности жизнедеятельности. 9 класс [Текст]: учеб, для общеобразоват. учреждений / А. Т. Смирнов, Б. О. Хренников; под общ.ред. А. Т. Смирнова; Рос. акад. наук, Рос. акад. образования, изд-во «Просвещение». — 4-е изд. — М.: Просвещение, 2013. — 191 с.

9. Петров, С.В. Первая помощь в экстремальных ситуациях [Текст] / практическое пособие / С.В.Петров, В.Г.Бубнов. - М.: Энас, 2008. – 96 с.

10. Смирнов, А. Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни [Текст]: учеб.для общеобразоват. учреждений: базовый уровень / А. Т. Смирнов, Б. И. Мишин, П. В. Ижевский; под общ. ред. А. Т. Смирнова; Рос. акад. наук, Рос. акад. образования, изд-во «Просвещение».— 8-е изд.— М.: Просвещение, 2013. — 160 с.

11. Смирнов, А.Т. Ижевский, П.В. Мишин, Б.И. «Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: Учебник для учащихся 10-11 классов общеобразовательных учреждений» [Текст] / А.Т.Смирнов, Б.И.Мишин, П.В.Ижевский; под общ.ред. А.Т.Смирнова. - 6-е изд. - М.: Просвещение, 2010. – 160 с.

12. Смирнов, А.Т. Основы военной службы [Текст]: Учеб.пособие для студентов СПО-2-е изд./ Смирнов, А.Т, Мишин, Б.И, Васнев, В.А. – М.: издательский центр «Академия», 2011.- 159 с.

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

| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
|---|---|---|
| **Освоенные умения:** | | |
| организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;<br>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;<br>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;<br>-применять первичные средства пожаротушения;<br>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;<br>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;<br>-оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим. | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.<br>Точность оценки, самооценки выполнения<br>Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;<br>**Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |
| **Знания:** | | |

| | | |
|---|---|---|
| принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последст- | Полнота ответов, точность формули-ровок, не менее 75% | **Текущий контроль при проведении:** - письменного/устного |
| вий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;<br>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;<br>- основы военной службы и обороны государства;<br>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;<br>- способы защиты населения от оружия массового поражения;<br>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;<br>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;<br>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на | правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | опроса;<br>-тестирования;<br><br>**Промежуточная аттестация** в форме зачета в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br>-тестирования |

| | | |
|---|---|---|
| вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;<br>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;<br>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим | | |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# ОП. 09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

**2026г.**

РАССМОТРЕНО:
предметной (цикловой) комиссией
дисциплин общественного питания
и сферы обслуживания
Протокол № ___ от «__» _____2026г.
Председатель _____И.В. Хоменко

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора
учебно - производственной
работе _____Е.В. Чапаева

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии) 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:
Шайда Карина Сергеевна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол №___ от «___» _____2026г.

**СОДЕРЖАНИЕ**


1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **5**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **12**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **15**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 09 Физическая культура является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар , кондитер.

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

В рамках рабочей программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК 01-06,<br>ОК 08-10 | использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;<br>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| **трудоемкость** | 40 |
| — уроки, лекции | 1 |
| — практические занятия | 39 |
| — лабораторные занятия | |
| **Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание)** | 32 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | - |
| практические занятия | 32 |
| лабораторные занятия | - |
| Самостоятельная работа обучающегося | - |
| Консультации | - |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета (3 семестр)** | - |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем в часах | Коды компетенций и личностных результатов[1], формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Тема 1.** Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни | **Содержание учебного материала** | - | ОК 01-06, ОК 08-10 |
| | Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры.<br>Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха | | |
| | Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья.<br>Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности , формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье | | |
| | **Тематика практических занятий с элементами профессиональной направленности** | **4** | |
| | Выполнение рефератов на тему «Здоровый образ жизни» | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма | | |
| **Тема 2.** Общая | **Содержание учебного материала** | - | ОК 01-06, |

[1] В соответствии с Приложением 3 ПООП.

| | | | |
|---|---|---|---|
| физическая подготовка | **1.** Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей.<br>Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности | **-** | ОК 08-10 |
| | **Тематика практических занятий с элементами профессиональной направленности** | **6** | |
| | Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами | | |
| | Подвижные игры различной интенсивности | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Формируется при разработке программы ОО | | |
| **Тема 3.** Лёгкая атлетика | **Содержание учебного материала** | **-** | ОК 01-06,<br>ОК 08-10 |
| | Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину | | |
| | **Тематика практических занятий с элементами профессиональной направленности** | **6** | |
| | Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей | | |
| **Тема 4.** Спортивные игры | **Содержание учебного материала** | - | ОК 01-06,<br>ОК 08-10 |
| | **Баскетбол**<br>Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра**.**<br>**Волейбол.**<br>Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра<br>**Футбол.**<br>Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.<br>**Бадминтон.**<br>Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контрата-<br>кующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.<br>**Настольный теннис.**<br>Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра | | |
| | **Тематика практических занятий с элементами профессиональной направленности** | **4** | |
| | Подвижные игры различной интенсивности.<br>воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.<br>-воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми.<br>-воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми.<br>-воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Формируется при разработке программы ОО | | |
| **Тема 5.** | **Содержание учебного материала** | **-** | ОК 01-06, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки) | **Краткие сведения о развитии гимнастики.**<br>1 Строевые упражнения посторенние в шеренгу, выход из строя<br>2 Перестроение и повороты в движение<br>3 Выполнение упражнения на гимнастической скамейке<br>4 Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание<br>5 Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик<br>6 Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса<br>7 Акробатика<br>8 Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат<br>9 Опорный прыжок | | ОК 08-10 |
| | **Тематика практических занятий с элементами профессиональной направленности Аэробика (девушки)**<br>Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций.<br>Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:<br>-воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. | **6** | |
| | -воспитание координации движений в процессе занятий.<br>Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.<br>Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.<br>**Атлетическая гимнастика (юноши):**<br>Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.<br>Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:<br>-воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнасти кой;<br>-воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой;<br>-воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой;<br>-воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.<br>Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Формируется при разработке программы ОО | | |
| **Тема 6.** Лыжная подготовка | **Содержание учебного материала** | - | ОК 01-06,<br>ОК 08-10 |
| | Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).<br>Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).<br>Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.<br>Кроссовая подготовка.<br>Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км. | | |
| | **Тематика практических занятий с элементами профессиональной направленности** | **6** | |
| | 1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта.<br>2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта:<br>-воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта;<br>- воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта;<br>- воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта;<br>- воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.<br>3. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Формируется при разработке программы ОО | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 7.** Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов | **Содержание учебного материала** | 1 | ОК 01-06, ОК 08-10 |
| | Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.<br>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.<br>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.<br>Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.<br>Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. | | |
| | **Тематика практических занятий с элементами профессиональной направленности** | **7** | |
| | 1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.<br>2. Формирование профессионально значимых физических качеств.<br>3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессиональноприкладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего.<br>4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.<br>5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп. | | |
| **Промежуточная аттестация** | | **-** | |
| **Всего:** | | **40** | |

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

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

Кабинет, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

### 3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации рабочей 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.

### 3.2.1. Печатные издания:

-

### 3.2.2 Дополнительные источники:

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471143 (дата обращения: 17.01.2022).

2. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учебное пособие / Бишаева А.А. — Москва : КноРус, 2016. — 299 с.

— ISBN 978-5-406-01846-0. — URL: https://book.ru/book/918083 (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

3. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491838 (дата обращения: 17.01.2022).

4. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/77006

5. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453245 (дата обращения: 17.01.2022).

6. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156624 (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489849 (дата обращения: 17.01.2022).

8. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151215 (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Решетников, Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – Москва : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

10. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156380 (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL:https://book.ru/book/941736 (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

**Рекомендуемая литература:**

1. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура : учебник / Э.Н. Вайнер. — Москва : КноРус, 2018. — 345 с. — ISBN 978-5-406-06013-1. — URL:https://book.ru/book/925957 (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.
2. Сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. URL: https://minsport.gov.ru/

## *1.* КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины<br>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;<br>Основы здорового образа жизни;<br>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)<br>Средства профилактики перенапряжения | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. | **Промежуточная аттестация**<br>в форме зачета.<br>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:<br>-письменных/ устных ответов,<br>-тестирования |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины<br>Использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных | Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.<br>Для этого | **Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы**:<br>- на практических занятиях;<br>- при ведении календаря самонаблюдения;<br>- при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности |

| | | |
|---|---|---|
| целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии | организуется тестирование в контрольных точках:<br>на входе – начало учебного года, семестра;<br>на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.<br>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий | использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;<br>- при тестировании в контрольных точках.<br>**Лёгкая атлетика.**<br>Экспертная оценка:<br>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе<br>бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);<br>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.<br>**Спортивные игры.**<br>Экспертная оценка:<br>- техники базовых элементов,<br>-техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие),<br>-технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,<br>-выполнения студентом функций судьи,<br>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.<br>**Общая физическая подготовка**<br>Экспертная оценка:<br>- техники выполнения упражнений для развития основных |

| | | |
|---|---|---|
| | | мышечных групп и развития физических качеств;<br>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гим настики;<br>-техники выполнения упражнений на тренажёрах,<br>комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;<br>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# ОП.10 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

**2026г.**

РАССМОТРЕНО:
предметной (цикловой) комиссией
дисциплин общественного питания
и сферы обслуживания
Протокол № ___ от «__» _____2026 г.
Председатель _____И.В. Хоменко

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора
учебно - производственной
работе _____Е.В. Чапаева

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу специальностей и профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:

Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол №___ от «___» _____2026 г.

Методист политехнического отделения _____ И.В. Хоменко

**СОДЕРЖАНИЕ**


| | |
|---|---|
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **5** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **12** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **14** |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Рабочая программа учебной дисциплины Основы финансовой грамотности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу специальностей и профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

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

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК 1- 9; ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 | – анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;<br>– применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;<br>– сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;<br>– грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;<br>– анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);<br>– оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;<br>– использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;<br>– определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;<br>– применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; | – экономические явления и процессы общественной жизни.<br>– Структуру семейного бюджета и экономику семьи.<br>– Депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане.<br>–Расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания.<br>– Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.<br>– Виды ценных бумаг.<br>– Сферы применения различных форм денег.<br>– Основные элементы банковской системы.<br>– Виды платежных средств.<br>– Страхование и его виды.<br>– Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, |

| | | |
|---|---|---|
| | – применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом.<br>– применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;<br>– применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита.<br>– определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.<br>– оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом. | налоговая декларация).<br>– Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.<br>– Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. |

.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| **трудоемкость** | 38 |
| — уроки, лекции | 26 |
| — практические занятия | 6 |
| — лабораторные занятия | |
| **Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание)** | 6 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | - |
| практические занятия | 6 |
| лабораторные занятия | - |
| Самостоятельная работа обучающегося | 6 |
| Консультации | - |
| **Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета с ОП. 11 Основы предпринимательства** | - |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|---|---|
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1** | **Личное финансовое планирование** | **4,5** | ОК 1- 9; ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 1.1Человеческий капитал**<br><br>**Тема 1.2 Домашняя бухгалтерия** | **Содержание учебного материала** | 3 | |
| | Человеческий капитал. Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT–анализ как один из способов принятия решений | | |
| | Домашняя бухгалтерия. Личный бюджет. Структура, способы составления и планирования личного бюджета | | |
| | Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижении | | |
| | **Тематика практических работ** | | |
| | Составление текущего и перспективного личного (семейного) бюджета (за месяц), оценка его баланса | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление сообщений на тему бюджета семьи | 0,5 | |
| **Раздел 2** | **Депозит** | **4,5** | ОК 1- 9; ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 2.1 Банк и банковские депозиты** | **Содержание учебного материала** | 3 | |
| | Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов | | |
| | **Тематика практических работ** | | |
| | Заключение договора о банковском обслуживании с помощью банковской карты | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление глоссария | 0,5 | |
| **Раздел 3** | **Кредит** | **4,5** | ОК 1- 9; ПК 1.1, ПК |
| **Тема 3.1 Кредиты,** | **Содержание учебного материала** | 3 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **виды банковских кредитов** | Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность)<br>Из чего складывается плата за кредит. Как собирать и анализировать информацию о кредитных продуктах | | 1.6, ПК 2.3 |
| | Кредитная история. Коллекторские агентства, их права и обязанности<br>Кредит как часть личного финансового плана. Типичные ошибки при использовании кредита | | |
| | **Тематика практических работ** | | |
| | Изучение кредитного договора. Расчет общей стоимости покупки при приобретении ее в кредит | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление схемы | 0,5 | |
| **Раздел 4** | **Расчетно-кассовые операции** | **4,5** | ОК 1- 9;<br>ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 4.1 Расчетно-кассовые операции** | **Содержание учебного материала** | 3 | |
| | Хранение, обмен и перевод денег – банковские операции для физических лиц | | |
| | Виды платежных средств. Чеки, дебетовые карты, кредитные карты, электронные деньги – инструменты денежного рынка. Правила безопасности при пользовании банкоматом | | |
| | Формы дистанционного банковского обслуживания – правила безопасного поведения при пользовании интернет-банкингом | | |
| | **Тематика практических работ** | | |
| | Порядок совершения кассовых операций с физическими лицами | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление теста | 0,5 | |
| **Раздел 5** | **Страхование** | **5** | ОК 1- 9;<br>ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 5.1 Страхование** | **Содержание учебного материала** | 3 | |
| | Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. Учимся понимать договор страхования | | |
| | Виды страхования в России. Страховые компании, услуги для физических лиц | | |
| | Как использовать страхование в повседневной жизни? | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Тематика практических работ** | | |
| | Расчет страхового взноса | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление кроссворда | 1 | |
| **Раздел 6** | **Инвестиции** | **4,5** | ОК 1- 9;<br>ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 6.1 Инвестиции** | **Содержание учебного материала** | | |
| | Что такое инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Сроки и доходность инвестиций | 2 | |
| | Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Как выбрать финансовый продукт в зависимости от доходности, ликвидности и риска. Как управлять инвестиционными рисками. Диверсификация активов как способ снижения рисков | | |
| | Фондовый рынок и его инструменты. Как делать инвестиции. Как анализировать информацию об инвестировании денежных средств, предоставляемую различными информационными источниками и структурами финансового рынка (финансовые публикации, проспекты, интернет-ресурсы и пр.) Как сформировать инвестиционный портфель. Место инвестиций в личном финансовом плане. | 2 | |
| | **Тематика практических работ** | **-** | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление таблиц | 0,5 | |
| **Раздел 7** | **Пенсии** | **2,5** | ОК 1- 9;<br>ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 7.1 Пенсии** | **Содержание учебного материала** | 2 | |
| | Что такое пенсия. Как работает государственная пенсионная система в РФ. Что такое накопительная и страховая пенсия. Что такое пенсионные фонды и как они работают. | | |
| | Как сформировать индивидуальный пенсионный капитал. Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление сообщений | 0,5 | |
| **Раздел 8** | **Налоги** | **2,5** | ОК 1- 9;<br>ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 8.1 Налоги** | **Содержание учебного материала** | 2 | |
| | Для чего платят налоги. Как работает налоговая система в РФ. Пропорциональная, | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Виды налогов для физических лиц | | |
| | Как использовать налоговые льготы и налоговые вычеты | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление таблицы | 0,5 | |
| **Раздел 9** | **Защита от мошеннических действий на финансовом рынке** | **2,5** | ОК 1- 9;<br>ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 9.1 Защита от мошеннических действий на финансовом рынке** | **Содержание учебного материала** | 1 | |
| | Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничества с банковскими картами | | |
| | Махинации с кредитами | | |
| | Мошенничества с инвестиционными инструментами. Финансовые пирамиды | | |
| | **Тематика практических работ** | | |
| | Изучение отличий добросовестных инвестиционных проектов от мошеннических схем | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление конспекта | 0,5 | |
| **Раздел 10** | **Создание собственного бизнеса** | **3** | ОК 1- 9;<br>ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 10.1 Создание собственного бизнеса** | **Содержание учебного материала** | 2 | |
| | Основные понятия: бизнес, стартап, бизнес-план, бизнес-идея, планирование рабочего времени, венчурист. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление презентации | 1 | |
| **Промежуточная аттестация** | | | |
| **Консультации** | | | |
| **Всего** | | **38** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экономики», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

**3.2.1. Печатные издания-**

**3.2.2 Электронные издания:-**

1. Образовательный портал по финансовой грамотности Российской экономической школы (РЭШ). Главная цель портала – преподнести теоретические и прикладные знания по управлению личными финансами в современном формате edutainment (обучение плюс развлечение). Все элементы портала – финансовая игра, онлайн-книга, тесты, глоссарий – закладывают основы финансовой безопасности и грамотности граждан. Ключевым элементом портала является «народная» финансовая игра, цель которой – дать практические навыки использования финансовых инструментов и познакомить с азами финансовых концепций: соотношение между доходностью и риском, выгоды от диверсификации, управление портфелем и т.д. [Электронный ресурс] режим доступа: http://www.fgramota.org/

2. Раздел «Финансовое просвещение» сайта Сберегательного банка предназначен для ознакомления с основными терминами, с которыми может встретиться клиент; содержит обучающие курсы о деньгах: как приумножить деньги; как застраховать то, что дорого; как оплачивать услуги

и переводить деньги и т. д. [Электронный ресурс] режим доступа: http://finprosto.ru/?utm_source=sberbanksite&utm_medium=tizer&utm_term=finprosto&utm_campaign=tizersitesberbank

3. Сообщество профессиональных финансистов со своим уникальным опытом и объёмным взглядом по теме инвестиций, а также частных лиц, людей различных профессий, являющихся инвесторами или собирающихся ими стать. На сайте есть отдельная рубрика «Личные финансы». [Электронный ресурс] режим доступа: http://www.investor.ru/main

4. Сайт Института краткосрочных программ Финансового университета при Правительстве Российской Федерации. Программы по обучению финансовой грамотности для обучающихся и педагогов, а также всех желающих. [Электронный ресурс] режим доступа: http://www.ikpcenter.ru/

5. «Город финансов» – качественно новый интернет-ресурс в области финансовой грамотности с независимой позицией и объективной информацией. Проект рассчитан на широкую аудиторию, интересующуюся финансами. Посетители портала найдут на страницах «Города финансов» информацию о банковских услугах, особенностях и рисках, которые стоит учитывать при заключении договора на оказание банковских услуг. На портале есть раздел «Личные финансы». В этом разделе эксперты «Города Финансов» расскажут вам о том, как правильно вести семейный бюджет и контролировать личные финансы. В разделе «Личные финансы» находится «Школа денег» – http://www.gorodfinansov.ru/finfrteapot/ [Электронный ресурс] режим доступа: http://www.gorodfinansov.ru/

6. Блог о финансах. Финансовая независимость и финансовая грамотность. Блог предназначен для получения первоначальных знаний в области финансов. Блог представляет большой перечень материалов по финансовой грамотности – с основ для школьников до глубоких материалов для профессионалов. [Электронный ресурс] режим доступа: http://www.myinvestplan.ru/about/

7. Межрегиональная общественная организация (МОО) «Достижения молодых» – Junior Achievement Russia. Материалы по финансовой грамотности. [Электронный ресурс] режим доступа: http://www.ja-russia.ru/ru/fl/

**3.2.3 Рекомендуемая литература:**

1. Алмосов А.П. Кредиты, которые нас разоряют А.П.Алмосов, Ю.В.Брехова. – Волгоград: изд-во Волгоградского филиала РАНХИГС, 2012.–28с. – Текст непосредственный.

2. Алмосов А.П. Как сохранить, чтобы не потерять/ А.П.Алмосов, Ю.В.брехова.– Волгоград: изд-во волгоградского филиала ранхигс,2012. – 28с. – Текст непосредственный.

3. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: материалы для учащихся 10–11кл.–М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.–400с.- Текст непосредственный

4. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансоваяграмотность: контрольныеизмерительныематериалы.–М.:ВИТА-ПРЕСС,2014.–48с.- Текст непосредственный.

5. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: методические рекомендации для учителя.–М.:ВИТА-ПРЕСС,2014.–80с.- Текст непосредственный.

6. Брехова Ю.В. Как распознать финансовую пирамиду/Ю.В.Брехова.–Волгоград: изд-во фгоувповагс,2011.–24с.–(простые финансы).- Текст непосредственный.

7. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: учебная программа.–М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.–16с. ) - Текст непосредственный.

8. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: материалы для родителей.–М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.–112с. - Текст непосредственный.

9. Рабочая тетрадь к учебному курсу. Управление личными финансами: теория и практика: учеб.-метод. Пособие/ под ред. А.П. Алмосова, Ю.В. Бреховой.– Волгоград: изд-во волгоградского филиала фгбоувпоранхигс,2013.–80с. - Текст непосредственный.

10. Управление личными финансами: теория и практика: учеб. Пособие для будущих профессионалов в сфере финансов / под ред. А. П. Алмосова, Ю.В. Бреховой.–Волгоград: изд-во волгоградского филиала фгбоувпоран-хигс,2013.–182с. - Текст непосредственный.

11. Энциклопедия личных финансов: популярное издание/ под ред. А.П.Алмосова, Ю.В.Бреховой.–Волгоград: изд-во волгоградского филиала ФГБОУВПОРАНХИГС,2013.–Текст непосредственный

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Формы и методы оценки |
|---|---|---|
| **Знания:**<br>– Экономические явления и процессы общественной жизни.<br>– Структуру семейного бюджета и экономику семьи.<br>– Депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане.<br>– Расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания.<br>– Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.<br>– Виды ценных бумаг.<br>– Сферы применения различных форм денег.<br>– Основные элементы банковской системы.<br>– Виды платежных средств.<br>– Страхование и его виды.<br>– Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).<br>– Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.<br>– Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при проведении:**<br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br><br>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br>**Промежуточная аттестация**<br>в форме зачета в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br>-тестирования |
| **Умения**<br>– анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;<br>– применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;<br>– сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, | **Текущий контроль:**<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;<br>- оценка заданий для самостоятельной |

| | | |
|---|---|---|
| распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;<br>– грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;<br>– анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);<br>– оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;<br>– использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;<br>– определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;<br>– применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;<br>– применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом.<br>– применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;<br>– применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита. | последовательностей действий и т.д.<br>Точность оценки, самооценки выполнения<br>Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>Рациональность действий и т.д. | работы,<br><br>**Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

| | | |
|---|---|---|
| – определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.<br>– оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом. | | |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# ОП. 11 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

**2026 г.**

РАССМОТРЕНО:
предметной (цикловой) комиссией
дисциплин общественного питания
и сферы обслуживания
Протокол № ___ от «__» _____2026г.
Председатель _____И.В. Хоменко

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора
учебно - производственной
работе _____Е.В. Чапаева

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии) 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:

Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол №___ от «___» _____2026г.

**СОДЕРЖАНИЕ**


| | стр. |
|---|---|
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **5** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **11** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **13** |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.11 Основы предпринимательства является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках рабочей программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| **ОК 1 - 11** | – проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;<br>– выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;<br>– заполнять формы бухгалтерской отчётности;<br>– применять различные методы исследования рынка;<br>– принимать управленческие решения;<br>– собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;<br>– делать экономические расчёты;<br>– осуществлять планирование производственной деятельности;<br>– разрабатывать бизнес-план;<br>– проводить презентации. | - алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;<br>- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;<br>- потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса;<br>- технологию разработки бизнес-плана;<br>- теоретические и методологические основы организации собственного дела. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| **трудоемкость** | 38 |
| — уроки, лекции | 26 |
| — практические занятия | 6 |
| — лабораторные занятия | |
| **Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание)** | 6 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | |
| практические занятия | 6 |
| лабораторные занятия | - |
| Самостоятельная работа обучающегося | 6 |
| Консультации | - |
| **Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета** | |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 11 Основы предпринимательства

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Тема 1. Общая характеристика предпринимательства** | **Содержание учебного материала** | 2 | ОК 1 - 11 |
| | 1 Понятие предпринимательства. Основные признаки и черты предпринимательской деятельности. Определение сущности предпринимательской деятельности в законодательных актах. Экономические, социальные и правовые условия предпринимательской деятельности. Функции предпринимательства. Основные ресурсы и факторы бизнеса. Содержание и структура предпринимательской деятельности. | | |
| | 2 История предпринимательства в России и в мире. Краткая характеристика теорий о предпринимательстве в 18-19 вв. Предпринимательство в классических экономических теориях. Развитие учения о предпринимательстве в XX в. | | |
| | **Практические занятия** | - | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Подготовка к семинару «Современное состояние предпринимательства в РФ» | 1 | |
| | **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**<br>Современное состояние предпринимательства в РФ | | |
| **Тема 2. Типология предпринимательства** | **Содержание учебного материала** | 3 | ОК 1 - 11 |
| | 1 Основные признаки классификации предпринимательства. Типы и виды предпринимательства. Предпринимательская деятельность на рынке ценных бумаг. Предпринимательская деятельность на рынке банковских услуг. | | |
| | 2 Предпринимательская деятельность на рынке страховых услуг. Посредническое предпринимательство. Предпринимательская деятельность в области экономики и бухгалтерского учета. | | |
| | **Практические занятия, в том числе с элементами профессиональной направленности**<br>Анализ предпринимательской деятельности и определение типологии коммерческой организации | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>1. Составление схемы «Типы и виды предпринимательства» | 1 | |
| | **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**<br>Типы и виды предпринимательства. | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Тема 3. Предпринимательская среда** | **Содержание учебного материала** | | 3 | ОК 1 - 11 |
| | 1 | Понятие предпринимательской среды. Сущность предпринимательской среды. Экономическая свобода как ведущий элемент предпринимательской среды. Рынок как среда существования предпринимателей. | | |
| | 2 | Внешняя и внутренняя предпринимательская среда. | | |
| | 3 | Характеристика отрасли | | |
| | **Практические занятия, в том числе с элементами профессиональной направленности**<br>Анализ конкурентной среды и формулировка бизнес-идеи | | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составить интеллект-карту | | 1 | |
| | **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**<br>Внешняя и внутренняя предпринимательская среда. | | | |
| | **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** | | | |
| **Тема 4. Общая характеристика организационно-правовых форм предпринимательской деятельности** | **Содержание учебного материала** | | 1 | ОК 3-7 |
| | 1 | Юридические и физические лица. Товарищества и общества: полное товарищество, товарищество на вере, общество с ограниченной ответственностью, акционерное общество, дочерние и зависимые общества. Производственные кооперативы. Предпринимательская деятельность без образования юридического лица. | | |
| | 2 | Основные принципы создания и функционирования индивидуальной предпринимательской деятельности. Принятие решений. Ведение документации и отчетности. Как заполнять формы отчетности. Бухгалтерская отчетность. | | |
| | 3 | Основные принципы создания и функционирования общества с ограниченной ответственностью (ООО), производственного кооператива. Порядок принятия решений. Структура управления ООО, производственным кооперативом. Выборы и назначения на должность. Ведение документации и отчетности в ООО, производственном кооперативе. Как заполнять формы отчетности. Бухгалтерская отчетность. Протоколы общих собраний членов ООО, производственного кооператива. Устав ООО, производственного кооператива. Сведения, обязательные для устава. Внесение изменений в устав и дополнений к нему. | | |
| | 4 | Малый бизнес и условия его развития. Роль малого бизнеса в развитии экономики. Критерии определения субъектов малого предпринимательства. Особенности, преимущества и недостатки деятельности малых предприятий. Система поддержки малого предпринимательства. Государственные и негосударственные структуры по | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | поддержке малого бизнеса.<br>Роль малого предпринимательства в экономике | | |
| | **Практические занятия** | | - | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Заполнение таблицы «Сравнительный анализ организационно-правовых форм предприятий» | | 1 | |
| | **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**<br>«Сравнительный анализ организационно-правовых форм предприятий» | | | |
| **Тема 5. Порядок регистрации ИП и ЮЛ** | **Содержание учебного материала, в том числе с элементами профессиональной направленности** | | 2 | ОК 6-9 |
| | 1 | Порядок регистрации ИП и ЮЛ | | |
| | 2 | Документы, необходимые для регистрации предпринимательской деятельности. | | |
| | 3 | Заявление о государственной регистрации. Открытие расчётного счёта в банке | | |
| | 4 | Федеральный закон от 8 августа 2001 г. N 129-ФЗ "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» | | |
| | **Практические занятия, в том числе с элементами профессиональной направленности**<br>Оформление документов для открытия расчетного счета в банке | | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Поиск информации в сети интернет сети интернет<br>«Коллективные договоры» | | 0,5 | |
| | **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**<br>Коллективные договоры | | | |
| **Тема 6. Ресурсное обеспечение предпринимательской деятельности** | **Содержание учебного материала, в том числе с элементами профессиональной направленности** | | 3 | ОК 1 -7 |
| | 1 | Понятие и классификация ресурсов предприятия. | | |
| | 2 | Кадровое обеспечение предпринимательской деятельности. | | |
| | 3 | Трудовые отношения предпринимателей-работодателей с наемными работниками. Основные права и обязанности работодателя и работника. Заключение и прекращение трудовых договоров. Заключение и исполнение коллективных договоров. Ответственность за нарушения трудового законодательства. | | |
| | 4 | Организационный план | | |
| | **Практические занятия, в том числе с элементами профессиональной направленности**<br>Разработка организационного плана | | 1 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление конспекта «Основные формы и системы оплаты труда» | | 0,5 | |
| | **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**<br>Основные формы и системы оплаты труда | | | |
| **Тема 7. Маркетинг в предпринимательской деятельности** | **Содержание учебного материала** | | 3 | ОК 11 |
| | 1 | Маркетинг и его концепции.<br>Маркетинговый план. | | |
| | 2 | Система формирования спроса и стимулирования сбыта | | |
| | **Практические занятия, в том числе с элементами профессиональной направленности**<br>Разработка плана маркетинга | | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | | - | |
| | **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** | | - | |
| **Тема 8. Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности** | **Содержание учебного материала** | | 3 | ОК 5,6 |
| | 1 | Оценка и способы переоценки основных средств. Амортизация и износ основных средств. Методы начисления амортизации основных средств Система показателей использования основных средств. Нематериальные активы. Понятие, состав, особенности оценки и начисления амортизации. | | |
| | 2 | Финансовый план | | |
| | **Практические занятия, в том числе с элементами профессиональной направленности**<br>Разработка финансового плана | | 1 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление сметы затрат: Расходы на открытие собственного дела | | 0,5 | |
| | **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:** | | | |
| | Расходы на открытие собственного дела | | | |
| **Тема 9. Налогообложение предпринимательской деятельности** | **Содержание учебного материала, в том числе с элементами профессиональной направленности** | | 2 | ОК 1 - 9 |
| | 1 | Виды налогов. Системы налогообложения. Упрощённая система налогообложения (УСН). УСН - объект налогообложения "доходы".<br>УСН - объект налогообложения "доходы минус расходы". УСН на основе патента. Единый налог на вменённый доход (ЕНВД). Единый сельскохозяйственный налог (ЕСН). Выбор системы налогообложения - общие принципы. НДС (налог на добавленную стоимость). Удержание и уплата налога на доходы физических лиц (НДФЛ) налоговыми агентами. | | |
| | 2 | Современная система налогообложения: перспективы и проблемы | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Практические занятия** | | - | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление конспекта «Страховые взносы во внебюджетные фонды» | | 0,5 | |
| | **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:**<br>Страховые взносы во внебюджетные фонды. | | | |
| **Тема 10. Структура и презентация бизнес-плана. Повторение и обобщение** | **Содержание учебного материала** | | 6 | ОК 1 - 9 |
| | 1 | Типовая структура бизнес-плана предпринимательского проекта. Титульная страница бизнес-плана. Резюме проекта. Описание компании. Описание продукта или услуги. Маркетинговый анализ. Конкуренция. Стратегия продвижения товара. | | |
| | 2 | План производства. Организационный план. План по персоналу. Организационная структура и управление. Финансовый план. Стратегия финансирования. Анализ рисков проекта. Приложения к бизнес-плану. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | | - | |
| **Всего:** | | | **38** | |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины осуществляется в учебном кабинете.

**Оборудование учебного кабинета:**

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

– комплект учебно-наглядных и методических пособий по дисциплине.

**Технические средства обучения:**

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

## 3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

### 3.2.1Печатные издания:-

### 3.2.2.Электронные издания:

1. Федеральный портал «Экономика. Социология. Менеджмент». [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://ecsocman.edu.ru

2. Деловая пресса. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.businesspress.ru

3. Электронный журнал по менеджменту. Термины, статьи и новости о менеджменте. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.ts-ru.com

4. Сайт «Корпоративный менеджмент». Архив журнала «Менеджмент в России и за рубежом», публикации, семинары по менеджменту [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.cfin.ru

5. Административно-управленческий портал. Содержит ссылки на книги по управлению предприятием (менеджменту). [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.aup.ru/management/

6. Каталог электронных библиотек. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.allbest.ru/libraries.htm

7. Современный менеджмент. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://1st.com.ua/

8. Справочно-правовая система «Консультант Плюс»

9. Справочно-правовая система «Гарант»

10. http://www.edu.ruРоссийское образование Федеральный портал

**3.2.3. Дополнительные источники:-**

**3.2.4.Рекомендуемая литература**

1.Конституция Российской Федерации ( принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 года).Электронный ресурс /СПС «Консультант Плюс» 2. Гражданский кодекс Российской Федерации [Текст] // Информационно-правовая система «Консультант Плюс». 3. Комментарий к Гражданскому кодексу. Ч.1 и 2.-М.: Инфра-М, 2007. 3. «О государственной поддержке малого предпринимательства в Российской Федерации». Федеральный закон от 18 июня 1995г. №88-ФЗ (в ред. Последних изменений).

2. «О совершенствовании процедур государственной регистрации и постановке на учет юридических лиц и индивидуальных предпринимателей». Постановление Правительства РФ от 26 февраля 2004г.

3 Трудовой кодекс РФ [Текст] // Информационно-правовая система «Консультант Плюс».

4. Сидоренко Е. Н. Комментарий к трудовому кодексу РФ.- М.: Юрайт – Издат, 2007.

5. Основы предпринимательской деятельности в сфере сервиса (хозяйственные и правовые аспекты)[Текст]: учебное пособие/О.Н. Гукова, Е.Н. Ястребова.–М.: ФОРУМ:ИНФРА-М.2015.-176с.-(Высшее образование. Бакалавриат).

6. Основы предпринимательской деятельности: содержание деятельности, качества и компетенции, профессиональная карьера, личная организация предпринимателя [Текст]: учебное пособие/Под общ. Ред. С.Д. Резника.- 3-е изд., перераб.–М.: ФОРУМ:ИНФРА-М.2015.-224с.-(Высшее образование. Бакалавриат).

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
|---|---|
| **Умения:** | |
| проводить психолого-педагогический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности; | индивидуальный опрос;<br>фронтальный опрос;<br>тестирование |
| формировать необходимые качества предпринимателя; | индивидуальный опрос;<br>фронтальный опрос;<br>практические задания |
| выбирать организационно-правовую форму предприятия; | практические задания;<br>работа в группе |
| заполнять формы отчётности; | практические задания |
| применять различные методы исследования рынка; | практические задания |
| принимать управленческие решения; | работа в группе;<br>практические задания |
| собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках; | практические задания |
| делать экономические расчёты; | практические задания |
| осуществлять планирование производственной деятельности; | практические задания |
| разрабатывать бизнес-план; | практические задания;<br>самостоятельная работа |
| проводить презентации. | защита проекта |
| **Знания:** | |
| алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами: | практические задания;<br>тестирование;<br>выполнение индивидуальных заданий;<br>работа в группе;<br>защита проекта |

| | |
|---|---|
| нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности; | индивидуальный опрос;<br>фронтальный опрос;<br>практические задания,<br>работа в группе; |
| потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса; | индивидуальный опрос;<br>фронтальный опрос;<br>практические задания,<br>выполнение индивидуальных заданий |
| технологию разработки бизнес-плана | практические задания,<br>выполнение индивидуальных заданий<br>защита проекта |
| теоретические и методологические основы организации собственного дела. | индивидуальный опрос;<br>фронтальный опрос;<br>практические задания<br>тестирование |

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# ОП.10 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

**2024г.**

РАССМОТРЕНО:

предметной (цикловой) комиссией
дисциплин общественного питания
и сферы обслуживания
Протокол № ___ от «__» _____2024г.

Председатель _____И.В. Хоменко

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
учебно - производственной
работе _____Е.В. Чапаева

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по профессии) 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южноуральский энергетический техникум»

Разработчик:

Хоменко Инна Вениаминовна, преподаватель ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Рассмотрено предметной (цикловой) комиссией дисциплин общественного питания и сферы обслуживания, протокол №___ от «___» _____2024г.

**СОДЕРЖАНИЕ**


| | |
|---|---|
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **5** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **12** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **14** |

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 Основы финансовой грамотности является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

В рамках рабочей программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

| Код ПК, ОК | Умения | Знания |
|---|---|---|
| ОК 1- 11; ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 | – анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;<br>– применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;<br>– сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;<br>– грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;<br>– анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);<br>– оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;<br>– использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;<br>– определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;<br>– применять полученные теоретические и | – экономические явления и процессы общественной жизни.<br>– Структуру семейного бюджета и экономику семьи.<br>– Депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане.<br>–Расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания.<br>– Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.<br>– Виды ценных бумаг.<br>– Сферы применения различных форм денег.<br>– Основные элементы банковской системы.<br>– Виды платежных средств.<br>– Страхование и его виды. |

| | | |
|---|---|---|
| | практические знания для определения экономически рационального поведения;<br>– применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом.<br>– применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;<br>– применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита.<br>– определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию.<br>– оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом. | – Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).<br>– Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.<br>– Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. |

.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы | Объем в часах |
|---|---|
| **трудоемкость** | 38 |
| — уроки, лекции | 18 |
| — практические занятия | 14 |
| — лабораторные занятия | |
| **Практическая подготовка (или профессионально-ориентированное содержание)** | 19 |
| в т.ч.: | |
| уроки, лекции | 5 |
| практические занятия | 14 |
| лабораторные занятия | - |
| Самостоятельная работа обучающегося | 6 |
| Консультации | - |
| **Промежуточная аттестация в форме зачета** | |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1** | **Личное финансовое планирование** | **4,5** | ОК 1- 9; ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 1.1Человеческий капитал**<br><br>**Тема 1.2 Домашняя бухгалтерия** | **Содержание учебного материала** | 2 | |
| | Человеческий капитал. Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT–анализ как один из способов принятия решений | | |
| | Домашняя бухгалтерия. Личный бюджет. Структура, способы составления и планирования личного бюджета | | |
| | Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижении | | |
| | **Тематика практических работ, в том числе с элементами профессиональной направленности** | | |
| | Составление текущего и перспективного личного (семейного) бюджета (за месяц), оценка его баланса | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление сообщений на тему бюджета семьи | 0,5 | |
| **Раздел 2** | **Депозит** | **4,5** | ОК 1- 9; ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 2.1 Банк и банковские депозиты** | **Содержание учебного материала** | 2 | |
| | Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов | | |
| | **Тематика практических работ, в том числе с элементами профессиональной направленности** | | |
| | Заключение договора о банковском обслуживании с помощью банковской карты | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление глоссария | 0,5 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Раздел 3** | **Кредит** | **4,5** | ОК 1- 9; ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 3.1 Кредиты, виды банковских кредитов** | **Содержание учебного материала** | 2 | |
| | Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность)<br>Из чего складывается плата за кредит. Как собирать и анализировать информацию о кредитных продуктах | | |
| | Кредитная история. Коллекторские агентства, их права и обязанности<br>Кредит как часть личного финансового плана. Типичные ошибки при использовании кредита | | |
| | **Тематика практических работ, в том числе с элементами профессиональной направленности** | | |
| | Изучение кредитного договора. Расчет общей стоимости покупки при приобретении ее в кредит | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление схемы | 0,5 | |
| **Раздел 4** | **Расчетно-кассовые операции** | **4,5** | ОК 1- 9; ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 4.1 Расчетно-кассовые операции** | **Содержание учебного материала, в том числе с элементами профессиональной направленности** | 2 | |
| | Хранение, обмен и перевод денег – банковские операции для физических лиц | | |
| | Виды платежных средств. Чеки, дебетовые карты, кредитные карты, электронные деньги – инструменты денежного рынка. Правила безопасности при пользовании банкоматом | | |
| | Формы дистанционного банковского обслуживания – правила безопасного поведения при пользовании интернет-банкингом | | |
| | **Тематика практических работ, в том числе с элементами профессиональной направленности** | | |
| | Порядок совершения кассовых операций с физическими лицами | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление теста | 0,5 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Раздел 5** | **Страхование** | **5** | ОК 1- 9; ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 5.1 Страхование** | **Содержание учебного материала** | 2 | |
| | Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. Учимся понимать договор страхования | | |
| | Виды страхования в России. Страховые компании, услуги для физических лиц | | |
| | Как использовать страхование в повседневной жизни? | | |
| | **Тематика практических работ, в том числе с элементами профессиональной направленности** | | |
| | Расчет страхового взноса | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление кроссворда | 1 | |
| **Раздел 6** | **Инвестиции** | **4,5** | ОК 1- 9; ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 6.1 Инвестиции** | **Содержание учебного материала** | | |
| | Что такое инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Сроки и доходность инвестиций | 2 | |
| | Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Как выбрать финансовый продукт в зависимости от доходности, ликвидности и риска. Как управлять инвестиционными рисками. Диверсификация активов как способ снижения рисков | | |
| | Фондовый рынок и его инструменты. Как делать инвестиции. Как анализировать информацию об инвестировании денежных средств, предоставляемую различными информационными источниками и структурами финансового рынка (финансовые публикации, проспекты, интернет-ресурсы и пр.) Как сформировать инвестиционный портфель. Место инвестиций в личном финансовом плане. | | |
| | **Тематика практических работ, в том числе с элементами профессиональной направленности** | | |
| | Решение задач и тестовых заданий по теме «Инвестиции» | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление таблиц | 0,5 | |
| **Раздел 7** | **Пенсии** | **2,5** | ОК 1- 9; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тема 7.1 Пенсии** | **Содержание учебного материала** | 2 | ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| | Что такое пенсия. Как работает государственная пенсионная система в РФ. Что такое накопительная и страховая пенсия. Что такое пенсионные фонды и как они работают. | | |
| | Как сформировать индивидуальный пенсионный капитал. Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление сообщений | 0,5 | |
| **Раздел 8** | **Налоги, в том числе с элементами профессиональной направленности** | **2,5** | ОК 1- 9; ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 8.1 Налоги** | **Содержание учебного материала** | 2 | |
| | Для чего платят налоги. Как работает налоговая система в РФ. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Виды налогов для физических лиц | | |
| | Как использовать налоговые льготы и налоговые вычеты | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление таблицы | 0,5 | |
| **Раздел 9** | **Защита от мошеннических действий на финансовом рынке** | **3,5** | ОК 1- 9; ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 9.1 Защита от мошеннических действий на финансовом рынке** | **Содержание учебного материала** | 1 | |
| | Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничества с банковскими картами | | |
| | Махинации с кредитами | | |
| | Мошенничества с инвестиционными инструментами. Финансовые пирамиды | | |
| | **Тематика практических работ, в том числе с элементами профессиональной направленности** | | |
| | Изучение отличий добросовестных инвестиционных проектов от мошеннических схем | 2 | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся** | 0,5 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Составление конспекта | | |
| **Раздел 10** | **Создание собственного бизнеса, в том числе с элементами профессиональной направленности** | **2** | ОК 1- 9; ПК 1.1, ПК 1.6, ПК 2.3 |
| **Тема 10.1 Создание собственного бизнеса** | **Содержание учебного материала** | 1 | |
| | Основные понятия: бизнес, стартап, бизнес-план, бизнес-идея, планирование рабочего времени, венчурист. | | |
| | **Самостоятельная работа обучающихся**<br>Составление презентации | 1 | |
| **Промежуточная аттестация** | | | |
| **Консультации** | | | |
| **Всего** | | **38** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экономики», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

#### 3.2.1. Печатные издания-

#### 3.2.2 Электронные издания:-

1. Образовательный портал по финансовой грамотности Российской экономической школы (РЭШ). Главная цель портала – преподнести теоретические и прикладные знания по управлению личными финансами в современном формате edutainment (обучение плюс развлечение). Все элементы портала – финансовая игра, онлайн-книга, тесты, глоссарий – закладывают основы финансовой безопасности и грамотности граждан. Ключевым элементом портала является «народная» финансовая игра, цель которой – дать практические навыки использования финансовых инструментов и познакомить с азами финансовых концепций: соотношение между доходностью и риском, выгоды от диверсификации, управление портфелем и т.д. [Электронный ресурс] режим доступа: http://www.fgramota.org/

2. Раздел «Финансовое просвещение» сайта Сберегательного банка предназначен для ознакомления с основными терминами, с которыми может встретиться клиент; содержит обучающие курсы о деньгах: как приумножить деньги; как застраховать то, что дорого; как оплачивать услуги

и переводить деньги и т. д. [Электронный ресурс] режим доступа: http://finprosto.ru/?utm_source=sberbanksite&utm_medium=tizer&utm_term=finprosto&utm_campaign=tizersitesberbank

3. Сообщество профессиональных финансистов со своим уникальным опытом и объёмным взглядом по теме инвестиций, а также частных лиц, людей различных профессий, являющихся инвесторами или собирающихся ими стать. На сайте есть отдельная рубрика «Личные финансы». [Электронный ресурс] режим доступа: http://www.investor.ru/main

4. Сайт Института краткосрочных программ Финансового университета при Правительстве Российской Федерации. Программы по обучению финансовой грамотности для обучающихся и педагогов, а также всех желающих. [Электронный ресурс] режим доступа: http://www.ikpcenter.ru/

5. «Город финансов» – качественно новый интернет-ресурс в области финансовой грамотности с независимой позицией и объективной информацией. Проект рассчитан на широкую аудиторию, интересующуюся финансами. Посетители портала найдут на страницах «Города финансов» информацию о банковских услугах, особенностях и рисках, которые стоит учитывать при заключении договора на оказание банковских услуг. На портале есть раздел «Личные финансы». В этом разделе эксперты «Города Финансов» расскажут вам о том, как правильно вести семейный бюджет и контролировать личные финансы. В разделе «Личные финансы» находится «Школа денег» – http://www.gorodfinansov.ru/finfrteapot/ [Электронный ресурс] режим доступа: http://www.gorodfinansov.ru/

6. Блог о финансах. Финансовая независимость и финансовая грамотность. Блог предназначен для получения первоначальных знаний в области финансов. Блог представляет большой перечень материалов по финансовой грамотности – с основ для школьников до глубоких материалов для профессионалов. [Электронный ресурс] режим доступа: http://www.myinvestplan.ru/about/

7. Межрегиональная общественная организация (МОО) «Достижения молодых» – Junior Achievement Russia. Материалы по финансовой грамотности. [Электронный ресурс] режим доступа: http://www.ja-russia.ru/ru/fl/

**3.2.3 Рекомендуемая литература:**

1. Алмосов А.П. Кредиты, которые нас разоряют А.П.Алмосов, Ю.В.Брехова. – Волгоград: изд-во Волгоградского филиала РАНХИГС, 2012.–28с. – Текст непосредственный.

2. Алмосов А.П. Как сохранить, чтобы не потерять/ А.П.Алмосов, Ю.В.брехова.– Волгоград: изд-во волгоградского филиала ранхигс,2012. – 28с. – Текст непосредственный.

3. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: материалы для учащихся 10–11кл.–М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.–400с.- Текст непосредственный

4. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансоваяграмотность: контрольныеизмерительныематериалы.–М.:ВИТА-ПРЕСС,2014.–48с.- Текст непосредственный.

5. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: методические рекомендации для учителя.–М.:ВИТА-ПРЕСС,2014.–80с.- Текст непосредственный.

6. Брехова Ю.В. Как распознать финансовую пирамиду/Ю.В.Брехова.–Волгоград: изд-во фгоувповагс,2011.–24с.–(простые финансы).- Текст непосредственный.

7. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: учебная программа.–М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.–16с. ) - Текст непосредственный.

8. Брехова Ю., Алмосов А., Завьялов Д. Финансовая грамотность: материалы для родителей.–М.: ВИТА-ПРЕСС, 2014.–112с. - Текст непосредственный.

9. Рабочая тетрадь к учебному курсу. Управление личными финансами: теория и практика: учеб.-метод. Пособие/ под ред. А.П. Алмосова, Ю.В. Бреховой.– Волгоград: изд-во волгоградского филиала фгбоувпоранхигс,2013.–80с. - Текст непосредственный.

10. Управление личными финансами: теория и практика: учеб. Пособие для будущих профессионалов в сфере финансов / под ред. А. П. Алмосова, Ю.В. Бреховой.–Волгоград: изд-во волгоградского филиала фгбоувпоран-хигс,2013.–182с. - Текст непосредственный.

11. Энциклопедия личных финансов: популярное издание/ под ред. А.П.Алмосова, Ю.В.Бреховой.–Волгоград: изд-во волгоградского филиала ФГБОУВПОРАНХИГС,2013.–Текст непосредственный

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| **Знания:**<br>– Экономические явления и процессы общественной жизни.<br>– Структуру семейного бюджета и экономику семьи.<br>– Депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане.<br>– Расчетно–кассовые операции. Хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания.<br>– Пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений.<br>– Виды ценных бумаг.<br>– Сферы применения различных форм денег.<br>– Основные элементы банковской системы.<br>– Виды платежных средств.<br>– Страхование и его виды.<br>– Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).<br>– Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг.<br>– Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.<br>Не менее 75% правильных ответов.<br>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии | **Текущий контроль при проведении:**<br>-письменного/устного опроса;<br>-тестирования;<br><br>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br><br>**Промежуточная аттестация**<br>в форме зачета в виде:<br>-письменных/ устных ответов,<br>-тестирования |
| | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям<br>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей | **Текущий контроль:**<br>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;<br>- оценка заданий для самостоятельной работы, |

| | | |
|---|---|---|
| | действий и т.д.<br>Точность оценки, самооценки выполнения<br>Соответствие требованиям инструкций, регламентов<br>Рациональность действий и т.д. | **Промежуточная аттестация**:<br>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |

**Разработчик:**

ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

**преподаватель** И.В. Хоменко

**Эксперт:**

ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

**преподаватель** Л.А. Клименко