


МИНИСТЕРСТВО ТУРИЗМА ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»

«РАССМОТРЕНО»

На заседании ЦМК

«Сервис и туризм»

Председатель 

Л.Н. Бесолова

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ «ТКСиТ»

Е.А. Кузнецова

31 августа 2020 г.

Номер регистрации 145/01-08

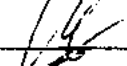


ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Вид подготовки ТОП-50

Форма подготовки очная

«СОГЛАСОВАНО»

 А.Л. Шустова
Управляющий кафе «Smart Cafe»

2020 г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования является комплексом нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм».

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы – ППССЗ составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1565);
- ФГОС среднего общего образования (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413);
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Тверской колледж сервиса и туризма» утв. Приказом Министерства туризма Тверской области от 03.09.2018 г. №50;
- Локальные нормативные акты ГБПОУ «ТКСиТ».

Нормативно-методические документы:

- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259);
- Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 381 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»).

1.2. Срок освоения программы и квалификация выпускников

Нормативный срок освоения программы подготовки по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» при очной форме получения образования:
на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Наименование квалификации – **специалист по поварскому и кондитерскому делу.**

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общеобразовательная подготовка	1440
Профессиональная подготовка, в том числе:	
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432
Математический и общий естественнонаучный цикл	180
Общепрофессиональный цикл	920
Профессиональный цикл, в том числе:	
Обучение по МДК	1810
Учебная практика	252
Производственная практика (по профилю специальности)	546
Производственная (преддипломная) практика	144
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования: 5940 часов	

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ППССЗ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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.

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. 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.

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. 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.

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 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.

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

7. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих 16675 «Повар»

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 7.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

- ПК 7.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ПК 7.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
- ПК 7.5. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 7.6. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
- ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
- ПК 7.8. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 7.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 7.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ПК 7.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 7.12. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
- ПК 7.13. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 7.14. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- ПК 7.15. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- ПК 7.16. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 7.17. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 7.18. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
- ПК 7.19. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 7.20. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 7.21. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 7.22. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 7.23. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Общие компетенции выпускника:

- 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.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Рабочий учебный план и календарный учебный график

Рабочий учебный план и календарный учебный график разрабатываются на весь период обучения и устанавливают последовательность реализации основной профессиональной образовательной программы – ППССЗ 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» по курсам, включая теоретическое обучение, учебную, производственную и преддипломную практики, промежуточные и государственную итоговую аттестацию, каникулы (*Приложение 1*).

3.2. Обоснование вариативной части учебного плана

Часы вариативной части циклов ППССЗ распределяются для изучения дополнительных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов и увеличения объема времени, отведенных на часть курсов для расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части. Определение вариативной части осуществлено с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

3.4 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы согласно учебному плану представлены в *Приложение 2*.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ – ПРОГРАММЫ ППССЗ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база ГБПОУ «ТКСиТ» соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам и обеспечивает проведение лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

4.2 Информационное обеспечение

ГБПОУ «ТКСиТ» оснащен одной библиотекой, которая имеет читальный зал. В читальном зале оборудованы рабочие места с выходом в сеть Интернет для работы за компьютером с электронными образовательными ресурсами, методическими указаниями по учебным дисциплинам, написания рефератов и учебно-исследовательских работ.

Библиотечный фонд колледжа содержит в достаточном количестве основную учебную и учебно-методическую литературу, рекомендованную рабочими программами учебных дисциплин и междисциплинарных курсов. Укомплектованность образовательного процесса информационно-библиотечными ресурсами (в т.ч. в электронном виде) соответствует лицензионным требованиям.

Образовательная программа по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям. Внеаудиторная самостоятельная работа студентов в достаточной степени обеспечена методическими материалами. Укомплектованность образовательного процесса учебно-программными и учебно-методическими материалами соответствует лицензионным требованиям.

Для обеспечения повышения успеваемости и реализации компетентностного, практико-ориентированного и дифференцированного подходов к обучению педагогами колледжа разрабатываются учебные материалы для студентов: электронные презентации, конспекты лекций, учебные элементы, практикумы, тесты, ситуационные задания и др. материалы.

4.3 Кадровое обеспечение

Реализация основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обеспечена педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не реже одного раза в три года преподаватели проходят обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности. Преподаватели профессионального цикла в обязательном порядке проходят обучение по дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Качество освоения программы подготовки специалистов среднего звена выражается в степени соответствия результатов обучения требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

- текущий контроль проводится преподавателем в процессе освоения дисциплин, междисциплинарных курсов, учебной практики;
- промежуточная аттестация по дисциплинам и МДК проводится в форме экзамена, дифференцированного зачета, защиты курсовой работы (проекта) преподавателем, реализующим дисциплину, междисциплинарный курс;
- промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета на основании результатов выполнения, предусмотренных программой учебной практики видов работ;
- промежуточная аттестация по производственной практике проводится в форме дифференцированного зачета на основании результатов, подтверждаемых аттестационным листом и дневником производственной практики студента в профильной организации;
- промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена (квалификационного). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации к условиям будущей профессиональной деятельности колледж активно привлекает в качестве экспертов представителей работодателей.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно. Для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств, включающие в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов освоения образовательной программы и позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации – Приложение 3.

5.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение данной образовательной программы и не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей. Предметом ГИА является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится государственными экзаменационными комиссиями.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной (дипломной) работы. При подготовке к ГИА в колледже разрабатываются документы: Программа государственной итоговой аттестации, комплект оценочных средств ГИА, методические указания для студентов по выполнению и защите выпускной квалификационной (дипломной) работы. Разработанные документы проходят процедуру согласования с работодателем и на совете цикловой методической комиссии, утверждаются директором.

Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ определяются колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы выпускных квалификационных (дипломных) работ, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной (дипломной) работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Выполнение выпускных квалификационных (дипломных) работ и консультации по разделам ВКР ведется согласно графику учебно-производственного процесса. Объем времени на подготовку и проведения государственной итоговой аттестации составляет 6 недель.

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК), которая формируется из преподавателей колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день защиты дипломной работы по окончании работы ГЭК.

Материалы для проведения ГИА представлены в *Приложение 4*.

СОГЛАСОВАНО
на заседании цикловой методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 30 августа 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01. ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

для

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2019 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Организация-разработчик: ГБПОУ «ТКСиТ»

Разработчики:

Макарова Екатерина Александровна, преподаватель специальных дисциплин

©ГБПОУ «ТКСиТ»

©Макарова Екатерина Александровна, преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 Основы философии

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа учебной дисциплины может быть использована при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл профессиональной подготовки.

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен уметь:

-ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Изучение учебной дисциплины необходимо для формирования следующих общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -36 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Лекционные занятия	32
Практические занятия	4
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения
1	2			4
Раздел 1. Философия, ее роль в жизни человека и общества			6	
Тема 1.1. Происхождение философии. Философия как наука.	Содержание учебного материала			
	1	Введение. Философия как выражение мудрости в рациональных формах. Категории как предмет философского знания и как результат его развития.	1	1
	2	Мировоззрение и его структура. Мифология, религия и философия – исторические формы мировоззрения. Человек и его бытие как центральная проблема философии. Философия и ее человеческое измерение.	1	1
Тема 1.2. Вопросы философии. Основные категории и понятия философии	Содержание учебного материала		2	
	1	Бытие как основной предмет философского знания. Понятие объективного и субъективного. Материализм и идеализм – основные направления в философии. Понимание природы бытия в материализме и идеализме.	1	1
	2	Основной вопрос философии. Неотделимость проблемы познания от проблемы бытия. Рациональное и иррациональное; рациональное и эмпирическое в философском знании. Основные разделы философии: онтология, гносеология, аксиология, социальная философия, философская антропология.	1	1
Тема 1.3. Специфика философского знания и его функции.	Содержание учебного материала		2	
	1	Специфика категорий, законов, принципов и методов философии. Анализ соотношения философского и научного знания, родства и различия функций.	1	1
	2	Практическое занятие №1 -Философия как источник полноты человеческой духовности. Изучение методологической роли	1	1

		философии и ее функций. Работа с источниками, дискуссия		
Раздел 2. История философии			13	
Тема 2.1. Философия Древнего Востока.	Содержание учебного материала		2	
	1	Философия в Древней Индии. Веды. Упанишады. Брахман и атман. Буддизм. Дхарма. Йога как философия и медицина. Идеалы в философии, религии и медицине Древней Индии.	1	1
	2	Китайская специфика в философии. Учения Лао-Цзы и Конфуция. Проблема человека в традиционных древнекитайских учениях.	1	1
Тема 2.2. Развитие античной философии.	Содержание учебного материала		2	
	1	Античная философия. Космоцентризм ранней античной философии. Проблема «первоначала» у милетских философов. Элеаты. Атомизм Демокрита. Первые идеи диалектики. Гераклит. Софисты. Сократ.	1	1
	2	Философская система Платона и Аристотеля. Теория идей. Аристотель и первая систематизация знаний. Учение Аристотеля о бытии. Римское государство и развитие философии.	1	1
Тема 2.3. Философия эпохи Средневековья, Возрождения, Нового времени.	Содержание учебного материала		3	
	1	Теоцентризм средневековой духовной культуры. Статус философии. Патристика. Блаженный Августин. Схоластическая философия. Учение об универсалиях: номинализм и реализм. Философия Фомы Аквинского – вершина схоластики.	1	1
	2	Философия в эпоху Возрождения. Антропоцентризм. Достижения возрожденческой науки и искусства. Пантеизм и натурфилософское естествознание эпохи Возрождения. Николай Кузанский. Джордано Бруно. Николай Коперник, Галилео Галилей.	1	1
	3	Эпоха научной революции. Проблемы методологии научного познания. Френсис Бэкон. Эмпиризм и индукция. Рационализм	1	1

		Рене Декарта. Дедуктивный метод.		
Тема 2.4. Немецкая классическая философия	Содержание учебного материала		2	
	1	Немецкая классическая философия. Немецкий идеализм и социально-исторические условия эпохи.	1	1
	2	Критическая философия И. Канта. Обоснование активности субъекта. Априорные формы знания. Кант о возможностях и границах разума. Агностицизм Канта. Морально-практическая философия Канта. Категорический императив как априорный принцип практического разума. Абсолютный идеализм Г.В.Ф. Гегеля. Диалектика и принцип системности в философии Гегеля. Антропологический материализм Л. Фейербаха. Фейербах о гносеологических и психологических корнях религии. Религия любви.	1	1
Тема 2.5. Русская философия.	Содержание учебного материала		2	
	1	Специфика Русской философии. Периодизация развития философской мысли в России. «Русская идея». М.В. Ломоносов – первый русский ученый, мыслитель, просветитель. Н.А.Радищев и постановка проблемы свободы. П.Я.Чаадаев. Западники и славянофилы в русской философии.	1	1
	2	Русская религиозная философия. Идея богочеловечества. Философия свободы. Становление и развитие отечественной диалектической мысли. Революционеры-демократы. Русский космизм (Н.Ф. Федоров, К.Э. Циолковский, В.И. Вернадский). Судьба русской философии в XX веке.	1	1
Тема 2.6. Философия XX века.	Содержание учебного материала		2	
	1	Новая философская картина мира. Место и роль философии в культуре XX века. Философское исследование личности, творчества и свободы, жизни и смерти, любви и ненависти в качестве бытийных феноменов.	1	1

	2	Позитивизм. Философское и научное познание. Неопозитивизм и постпозитивизм. Философское открытие бессознательного. З. Фрейд. Иррационализм. Философия А. Шопенгауэра и Ф. Ницше. Экзистенциализм. Западная религиозно-философская мысль XX века - неоготизм.	1	1
Раздел 3. Философское учение о бытии.			3	
Тема 3.1. Основы научной, философской и религиозной картин мира.	Содержание учебного материала		2	
	1	Материалистическая картина мира и научные концепции Вселенной, основанные на принципе материального единства мира.	1	1
	2	Религиозная картина мира. Принципиальная особенность религиозного миропонимания. Философская картина мира и ее связь с различными концепциями бытия.	1	1
Тема 3.2. Философская категория бытия. Материя, ее основные свойства.	Содержание учебного материала		1	
	1	Категория «бытие» и ее роль в философии. Фундаментальный характер философской категории «материя». Первичность материи как объекта отражения. Изучение материи и ее атрибутов, уровней организации и видов.	1	1
Раздел 4. Философское осмысление природы человека.			6	
Тема 4.1. Человек как объект философского осмысления.	Содержание учебного материала		2	
	1	Сущность проблемы человека. Историко-философский аспект проблемы человека. Антропосоциогенез – процесс формирования человека из животного. Основные этапы антропосоциогенеза. Духовное и материальное в человеке. Проблема биологического начала в человеке и его влияние на социальные процессы. Понятие социального в человеке. Проблема соотношения биологического и социального в человеке. Внутренняя противоречивость человеческой природы как соотношение индивидуального и надиндивидуального. Усвоение философской	1	1

		проблемы смысла жизни, смерти и бессмертия.		
	1	Практическое занятие.		
	№ 2 Изучение и осмысление философской проблемы смысла жизни человека, смерти и бессмертия. Работа с источниками, дискуссия.		1	
Тема 4.2. Сознание, его происхождение и сущность.	Содержание учебного материала			
	1	Основные традиции в объяснении природы сознания. Сознание как субстанция. Сознание как отражение бытия. Сознание – продукт высокоорганизованной материи мозга (онтологический аспект). Сознание – отражение действительности (гносеологический аспект).	1	1
	2	Основные компоненты сознания. Мышление и его виды. Функциональная асимметрия мозга и мышление. Сознание и самосознание. Рефлексия. Мозг и психика.	1	1
Тема 4.3. Познание как объект философского анализа. Сущность процесса познания.	Содержание учебного материала			
	1	Познание как предмет философского анализа. Человек как субъект познания. Многообразие форм познания. Проблема субъективности и объективности в познании.	1	1
	2	Понятие «знания». Знание, познание и язык. Роль знаковых систем и символических форм культуры в познании. Абсолютности и относительности в познании. Сенсуализм и рационализм. Интуитивное познание. Этапы познания. Субъект и объект познания. Истина как цель познания. Теория истины. Диалектика истины. Практика как критерий истины. Анализ форм и методов научного познания.	1	1
Раздел 5. Философское учение об обществе.			9	
Тема 5.1. Общество как	Содержание учебного материала		3	

саморазвивающаяся система	1	Целостность и системность социальной реальности. Саморазвитие социальной реальности. Взаимодействие природы и общества. Понятие о цивилизации как типе общественного порядка.	1	1
	3	Ноосфера – новая форма взаимодействия биосферы и общества. Философские аспекты будущего цивилизации.	1	1
	4	Практическое занятие №3-Изучение глобальных проблем современности. Работа с источниками, дискуссия	1	1
Тема 5.2. Проблема личности в философии	Содержание учебного материала		3	
	1. 1 1	Индивид-индивидуальность-личность. Генезис личности. Социализация личности. Автономность и целостность личности.	1	1
	3	Социальные типы личности. Деграция личности.	1	1
	4	Практическое занятие №4 -Осмысление проблемы свободы и ответственности личности. Работа с источниками, дискуссия	1	1
Тема 5.3 Философия и глобальные проблемы современности.	Содержание учебного материала		3	
	1	Кризис современной цивилизации. гибель природы, перенаселение, терроризм, нищета развивающихся стран Создание мировой системы хозяйства. Попытка глобального регулирования социальных и экономических основ жизни человечества Борьба за права человека Наука и ее влияние на будущее человечества Философия о возможных путях будущего развития мирового сообщества.	1	1
Дифференцированный зачет «Философское учение об обществе»			2	
Всего:			36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя (1)
- доска классная;
- комплект учебно-наглядных пособий «История»(1)

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Хрусталеv Ю.М. Основы философии. / Ю.М Хрусталеv. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015, 304с
2. Кохановский В.П. Основы философии. /В.П.Кохановский, Л.А.Жаров, В.П.Яковлев – Ростов-на-Дону, Феникс, 2014, 320 с.
3. Философия. Учебное пособие. / Под ред. В.Н. Лавриненко.- М.: Юрист, 2012, 506 с.

Дополнительные источники:

1. Нижников С.А. Философия. Курс лекций. / С.А.Нижников. - М.: Экзамен, 2010, 396 с.
2. Стрельник О.Н. Философия. Конспект лекций. / О.Н.Стрельник. - М.: Высшее образование, 2011, 335 с.
3. Философия медицины. /Под ред. Ю.Л.Шевченко. – М.: ГЭОТАР-МЕД, 2012, 408 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://ru.wikipedia.org/> Лекции по философии истории (Гегель).
2. http://kursoviki.spb.ru/lekcii/lekcii_filosofy.php / - Лекции по философии. Космос, Природа, Логос, Эйдос, Душа. Декарт, Спиноза, Лейбниц и т.д.
3. <http://filosfak.ru/category/lezk> / - Философский факультет МГУ Видео-лекции по философии.
4. <http://school-collection.edu.ru> / - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
5. <http://www.philgazeta.ru> / - Российская философская газета.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, реферативной работы, составления конспектов, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умение: -ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</p> <p>Знания: основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов на практических и теоретических занятиях, при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных опросов; - практических занятий № 1; - выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу.
<p>Умение -определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков</p> <p>Знать об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов на практических и теоретических занятиях, при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных опросов; - практических занятий № 2-3; - выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу.
<p>Умение сформулировать представление об истине и смысле жизни</p> <p>Знать о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов на практических и теоретических занятиях, при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных опросов; - практических занятий № 2; - выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой на этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных

обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

СОГЛАСОВАНО
на заседании цикловой методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 30 августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

для

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Организация-разработчик: ГБПОУ «ТКСиТ»

Разработчики:

Трандафилов Максим Григорьевич, преподаватель общественных дисциплин

©ГБПОУ «ТКСиТ»

©Трандафилов М.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 История

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа учебной дисциплины может быть использована при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре ППСЗ: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл профессиональной подготовки.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2 ОК.3 ОК.5 ОК.6 ОК.9	ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
Лекционные занятия	34
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	<i>2 ч</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.02«История»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		10	
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание учебного материала	5	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.		
	2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.		
	3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».		
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Содержание учебного материала	5	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.		
	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.		
	3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.		
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		24	
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	Содержание учебного материала	4	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.		
	2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.		
	3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.		
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	Содержание учебного материала	5	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.		
	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом		

	регионе. 3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.		
Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание учебного материала 1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. 2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	5	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	Содержание учебного материала 1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». 2. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. 3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	4	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	Содержание учебного материала 1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. 2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. 3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. 4. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	4	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	Содержание учебного материала 1. Информационное общество. Глобализация и ее последствия 2. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление	2	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально-экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя (1)
- доска классная;
- комплект учебно-наглядных пособий «История» (1)

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 4-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 256 с.

2. Самыгин П.С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8

3. Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 19-е изд. Испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 384 с

Дополнительные источники:

1. Самыгин П.С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) (Переплёт) ISBN 978-5-16-004507-8

2. Орлов А.С. История России [Текст] : учебник / А.С. Орлов ,В.А. Георгиев . - М. : Проспект, 2014. - 680 с. - ISBN 978-5-392-13149-5. учебник, история России, А.С. Орлов ,В.А. Георгиев

3. Сахаров А.Н. История России: с древнейших времен до конца XVII века [Текст] : учебник / Сахаров А.Н., Буганов В.И. - 19-е изд. - М. : Просвещение, 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-09-031323-0.

Интернет-ресурсы:

- <http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html>
<http://www.fershal.narod.ru/>
<http://www.geocities.com>
<http://www.hronos.km.ru>
<http://www.machaon.ru/hist/>
<http://battleship.spb.ru/>
<http://rjw.narod.ru/>
<http://closelook.narod.ru/>
<http://pages.marsu.ru/sv1/civ/>
<http://dynastie.narod.ru/>
<http://www.history.standart.edu.ru>
<http://stalinism.ru/zhivoy-stalin/ritorika-stalina-voennogo-vremeni.-prikaz-70.html>
<http://www.webcenter.ru/-lazarevicha/k2f/sovietiatoc.htm>
<http://tapemark.narod.ru/kommunizm/188.html>
wikipedia.ORG/WIKI, Wikipedia.ORG/БлокНАТО
wikipedia.org/wiki
<http://history/standart/edu/ru>
<http://www.inwar.info/hist.html>
<http://www.nato.bz/ru/balkan.html>
Официальный сайт Исполнительного комитета Содружества Независимых Государств
http://www.rau.su/N1-2_97/009.htm

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, реферативной работы, составления конспектов, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.). сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная

<p>государств и регионов мира; назначение международных организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. ретроспективный анализ развития отрасли.</p>	<p>применения терминологии</p>	<p>аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой профессии (специальности) для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.</p>		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой на этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

СОГЛАСОВАНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 30 августа 2020г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова
31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего (полного) общего образования (СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 9 декабря 2016 г. № 1552, зарегистрированного в Минюсте РФ 26 декабря 2016 г. Регистрационный № 44974.

Организация-разработчик: ГБПОУ «ТКСиТ»

Разработчики:

Виноградов Константин Алексеевич, преподаватель физической культуры

©ГБПОУ «ТКСиТ»

©Виноградов Константин Алексеевич, преподаватель физической культуры

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке с учетом социально – экономическим профилем.

1.2. Место дисциплины в ППСЗ: является дисциплиной профессиональной подготовки и входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **обладать общими компетенциями:**

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **164** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **164** часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	164
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	164
в том числе:	
лекционные занятия	29
практические занятия	93
контрольные работы	30
Промежуточная аттестация за 2 курс	2
Промежуточная аттестация за 3 курс	2
Повторительно-обобщающее занятие (консультации)	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: ОГСЭ.04 Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень усвоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Легкая атлетика		12		
Тема 1.1 Развитие двигательных качеств.	Содержание учебного материала	2		
	1 Инструктаж по технике безопасности (ПДД, пожарная безопасность, легкая атлетика). Теория: «Физическая культура в РФ. Физическое воспитание в профессиональном колледже».	1	1	
	2 Личная гигиена при занятиях легкой атлетикой. Теория: «Личная и общественная гигиена. Средства физического воспитания, их структура».	1		
	Практическое занятие	4		
	1 № 1: Бег на короткие дистанции. Основы техники бега на короткие дистанции. Бег с низкого старта на 25-30 м. Переход от стартового разбега к бегу по дистанции, пробежки 40-60 м. Бег «с хода» на 20-40 м.	1	2	
	2 № 2: Бег на средние дистанции. Основы техники бега на средние дистанции. Переменный бег на 150-200 м.	1	1	
	3 № 3: Эстафета. Основы техники эстафетного бега. Техника передачи эстафетной палочки.	2	1	
	Сдача контрольных нормативов	2		
	Тема 1.2 Метание гранаты	Содержание учебного материала	1	
		1 Вводное занятие. Теория: «Меры безопасности в секторе метания».	1	
Практическое занятие		2		
1 №4: Имитация метания гранаты. Метание гранаты. Развитие двигательных навыков.		2	1	
Сдача контрольных нормативов		1		

Раздел 2. Лечебная физкультура		6	
Тема 2.1. Развитие двигательных качеств.	Содержание учебного материала	2	1
	1 Специальная лечебная гимнастика как основное средство лечебной физической культуры (ЛФК) при ДЦП. Обязательные принципы для ЛФК. Регулярность, систематичность и непрерывность применения лечебной гимнастики; строгая индивидуализация упражнений ЛФК в соответствии со стадией заболевания, его тяжестью, возрастом ребенка, его психическим развитием; постепенное, строго дозированное увеличение физической нагрузки.	2	
	Практическое занятие	4	
Раздел 3. Лыжная подготовка		8	
Тема 3.1 Основы техники лыжного спорта.	Содержание учебного материала	1	
	1 Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История лыжного спорта. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена при занятиях лыжным спортом».	1	
	Практическое занятие	3	
	1 №6 Основы техники лыжного спорта. Имитация двушажного попеременного хода. Имитация двушажного одновременного хода. Попеременный двушажный ход. Одновременные хода: одношажный и бесшажный. Спуски в основной стойке, повороты, торможение. Преодоление подъемов: скользящий шаг, ступающий шаг. Коньковый и классический ход.	3	1

Тема 3.2 Развитие скоростной выносливости при занятиях лыжным спортом.	Содержание учебного материала		-	
	Практическое занятие		2	
	1	№7 Развитие скоростной выносливости. Передвижение по слабопересеченной местности с равномерной скоростью девушки – до 3 км; юноши – до 5 км. Передвижение с переменной интенсивностью: юноши – до 3 км (с 2-3 ускорениями по 300-400 м), девушки – до 2 км (с 2-3 ускорениями по 150-200 м). Прохождение отрезков на скорости: юноши – 150-200 м (объем 1,5 – 2 км); девушки – 100-150 м (объем -1,5 км).	2	2
	Сдача контрольных нормативов		2	
Раздел 4 Спортивные игры			8	
Тема 4.1 Волейбол	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История волейбола. Правила игры, судейство. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена волейболиста».	1	
	Практическое занятие		3	
	1	№8: Технические приемы и командно-тактические действия. Стойка волейболиста и ее разновидности. Перемещение на площадке, остановка, сочетание способов перемещения. Поддача мяча: верхняя, нижняя прямая. Передача мяча: верхняя и нижняя. Нападающий удар. Блокирование.	3	1,2
Тема 4.2 Баскетбол	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История баскетбола. Правила игры, судейство. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена баскетболиста».	1	
	Практическое занятие		3	
	1	№9: Технические приемы и командно-тактические действия. Стойка баскетболиста и ее разновидности. Перемещение на площадке, остановка, сочетание способов перемещения. Ведение мяча. Передача мяча на месте	3	1,2

		и в движении. Броски в кольцо. Штрафные броски. Зоны. Блокирование.		
Сдача нормативов по нормам ГТО за 2 курс			2/2	
Раздел 5. Легкая атлетика (углубленное изучение)			16	
Тема 5.1 Развитие двигательных качеств.	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности (ПДД, пожарная безопасность, легкая атлетика). Теория: «Основы техники и тактики бега».	1	
	Практическое занятие		7	
	1	№10: Бег на средние дистанции. Основы техники бега на средние дистанции. Интервальный бег по 200-300 метров. Бег на 500-1000 метров	3	2
	2	№11: Бег на дальние дистанции. Основы техники бега на дальние дистанции. Бег на выносливость. Интервальный бег юноши 3 км, девушки – 2 км.	4	2
	Сдача контрольных нормативов		2	
Тема 5.2 Прыжки	Содержание учебного материала		-	
	Практические занятия		4	
	3	№12: Прыжки в длину с разбега. Основы техники прыжка в длину с разбега.	4	1,2
	Сдача контрольных нормативов		2	
Раздел 6. Основы дыхания при выполнении физических упражнений.			6	
Тема 6.1. Дыхательные упражнения.	Содержание учебного материала		4	
	Дыхательная система в системе физического воспитания. Теория: «Дыхание, как составляющая физической культуры», «Связь системы вдохов и выдохов с сердечно – сосудистой системой», «Насыщение кислородом крови и		4	

	ускорение обменных процессов в основе всех дыхательных упражнений»			
	Практическое занятие		2	
	1	№13: Основы дыхательных упражнений. Тренировка правильного дыхания при выполнении упражнений. Сочетание дыхательной гимнастики с упражнениями на определенные группы мышц.	2	2
Раздел 7. Гимнастика.			12	
Тема 7.1. Основы гимнастических упражнений.	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История гимнастического спорта. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена при занятиях гимнастикой».	1	
	Практические занятия		9	
	1	№14: Гимнастические упражнения с предметами. Упражнения с гимнастическими палками, скакалкой, набивным мячом, обручем.	5	2,3
	2	№15: Гимнастические упражнения без предметов. Специальные упражнения, дающие возможность активизировать деятельность сердечнососудистой системы и дыхательного аппарата, способствующие усилению мышечного корсета, подвижности суставов (на тренажерах).	4	2,3
	Сдача контрольных нормативов		2	
Раздел 8. Лыжная подготовка			12	
Тема 8.1 Основы техники лыжного спорта.	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История лыжного спорта. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена при занятиях лыжным спортом».	1	
	Практические занятия		5	
	1	№16 Основы техники лыжного спорта. Одновременные хода: одношажный и бесшажный. Спуски в основной стойке, повороты, торможение. Преодоление подъемов: скользящий шаг, ступающий шаг.	5	2,3

		Коньковый и классический ход.		
Тема 8.2 Развитие скоростной выносливости при занятиях лыжным спортом.	Содержание учебного материала		-	
	Практические занятия		4	3
	1	№17 Развитие скоростной выносливости. Передвижение по слабопересеченной местности с равномерной скоростью девушки – до 3 км; юноши – до 5 км. Передвижение с переменной интенсивностью: юноши – до 3 км (с 2-3 ускорениями по 300-400 м), девушки – до 2 км (с 2-3 ускорениями по 150-200 м). Прохождение отрезков на скорости: юноши – 150-200 м (объем 1,5 – 2 км); девушки – 100-150 м (объем -1,5 км).	4	2,3
	Сдача контрольных нормативов		2	
Раздел 9 Спортивные игры			20	
Тема 9.1 Настольный теннис.	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История настольного тенниса. Правила игры, судейство. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена теннисиста».	1	
	Практические занятия		3	
	1	№18: Технические приемы и тактические действия. Стойка теннисиста. Подача мяча. Прием мяча. Тактика защиты и нападения.	3	2
Тема 9.2 Волейбол	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История волейбола. Правила игры, судейство. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена волейболиста».	1	
	Практические занятия		4	
	1	№19: Технические приемы и командно-тактические действия. Стойка волейболиста и ее разновидности. Перемещение на площадке, остановка, сочетание способов перемещения. Подача мяча: верхняя, нижняя прямая.	4	2

		Передача мяча: верхняя и нижняя. Нападающий удар. Блокирование.		
		Сдача контрольных нормативов	1	
Тема 9.3 Мини-футбол		Содержание учебного материала	1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История футбола. Правила игры, судейство. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена футболиста».	1	
		Практическое занятие	3	
	1	№20: Технические приемы и командно-тактические действия. Перемещение на площадке, остановка, сочетание способов перемещения. Прием, подача и передача мяча. Тактика защиты и блокировки, нападения.	3	2
		Сдача контрольных нормативов	1	
Тема 9.4 Баскетбол		Содержание учебного материала	1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «Правила игры, судейство. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена баскетболиста».	1	
		Практическое занятие	3	
	1	№21: Технические приемы и командно-тактические действия. Стойка баскетболиста и ее разновидности. Перемещение на площадке, остановка, сочетание способов перемещения. Ведение мяча. Передача мяча на месте и в движении. Броски в кольцо. Штрафные броски. Зоны. Блокирование.	3	2
		Сдача контрольных нормативов	1	
Раздел 10. Легкая атлетика			8	
Тема 10.1 Развитие двигательных качеств.		Содержание учебного материала	-	
		Практические занятия	4	

	№22: Бег на короткие дистанции. Основы техники бега на короткие дистанции. Техника низкого старта. Бег на 100 метров	2	2,3
	№23: Эстафетный бег. Техника передачи палочки, основы техники эстафетного бега	2	2,3
Тема 10.2 Метание гранаты	Содержание учебного материала	-	
	Практические занятия	2	
	№24: Метание гранаты. Виды хватов гранаты, техника разбега, метание гранаты с места, метание гранаты с разбега	2	2,3
	Сдача контрольных нормативов	2	
Промежуточная аттестация за 3 курс		2	
Раздел 11. Легкая атлетика (углубленное изучение)		16	
Тема 11.1 Развитие двигательных качеств.	Содержание учебного материала	1	
	1 Инструктаж по технике безопасности (ПДД, пожарная безопасность, легкая атлетика). Теория: «Основы техники метания гранаты и прыжка в длину с разбега»	1	
	Практическое занятие	7	
	1 № 25: Бег на короткие дистанции. Основы техники бега на короткие дистанции. Бег с низкого старта на 25-30 м. Переход от стартового разбега к бегу по дистанции, пробежки 40-60 м. Бег «с хода» на 20-40 м. Бег на 200 метров	2	3
	2 № 26: Бег на средние дистанции. Основы техники бега на средние дистанции. Переменный бег на 150-200 м. Повторная работа на дистанциях 400-800 м.	2	3
	3 № 27: Бег на дальние дистанции. Основы техники бега на дальние дистанции. Бег на выносливость. Интервальный бег юноши 3 км, девушки – 2 км.	3	3
	Сдача контрольных нормативов	2	

Тема 11.2 Прыжки	Содержание учебного материала		-	
	Практические занятия		4	
	1	№28: Прыжки в длину с разбега. Основы техники прыжка в длину с разбега.	4	2
	Сдача контрольных нормативов		2	
Раздел 12. Гимнастика			8	
Тема 12.1 Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала		1	
	1	Инструктаж по технике безопасности. Теория: «История гимнастического спорта. Предупреждение травматизма и оказание первой медицинской помощи. Личная гигиена при занятиях атлетической гимнастикой».	1	
	Практическое занятие		5	
	1	№29: Атлетическая гимнастика с собственным весом. Подтягивания, пресс, отжимания, кроссфит.	3	2,3
	2	№30: Атлетическая гимнастика на тренажерах. Специальные упражнения, дающие возможность активизировать деятельность сердечнососудистой системы и дыхательного аппарата, способствующие усилению мышечного корсета, подвижности суставов (на тренажерах).	2	2,3
	Сдача контрольных нормативов		2	
	Раздел 13. Здоровый образ жизни			6
Тема 13.1 Основы здорового образа жизни	Содержание учебного материала		6	
	Основы здорового образа жизни. Теория «Понятие ЗОЖ», «Режим труда и отдыха. Работоспособность организма», «Рациональное питание. Витамины и их роль в организме», «Профилактика вредных привычек», «Самооценка собственного здоровья»		6	

	Практические занятия	-	
Раздел 14. Легкая атлетика в помещениях		14	
Тема 14.1 Прыжки в длину с места	Содержание учебного материала	2	
	1 Инструктаж по технике безопасности Теория: «Основы техники прыжка в длину с места, в высоту»	2	
	Практическое занятие	2	
	1 №33: Прыжки в длину с места. Основы техники прыжка с места.	2	2
	Сдача контрольных нормативов	2	
Тема 14.2 Прыжки в высоту	Содержание учебного материала	-	
	Практическое занятие	2	
	1 №34 Прыжки в высоту. Основы техники прыжка в высоту	2	1,2
	Сдача контрольных нормативов	2	
Тема 14.3 Челночный бег	Содержание учебного материала	-	
	Практическое занятие	2	
	№35 Челночный бег 3x10 м. Основы техники челночного бега	2	2
	Сдача контрольных нормативов	2	
Повторительно-обобщающее занятие (консультации)		6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета и сдачи нормативов по нормам ГТО		2	
Всего		164	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного комплекса учитывающий потребности лиц с ограниченными возможностями здоровья (спортивный зал и открытый стадион широкого профиля).

Оборудование и инвентарь спортивного зала:

- стенка гимнастическая; перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической;
- гимнастические скамейки;
- гимнастические снаряды (перекладина, брусья, бревно, конь с ручками, конь для прыжков и др.),
- тренажеры для занятий атлетической гимнастикой,
- маты гимнастические,
- канат для перетягивания,
- зона приземления для прыжков в высоту,
- степы,
- беговая дорожка,
- скакалки,
- палки гимнастические,
- мячи набивные,
- мячи для метания,
- гантели (разные), гири 16, 24, 32 кг,
- секундомеры,
- весы напольные и др.;
- кольца баскетбольные, щиты баскетбольные,
- рамы для выноса баскетбольного щита или стойки баскетбольные, защита для баскетбольного щита и стоек, сетки баскетбольные,
- мячи баскетбольные,
- стойки волейбольные, защита для волейбольных стоек,
- сетка волейбольная, антенны волейбольные с карманами, волейбольные мячи, и др.

Оборудование открытого стадиона широкого профиля:

- стартовые флажки или стартовый пистолет,
- флажки красные и белые,
- палочки эстафетные,
- гранаты учебные Ф-1,
- круг для метания ядра,
- упор для ног, для метания ядра,
- ядра, нагрудные номера,

- тумбы «Старт—Финиш», «Поворот»,
- рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Учебники и учебные пособия

Основные источники:

1. Бишаева Л.А. «Физическая культура». ОИЦ «Академия», 2018.
2. Решетников И.В., Кислицын Ю.А. «Физическая культура». ОИЦ «Академия», 2018.

Дополнительные источники:

1. Попов В.Б., «Система специальных упражнений в подготовке легкоатлетов». Москва 2010г.
2. Эйнгорн А., «500 упражнений для волейболистов», Государственное издательство «ФИЗКУЛЬТУРА и СПОРТ», Москва 1959г.
3. Лукашин. Ю. С., «Я учусь играть в футбол» ООО «Издательство Лабиринт Пресс», 2004г.
4. Родиченко В. С. «Твой олимпийский учебник: учебное пособие для олимпийского образования», Москва «Советский спорт» 2009г.

Электронные издания:

1. Сайт учителя физической культуры [Электронный ресурс]- Режим доступа (свободный):<http://www.f-trener.ru/>
2. Физическая культура. Учительский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа (свободный): <http://www.uchportal.ru/load/100>
3. Комитет по физической культуре и спорту Тверской области. [Электронный ресурс]. – Режим доступа (свободный): <http://www.sportkom69.ru/>
4. Официальный информационный сайт Тверской Городской федерации волейбола. [Электронный ресурс]. – Режим доступа (свободный): <http://volleyball-tver.net/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

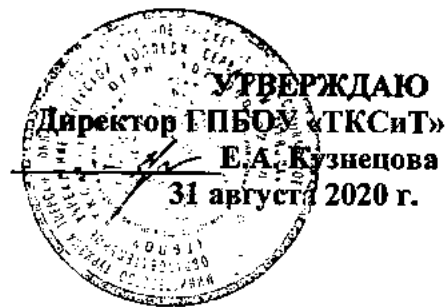
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умение: - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей Знания: - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни.	Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов на практических и теоретических занятиях, при проведении: <ul style="list-style-type: none"> - устных опросов; - практических занятий № 1-21; - выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - сдачи нормативов; - дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с нормами ГТО.

№ п/п	Виды испытаний (тесты)	Нормативы					
		Юноши			Девушки		
		Удовлетворительно	Хорошо	Отлично	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
1.	Бег на 100 м (с)	14,6	14,3	13,8	18,0	17,6	16,3
2.	Бег на 2 км (мин, с)	9.20	8.50	7.50	11.50	11.20	9.50
	или на 3 км (мин, с)	15.10	14.40	13.10	-	-	-
3.	Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз)	8	10	13	-	-	-
	или рывок гири 16 кг (количество раз)	15	25	35	-	-	-
	или подтягивание из виса лежа на низкой перекладине (количество раз)	-	-	-	11	13	19
	или сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу (количество раз)	-	-	-	9	10	16

4.	Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (ниже уровня скамьи-см)	6	8	13	7	9	16
Тесты по выбору							
5.	Прыжок в длину с разбега (см)	360	380	440	310	320	360
	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	200	210	230	160	170	185
6.	Поднимание туловища из положения лежа на спине (количество раз в 1 мин)	30	40	50	20	30	40
7.	Метание спортивного снаряда весом 700 г (м)	27	32	38	-	-	-
	или весом 500 г (м)	-	-	-	13	17	21
8.	Бег на лыжах на 3 км (мин, с)	-	-	-	19.15	18.45	17.30
	или на 5 км (мин, с)	25.40	25.00	23.40	-	-	-
	или кросс на 3 км по пересеченной местности*	-	-	-	Без учета времени	Без учета времени	Без учета времени
	или кросс на 5 км по пересеченной местности*	Без учета времени	Без учета времени	Без учета времени	-	-	-

СОГЛАСОВАНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 30 августа 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) с учетом примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ «ТКСиТ»

Разработчики:

Гиголова Мария Оганесовна, преподаватель специальных дисциплин

©ГБПОУ «ТКСиТ»

©Гиголова Мария Оганесовна, преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.05 Психология общения

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл профессиональной подготовки.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	<ul style="list-style-type: none">• применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;• использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	<ul style="list-style-type: none">• взаимосвязь общения и деятельности;• цели, функции, виды и уровни общения;• роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;• механизмы взаимопонимания в общении;• техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;• источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;• приемы саморегуляции в процессе общения.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лекционные занятия	30
дифференцированный зачет	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Общие сведения о психологии общения.		30	
Тема 1.1. Общение – основа человеческого бытия.	Содержание учебного материала	4	
	1. Социальная роль. Общение в системе межличностных и общественных отношений.	1	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	2. Характеристика общения. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения.	2	
	3. Значимость общения в профессиональной деятельности. Единство общения и деятельности.	1	
Тема 1.2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание учебного материала	4	
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	2	
Тема 1.3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала	4	
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	2. Взаимодействие как организация совместной деятельности. Значимость взаимодействия в совместной деятельности, виды взаимодействия.	2	
Тема 1.4. Общение как обмен информацией	Содержание учебного материала	4	
	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.	1	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9

(коммуникативная сторона общения)	2.	Невербальная коммуникация. Характеристика невербальной коммуникации.	2	
	3.	Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	1	
Тема 1.5. Формы делового общения и их характеристики	Содержание учебного материала		4	
	1.	Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	2.	Дискуссии и публичные выступления. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация.	2	
Тема 1.6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала		4	
	1.	Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов	4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
Тема 1.7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала		4	
	1.	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	2.	Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	2	
Тема 1.8. Общие сведения об этической культуре	Содержание учебного материала		2	
	1.	Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения.	1	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	2.	Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений.	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2	
			Всего:	32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия кабинета «Психология».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя;
- доска классная.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Учебники и учебные пособия

Основные источники:

1. Психология общения [Текст]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. Н. Жарова. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 256 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-7695-6755-1.

Дополнительные источники:

1. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник для СПО / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 468 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/CEDDEA43-487E-4BDB-B4AA-D1F6CE06FF8D#page/1>

2. Садовская, В. С. Психология общения: учебник и практикум для СПО / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 209 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/5D5ABV2E-892A-4A9B-B894-3AC2FC97A471#page/1>

3. Лавриненко, В. Н. Психология общения: учебник и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова; под ред. В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 350 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/E18CFC86-DBD1-4B7F-ABA2-0A3DC7678291#page/1>

4. Бороздина, Г. В. Психология общения: учебник и практикум для СПО / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова; под общ.ред. Г. В. Бороздиной. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 463 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/17E15D39-446E-4D42-9C60-E5345C07660A#page/1>

5. Корягина, Н. А. Психология общения: учебник и практикум для СПО / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 437 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/58574FAE-8EC8-4A02-A773-AF6F1BC2147B#page/1>

Электронные издания:

1. Психология общения. Практикум по психологии: Учебное пособие / Ефимова Наталия Сергеевна. - Москва; Москва: Издательский Дом «ФОРУМ»: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2014. - 192 с. - для учащихся ПТУ и студентов средних специальных учебных заведений. - ISBN 978-5-8199-0249-<http://znanium.com/go.php?id=410246>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; • использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • взаимосвязь общения и деятельности; • цели, функции, виды и уровни общения; • роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; • механизмы взаимопонимания в общении; • техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; • источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; • приемы саморегуляции в процессе общения 	<p>Понимание взаимосвязи общения и профессиональной деятельности, роли в общении. Умение применять приемы эффективного общения в процессе своей деятельности.</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов на теоретических занятиях, при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных опросов; - дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

СОГЛАСОВАНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 30 августа 2020г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова
31 августа 2020 г.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТВЕРСКОЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01 ХИМИЯ

для

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1552).

Организация-разработчик: ГБПОУ «Тверской колледж сервиса и туризма»

Разработчик:

Лупина Марина Борисовна, преподаватель

© ГБПОУ «ТКСиТ»

© Лупина М.Б., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ИСССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации поваров и переподготовки товароведов-экспертов и профессиональной подготовке техников-технологов пищевых производств

1.2. Место дисциплины в ИСССЗ: является дисциплиной профессиональной подготовки и входит в математический и общий естественнонаучный учебный цикла.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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	<ul style="list-style-type: none">• применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;• использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;• описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;• проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;• использовать лабораторную посуду и оборудование;• выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;• проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы	<ul style="list-style-type: none">• основные понятия и законы химии;• теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;• понятие химической кинетики и катализа;• классификацию химических реакций и закономерности их протекания;• обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие,• смещение химического равновесия под действием различных факторов;• окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;• гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;• тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;• характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;• свойства растворов и коллоидных систем

<p>выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>органических соединений;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; • соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; 	<p>высокомолекулярных соединений;</p> <ul style="list-style-type: none"> • дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; • роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; • основы аналитической химии; • основные методы классического количественного и физико-химического анализа; • назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; • методы и технику выполнения химических анализов; • приемы безопасной работы в химической лаборатории
--	--	--

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	144
Обязательная учебная нагрузка	144
в том числе:	
теоретическое обучение	98
практические занятия	36
контрольные работы	6
повторительно-обобщающее занятие	2
дифференцированный зачет	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

4.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ХИМИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
Раздел 1. Физическая химия		40		
Тема 1.1 <i>Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.</i>	Содержание учебного материала		6	
	1	Основные понятия термодинамики. Термохимия. Экзо- и эндотермические реакции.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2	Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Практическое занятие			
	№1 Расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	2	ОК 4, ОК 6,	
Тема 1.2. <i>Агрегатные состояния веществ, их характеристика</i>	Содержание учебного материала		10	
	1	Агрегатное состояние вещества. Вязкость. Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решеток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2	Вязкость и ПАВ в приготовлении пищи. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш).	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	3	Сублимация в приготовлении пищи. Значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	4	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9
Практическое занятие				
	№2 Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей	2	ОК4, ОК6	
Тема 1.3. <i>Химическая кинетика и катализ.</i>	Содержание учебного материала		6	
	1	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс	1	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2	Теория катализа.	2	ОК 1-ОК3, ОК5,

		Катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания		OK7, OK9,
	3	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	1	OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9
	Практическое занятие		2	
		№3 Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ		OK4, OK6
Тема 1.4. <i>Свойства растворов.</i>	Содержание учебного материала		10	
	1	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость.	2	OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9,
	2	Экстракция. Практическое применение в технологических процессах.	2	OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9,
	3	Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды.	2	OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9,
	4	Диффузия и осмос в растворах. Растворимость газов в жидкостях. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	2	OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9,
	Практическое занятие			
		№4. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды. Определение pH среды различными методами.	2	OK4, OK6
Тема 1.5. <i>Поверхностные явления.</i>	Содержание учебного материала		8	
	1	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ-твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности.	2	OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9,
	2	Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества. Роль ПАВ в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	2	
	Практическое занятие			
		№5 Определение влияния природы растворителя на адсорбцию»	2	OK4, OK6
	Контрольные работы			
	1	№1 «Физическая химия».	2	
Раздел.2 Коллоидная химия			36	
Тема 2.1. <i>Предмет коллоидной химии.</i>	Содержание учебного материала		4	
	1	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами.	2	OK 1-OK3, OK5, OK7, OK9,

<i>Дисперсные системы.</i>	2	Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
Тема 2.2. <i>Коллоидные растворы.</i>	Содержание учебного материала		14	
	1	Коллоидные растворы (золи). Понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки.	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2	Устойчивость и коагуляция зелей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация.	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	3	Использование коллоидных растворов. Применение в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Практическое занятие			ОК4, ОК6
		№6 Составление формул и схем строения мицелл.	2	
Тема 2.3. <i>Грубодисперсные системы.</i>	Содержание учебного материала		6	
	1	Характеристики грубодисперсных систем. Их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2	Использование грубодисперсных систем. Применение в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9
	Практическое занятие			
		№7 Изучение процесса получения устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов	2	ОК4, ОК6
Тема 2.4. <i>Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.</i>	Содержание учебного материала		12	
	1	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения.	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2	Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы, влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис.	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Практическое занятие			
		№8 Определение изменения углеводов, белков, жиров в технологических процессах. Изучение процессов набухания и студнеобразования	2	ОК4, ОК6
	Контрольные работы			
	1	№2 «Коллоидная химия».	2	
Раздел 3. Аналитическая химия			68	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		6	

<i>Качественный анализ.</i>	1	Аналитическая химия. Ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.	3	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2	Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена	3	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
Тема 3.2. <i>Классификация катионов и анионов.</i>	Содержание учебного материала		26	
	1	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания.	3	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2	Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков	3	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	3	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения.	3	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	4	Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля	3	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	3	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.	3	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	4	Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли	3	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	Практическое занятие			ОК4, ОК6
		№9 Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2	ОК4, ОК6
		№10 Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	ОК4, ОК6
	№11 Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли	2	ОК4, ОК6	
	№12 Решение задач на правило произведения растворимости.	2	ОК4, ОК6	
Тема 3.3. <i>Количественный анализ. Методы количественного анализа.</i>	Содержание учебного материала		22	
	1	Количественный анализ. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	2	Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов.	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,
	3	Перманганометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля.	2	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,

	4	Сущность методов осаждения, комплексообразования. Значение в осуществлении химико-технологического контроля.	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,	
Практическое занятие					
		№13 Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	2	ОК4, ОК6	
		№14 Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	2	ОК4, ОК6	
		№15 Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации	2	ОК4, ОК6	
		№16 Определение содержания хлорида натрия в рассоле	2	ОК4, ОК6	
Тема 3.4. <i>Физико-химические методы анализа.</i>	Содержание учебного материала		14		
	1	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	4	ОК 1-ОК3, ОК5, ОК7, ОК9,	
	Практическое занятие				
		№ 17 Определение качественного и количественного содержания жира в молоке	2	ОК4, ОК6	
		№18 Определение процентного содержания кислот	2	ОК4, ОК6	
	Контрольные работы				
	1	№3 «Аналитическая химия».	2		
Повторительно-обобщающее занятие			2		
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета			2		
Всего:			144		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Химия».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя
- доска классная.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

Учебники и учебные пособия

1. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 272 с.

2. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): учеб. пособие / С.В. Горбунцова, Э.А. Муллоярова, Е.С. Оробейко, Е.В. Федоренко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2016. – 270 с.

3. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, Е.Е. Остроумова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.

Дополнительные источники:

1. Габриелян О.С. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков, Н.М. Дорофеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

2. Аналитическая химия. Окислительно-восстановительное титрование: учеб. пособие для СПО / А.Л. Покорытов, Л.К. Неудачина, С.А. Штин. – М.: Издательство Юрайт, 2019; Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та., 2019. – 62 с.

3. Задачи и упражнения по общей химии: Учеб. пособие / Б.И. Адамсон, О.Н. Гончарук, В.Н. Камышова и др.; Под ред. Н.В. Коровина. – М.: Высш. шк., 2006. – 255 с.

4. Марков В.Ф. Коллоидная химия. Примеры и задачи: учеб. пособие для СПО / В.Ф. Марков [и др.]; под науч. ред. В.Ф. Маркова. – М.: Издательство Юрайт, 2019; Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2019. – 186 с.

Электронные издания

1. www.pvg.mk.ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).
2. www.hemi.wallst.ru (Образовательный сайт «Химия»).
3. www.alhimikov.net (Образовательный сайт).
4. www.chem.msu.su (Электронная библиотека по химии).
5. www.enauki.ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).
6. www.1september.ru (методическая газета «Первое сентября»).
7. www.hvsh.ru (журнал «Химия в школе»).
8. www.hij.ru (журнал «Химия и жизнь»).
9. www.chemistry-chemists.com (электронный журнал «Химики и химия»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; • использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; • описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; • проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; • использовать лабораторную посуду и оборудование; • выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; • проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; • выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; • соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные понятия и законы химии; 	<ul style="list-style-type: none"> • глубина (соответствие изученным теоретическим обобщениям); • осознанность (соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию); • полнота (соответствие объему программы и информации учебника). <p>При оценке учитываются число и характер ошибок (существенные или несущественные). Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, ученик неправильно указал основные признаки понятий, явлений, характерные свойства веществ, неправильно сформулировал закон, правило и т.п. или ученик не смог применить теоретические знания для объяснения и предсказания явлений,</p>	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов на практических и теоретических занятиях, при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных опросов и тестирования; - практических занятий № 1-18; - контрольных работ № 1-3 - расчетных задач; - дифференцированного зачета.

<ul style="list-style-type: none"> • теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; • понятие химической кинетики и катализа; • классификацию химических реакций и закономерности их протекания; • обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, • смещение химического равновесия под действием различных факторов; • окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; • гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; • тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; • характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; • свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; • дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; • роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; • основы аналитической химии; • основные методы классического количественного и физико-химического анализа; • назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; • методы и технику выполнения химических анализов; • приемы безопасной работы в химической лаборатории 	<p>установления причинно-следственных связей, сравнения и классификации явлений и т. п.).</p> <p>Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, упущение из вида какого-либо нехарактерного факта при описании вещества, процесса). К ним можно отнести оговорки, описки, допущенные по невнимательности (например, на два и более уравнения реакций в полном ионном виде допущена одна ошибка в обозначении заряда иона).</p>	
--	---	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися общих и профессиональных компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

СОГЛАСОВАНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 30 августа 2020г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова
31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Тверской колледж сервиса и туризма»

Разработчик:

Лупина Марина Борисовна, преподаватель

© *ГБПОУ ТКСиТ*

© *Лупина М.Б.*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ 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	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является частью рабочей программы среднего общего образования с учетом социально-экономического профиля в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре рабочей профессиональной образовательной программы: дисциплина профессиональной подготовки, входящая в математический и общий естественно-научный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические задания	9
контрольные работы (включая дифференцированный зачет)	2
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические задания, контрольные работы	Объём часов	Уровень усвоения	
1	2	3	4	
Раздел 1 Экология и природопользование		5		
Тема 1.1. Предмет и задачи дисциплины	Содержание учебного материала		2	
	1	Природопользование как сфера общественно-политической деятельности и прикладная научная дисциплина. Междисциплинарный характер изучения взаимодействия общества и природы. Комплекс естественно-научных и социально-экономических знаний как методологическая база природопользования Объект и задачи изучения.	1	1
	2	Основные понятия и законы экологии. Равновесие в системах	1	1
Тема 1.2. Принципы взаимодействия организмов и среды обитания	Содержание учебного материала		3	
	1	Особенности взаимодействия общества и природы в эпоху НТР. Виды антропогенного воздействия на природу: конструктивное, деструктивное, непосредственное. Общие и специфические черты природы и общества.	1	1
	2	Взаимодействие живых организмов и среды обитания. Экологические факторы. Экологические законы. Адаптация организмов к среде	1	1
	Практические задания		1	
	1	Определение лимитирующих факторов среды		
Раздел 2 Природные ресурсы и рациональное природопользование		10		
Тема 2. 1. Общая характеристика природных ресурсов	Содержание учебного материала		2	
	1	Классификация природных ресурсов. Природоресурсный потенциал Российской Федерации. Место России в мировой номенклатуре запасов химического сырья Проблема использования и воспроизводства природных ресурсов. Их взаимосвязь с размещением производств.	1	1
	Практические задания			
	1	Определение ресурсообеспеченности стран топливными ресурсами. Развитие ТЭК РФ	1	
Тема 2.2. Характеристика пищевых и человеческих ресурсов	Содержание учебного материала		3	
	1	Пищевые ресурсы человечества. Зеленая революция, белая революция Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции	1	1
	Практические задания			
	1	Изучение экологической значимости наиболее распространенных пищевых	1	

		добавок по упаковке продуктов		
	2	Человеческие ресурсы. Проблема сохранения человеческих ресурсов	1	1
Тема 2.3. Общая характеристика водных и земельных ресурсов	Содержание учебного материала		3	
	1	Водные ресурсы планеты. Рациональное использование и охрана мировых водных ресурсов. Водопотребление. Виды водопотребления. Мировой водный баланс. Общая характеристика водных ресурсов.	1	1
	Практические задания			
	1	Изучение ресурсов Мирового океана. Особенности использования водных ресурсов	1	
	2	Земельные ресурсы планеты. Принципы рационального использования земельных ресурсов. Современный подход к использованию земельных ресурсов. Общая характеристика современного состояния земельных ресурсов.	1	1
Тема 2.4. Характеристика флоры и фауны планеты. Охрана природы	Содержание учебного материала		2	
	1	Ресурсы растительного и животного мира планеты. Общая характеристика современного состояния. Угроза потери биологического разнообразия. Рекреационные ресурсы, их виды и значение	1	1
	2	Основные формы охраняемых природных территорий. Заповедники и их значение. Охрана редких и находящихся под угрозой исчезновения растений и животных.	1	1
Раздел 3. Общие вопросы природопользования и экологической безопасности			5	
Тема 3.1. Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду	Содержание учебного материала		2	
	1	Виды загрязнений биосферы: естественное и антропогенное загрязнение. Основные группы отходов производства. Источники и масштабы образования отходов. Общая классификация загрязнителей.	1	1
	2	Нормативы для загрязнителей окружающей среды. Предельно допустимый сброс (ПДС). Предельно допустимая концентрация (ПДК). Мониторинг загрязнения среды	1	1
Тема 3.2. Глобальные проблемы биосферы	Содержание учебного материала		3	
	1	Определение и причины возникновения экологического кризиса. Антропогенное воздействие на атмосферу, гидросферу, литосферу. Правила Б.Коммонера. Нарушение природного равновесия	1	1
	Практические задания		1	
	1	Решение расчетных задач по контролю качества окружающей среды		
Контрольные работы				

	1	Характеристика ресурсного потенциала	1	
Раздел 4 Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности			8	
Тема 4.1. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды	Содержание учебного материала		2	
	1	Правовые основы охраны окружающей среды. Исторические основы российского экологического законодательства. Нормативные акты по рациональному природопользованию. Юридическая ответственность за экологические правонарушения.	1	1
	2	Экологическая экспертиза. Государственная экологическая и общественная экологическая экспертиза. Паспортизация промышленных предприятий	1	1
Тема 4.2. Экологический мониторинг и контроль	Содержание учебного материала		3	
	1	Понятие и принципы мониторинга окружающей среды. Основные задачи мониторинга среды. Наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду, оценка и экологическое прогнозирование состояния окружающей среды. Виды мониторинга.	1	1
	2	Принципы и методы рационального природопользования. Концепция «Устойчивое развитие». Жизнь в условиях ограниченных ресурсов. Контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды.	1	1
	Практические задания			
	1	Экологическая безопасность. Концепция «Устойчивое развитие». Решение ситуационных задач	1	
Тема 4.3. Экономические основы и международное сотрудничество в вопросах охраны окружающей среды	Содержание учебного материала		3	
	1	Экономические механизмы охраны окружающей среды и рационального природопользования. Финансирование природоохранной деятельности. Эколого-экономический учет природных ресурсов и загрязнителей	1	1
	2	Методы экологического регулирования. Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды «Зеленые налоги», платежи. Социальные проблемы природопользования и концепция сбалансированного риска	1	1
	Практические задания			
	1	Работа с материалами итогового документа Конференции ООН по окружающей среде Рио-92	1	

Раздел 5 Характеристика экологического влияния отраслевых комплексов на среду обитания		8	
Тема 5.1. Экологическое влияние топливно-энергетического комплекса, металлообрабатывающих производств, строительной индустрии и транспортных средств	Содержание учебного материала		3
	1	Общая характеристика воздействия металлообрабатывающих производств, ТЭК и строительной индустрии на окружающую среду. Природоохранная деятельность на предприятиях ТЭК, металлообрабатывающих предприятиях и в строительной индустрии. Пассивные и активные методы охраны среды. Обратное водоснабжение. Классификация загрязнителей. Механические и энергетические загрязнители	1
	2	Общая характеристика воздействия транспортных средств на окружающую среду. Природоохранная деятельность при эксплуатации транспортных средств. Изменение технических характеристик двигателей, разработка новых видов топлива. Краткая экологическая характеристика видов топлива и продуктов его сгорания	1
	Практические задания		
	1	Изучение и оценка состояния атмосферного воздуха около городской автомагистрали	1
Тема 5.2. Экологическое влияние пищевой промышленности, общественного питания и торговли, легкой промышленности, бытового обслуживания и бытовой деятельности	Содержание учебного материала		3
	1	Общая характеристика воздействия пищевой промышленности, общественного питания и торговли на окружающую среду. Природоохранная деятельность в сфере пищевой промышленности, массового питания и торговли. Комплексное использование сырья и отходов. Получение экологически чистой продукции. Снижение затрат на производство и добычу сырья из природных источников. Опасность смешанных отходов. Возможность возникновения эпидемий.	1
	Практические задания		
	1	Изучение отходов реально работающего предприятия общественного питания	1
	2	Общая характеристика воздействия легкой промышленности, бытового обслуживания и бытовой деятельности на окружающую среду. Природоохранная деятельность на предприятиях легкой промышленности и в сфере обслуживания и бытовой деятельности. Основные положения	1

	программы комплексного использования сырья и создания малоотходных производств. Экологическое воспитание населения. Особенности влияния на окружающую среду текстильной, кожевенной промышленности и предприятий сферы обслуживания.		
Тема 5.3. Экологическое влияние сельского хозяйства	Содержание учебного материала	2	
	1 Общая характеристика воздействия сельского хозяйства на окружающую среду. Природоохранная деятельность в агропромышленном комплексе. Новые методы борьбы с вредителями сельского хозяйства. Утилизация отходов агрокомплексов. Негативное влияние агрокомплексов на среду обитания.	1	1
	Контрольные работы		
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя;
- комплект документов для изучения;
- комплект заданий для тестирования и контрольных работ;
- технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Константинов В. М. Экологические основы природопользования. – М.: Академия, НМЦ СПО, 2015.
2. Трушина Т. П. “Экологические основы природопользования” – Ростов-на-Дону, Феникс, 2017.
3. Миркин Б. М., Наумова Л. Г. Экология Уфа: Ади-Пресс, 2015.

Дополнительные источники:

1. Вильчинская О. В., Воробьев А. Е. , Дьяченко В. В. , Корчагина А. В. Основы природопользования: экологические, экономические и правовые аспекты. 2-е изд. М.: Феникс, 2007.
2. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования – М. ИД «ФОРУМ»-ИНФА-М, 2014
3. Козачек А. В. Экологические основы природопользования. - М.: Феникс, 2008.
4. Рубан Э. Д., Крымская И. Г. Гигиена и основы экологии человека. - М.: Феникс, 2009;

Информационно-аналитическое издание:

1. <http://school-collection.edu.ru>;
2. <http://www.openclass.ru>;
3. <http://bio.1september.ru/index.php>;
4. <http://tana.ucoz.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; • использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; • соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; • особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; • об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; • принципы и методы рационального природопользования; • методы экологического регулирования; • принципы размещения производств различного типа; • основные группы отходов, их источники и масштабы образования; • понятие и принципы мониторинга окружающей среды; • правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; • принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; • природоресурсный потенциал Российской Федерации; • охраняемые природные территории 	<ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • фронтальный письменный опрос • оценка результатов выполнения практических заданий • оценка результатов выполнения контрольных работ • оценка результатов выполнения дифференцированного зачета

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

При проведении итоговой аттестации в форме зачёта по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

СОГЛАСОВАНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 30 августа 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»

Е.А. Кузнецова
31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Тверской колледж сервиса и туризма»

Разработчик:

Лупина Марина Борисовна, преподаватель

© *ГБПОУ ТКСиТ*

© *Лупина М.Б.*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ 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	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» является частью рабочей программы среднего общего образования с учетом социально-экономического профиля в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре рабочей профессиональной образовательной программы: дисциплина профессиональной подготовки, входящая в математический и общий естественно-научный цикл.

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

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

уметь:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические задания	9
контрольные работы (включая дифференцированный зачет)	2
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические задания, контрольные работы	Объём часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1 Экология и природопользование		5	
Тема 1.1. Предмет и задачи дисциплины	Содержание учебного материала	2	
	1 Природопользование как сфера общественно-политической деятельности и прикладная научная дисциплина. Междисциплинарный характер изучения взаимодействия общества и природы. Комплекс естественно-научных и социально-экономических знаний как методологическая база природопользования. Объект и задачи изучения.	1	1
	2 Основные понятия и законы экологии. Равновесие в системах	1	1
Тема 1.2. Принципы взаимодействия организмов и среды обитания	Содержание учебного материала	3	
	1 Особенности взаимодействия общества и природы в эпоху НТР. Виды антропогенного воздействия на природу: конструктивное, деструктивное, непосредственное. Общие и специфические черты природы и общества.	1	1
	2 Взаимодействие живых организмов и среды обитания. Экологические факторы. Экологические законы. Адаптация организмов к среде	1	1
	Практические задания	1	
	1 Определение лимитирующих факторов среды		
Раздел 2 Природные ресурсы и рациональное природопользование		10	
Тема 2. 1. Общая характеристика природных ресурсов	Содержание учебного материала	2	
	1 Классификация природных ресурсов. Природоресурсный потенциал Российской Федерации. Место России в мировой номенклатуре запасов химического сырья. Проблема использования и воспроизводства природных ресурсов. Их взаимосвязь с размещением производств.	1	1
	Практические задания		
	1 Определение ресурсообеспеченности стран топливными ресурсами. Развитие ТЭК РФ	1	
Тема 2.2. Характеристика пищевых и человеческих ресурсов	Содержание учебного материала	3	
	1 Пищевые ресурсы человечества. Зеленая революция, белая революция. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции	1	1
	Практические задания		
	1 Изучение экологической значимости наиболее распространенных пищевых	1	

		добавок по упаковке продуктов		
	2	Человеческие ресурсы. Проблема сохранения человеческих ресурсов	1	1
Тема 2.3. Общая характеристика водных и земельных ресурсов	Содержание учебного материала		3	
	1	Водные ресурсы планеты. Рациональное использование и охрана мировых водных ресурсов. Водопотребление. Виды водопотребления. Мировой водный баланс. Общая характеристика водных ресурсов.	1	1
	Практические задания			
	1	Изучение ресурсов Мирового океана. Особенности использования водных ресурсов	1	
	2	Земельные ресурсы планеты. Принципы рационального использования земельных ресурсов. Современный подход к использованию земельных ресурсов Общая характеристика современного состояния земельных ресурсов.	1	1
Тема 2.4. Характеристика флоры и фауны планеты. Охрана природы	Содержание учебного материала		2	
	1	Ресурсы растительного и животного мира планеты. Общая характеристика современного состояния. Угроза потери биологического разнообразия. Рекреационные ресурсы, их виды и значение	1	1
	2	Основные формы охраняемых природных территорий. Заповедники и их значение. Охрана редких и находящихся под угрозой исчезновения растений и животных.	1	1
Раздел 3. Общие вопросы природопользования и экологической безопасности			5	
Тема 3.1. Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду	Содержание учебного материала		2	
	1	Виды загрязнений биосферы: естественное и антропогенное загрязнение. Основные группы отходов производства. Источники и масштабы образования отходов. Общая классификация загрязнителей.	1	1
	2	Нормативы для загрязнителей окружающей среды. Предельно допустимый сброс (ПДС). Предельно допустимая концентрация (ПДК). Мониторинг загрязнения среды	1	1
Тема 3.2. Глобальные проблемы биосферы	Содержание учебного материала		3	
	1	Определение и причины возникновения экологического кризиса. Антропогенное воздействие на атмосферу, гидросферу, литосферу Правила Б.Коммонера. Нарушение природного равновесия	1	1
	Практические задания		1	
	1	Решение расчетных задач по контролю качества окружающей среды		
	Контрольные работы			

	1	Характеристика ресурсного потенциала	1	
Раздел 4 Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности			8	
Тема 4.1. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды	Содержание учебного материала		2	
	1	Правовые основы охраны окружающей среды. Исторические основы российского экологического законодательства. Нормативные акты по рациональному природопользованию. Юридическая ответственность за экологические правонарушения.	1	1
	2	Экологическая экспертиза. Государственная экологическая и общественная экологическая экспертиза. Паспортизация промышленных предприятий	1	1
Тема 4.2. Экологический мониторинг и контроль	Содержание учебного материала		3	
	1	Понятие и принципы мониторинга окружающей среды. Основные задачи мониторинга среды. Наблюдение за факторами, воздействующими на окружающую среду, оценка и экологическое прогнозирование состояния окружающей среды Виды мониторинга.	1	1
	2	Принципы и методы рационального природопользования. Концепция «Устойчивое развитие». Жизнь в условиях ограниченных ресурсов Контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды.	1	1
	Практические задания			
	1	Экологическая безопасность. Концепция «Устойчивое развитие». Решение ситуационных задач	1	
Тема 4.3. Экономические основы и международное сотрудничество в вопросах охраны окружающей среды	Содержание учебного материала		3	
	1	Экономические механизмы охраны окружающей среды и рационального природопользования. Финансирование природоохранной деятельности Эколого-экономический учет природных ресурсов и загрязнителей	1	1
	2	Методы экологического регулирования. Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды «Зеленые налоги», платежи. Социальные проблемы природопользования и концепция сбалансированного риска	1	1
	Практические задания			
	1	Работа с материалами итогового документа Конференции ООН по окружающей среде Рио-92	1	

Раздел 5 Характеристика экологического влияния отраслевых комплексов на среду обитания		8	
Тема 5.1. Экологическое влияние топливно-энергетического комплекса, металлообрабатывающих производств, строительной индустрии и транспортных средств	Содержание учебного материала		3
	1	Общая характеристика воздействия металлообрабатывающих производств, ТЭК и строительной индустрии на окружающую среду. Природоохранная деятельность на предприятиях ТЭК, металлообрабатывающих предприятиях и в строительной индустрии. Пассивные и активные методы охраны среды. Обратное водоснабжение. Классификация загрязнителей. Механические и энергетические загрязнители	1
	2	Общая характеристика воздействия транспортных средств на окружающую среду. Природоохранная деятельность при эксплуатации транспортных средств. Изменение технических характеристик двигателей, разработка новых видов топлива. Краткая экологическая характеристика видов топлива и продуктов его сгорания	1
	Практические задания		
	1	Изучение и оценка состояния атмосферного воздуха около городской автомагистрали	1
Тема 5.2. Экологическое влияние пищевой промышленности, общественного питания и торговли, легкой промышленности, бытового обслуживания и бытовой деятельности	Содержание учебного материала		3
	1	Общая характеристика воздействия пищевой промышленности, общественного питания и торговли на окружающую среду. Природоохранная деятельность в сфере пищевой промышленности, массового питания и торговли. Комплексное использование сырья и отходов. Получение экологически чистой продукции. Снижение затрат на производство и добычу сырья из природных источников. Опасность смешанных отходов. Возможность возникновения эпидемий.	1
	Практические задания		
	1	Изучение отходов реально работающего предприятия общественного питания	1
	2	Общая характеристика воздействия легкой промышленности, бытового обслуживания и бытовой деятельности на окружающую среду. Природоохранная деятельность на предприятиях легкой промышленности и в сфере обслуживания и бытовой деятельности. Основные положения	1

		программы комплексного использования сырья и создания малоотходных производств. Экологическое воспитание населения. Особенности влияния на окружающую среду текстильной, кожевенной промышленности и предприятий сферы обслуживания.		
Тема 5.3. Экологическое влияние сельского хозяйства	Содержание учебного материала		2	
	1	Общая характеристика воздействия сельского хозяйства на окружающую среду. Природоохранная деятельность в агропромышленном комплексе. Новые методы борьбы с вредителями сельского хозяйства. Утилизация отходов агрокомплексов. Негативное влияние агрокомплексов на среду обитания.	1	1
	Контрольные работы			
Дифференцированный зачет			2	
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя;
- комплект документов для изучения;
- комплект заданий для тестирования и контрольных работ;
- технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Константинов В. М. Экологические основы природопользования. – М.: Академия, НМЦ СПО, 2015.
2. Трушина Т. П. “Экологические основы природопользования” – Ростов-на-Дону, Феникс, 2017.
3. Миркин Б. М., Наумова Л. Г. Экология Уфа: Ади-Пресс, 2015.

Дополнительные источники:

1. Вильчинская О. В., Воробьев А. Е. , Дьяченко В. В. , Корчагина А. В. Основы природопользования: экологические, экономические и правовые аспекты. 2-е изд. М.: Феникс, 2007.
2. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования – М. ИД «ФОРУМ»-ИНФА-М, 2014
3. Козачек А. В. Экологические основы природопользования. - М.: Феникс, 2008.
4. Рубан Э. Д., Крымская И. Г. Гигиена и основы экологии человека. - М.: Феникс, 2009;

Информационно-аналитическое издание:

1. <http://school-collection.edu.ru>;
2. <http://www.openclass.ru>;
3. <http://bio.1september.ru/index.php>;
4. <http://tana.ucoz.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; • использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; • соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; • особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; • об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; • принципы и методы рационального природопользования; • методы экологического регулирования; • принципы размещения производств различного типа; • основные группы отходов, их источники и масштабы образования; • понятие и принципы мониторинга окружающей среды; • правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; • принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; • природоресурсный потенциал Российской Федерации; • охраняемые природные территории 	<ul style="list-style-type: none"> • устный опрос • фронтальный письменный опрос • оценка результатов выполнения практических заданий • оценка результатов выполнения контрольных работ • оценка результатов выполнения дифференцированного зачета

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

При проведении итоговой аттестации в форме зачёта по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения учебной дисциплины.

СОГЛАСОВАНО
на заседании методической комиссии
ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол № 1 30 августа 2020г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова
31 августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования от 17 мая 2012 г. № 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Тверской колледж сервиса и туризма»

Разработчик:

Лупина Марина Борисовна, преподаватель

© ГБПОУ ТКСиТ

© Лупина М.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 01. МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является частью рабочей программы с в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре рабочей профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины: Получение студентами знаний в области микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению знаний по микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве специалиста поварского и кондитерского дела.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- использовать лабораторное оборудование
- определять основные группы микроорганизмов
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических норм приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков
- обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств,
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов
- рассчитывать энергетическую ценность блюд
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные термины микробиологии
- основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию
- генетическую и химическую структуру наследственности и формы изменчивости микроорганизмов
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе
- характеристики микрофлоры почв, воды, воздуха
- микробиологию основных пищевых продуктов
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
- правила личной гигиены работников организации питания
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения, правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
- пищевые вещества и их значение для человека
- схему микробиологического контроля
- суточную норму потребности человека в питательных веществах
- основные процессы обмена веществ в организме
- суточный расход энергии
- состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания,
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет
- методику составления рационов питания

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие *общие и профессиональные компетенции*:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 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
Код	Профессиональные компетенции
ВД1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	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, 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
ВД.3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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
ВД 4	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
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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