

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ

Программа учебной дисциплины «Русский язык» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «Русский язык и литература», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования, с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно- методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО социально-экономического профиля.

Организации-разработчики:

ООО «Издательский центр «Академия»;

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчики:

д.ф.н., профессор Т. М. Воителева, д.ф.н., профессор И. Н. Сухих;

Татаренко Л.Г., преподаватель русского языка и литературы ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невесенкова Е.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Русский язык»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО социально-экономического профиля.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл дисциплин.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей:

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

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

Результаты освоения раздела «Русский язык».

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

- **личностных:**

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

- **метапредметных:**

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, применяя адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать получаемую информацию;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка.

- **предметных:**

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;

- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений разных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом его стилистической и жанрово-родовой специфики;
- осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания.

В результате освоения учебной дисциплины «Русский язык» обучающийся должен **уметь**:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
- проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;
- использовать основные виды чтения (ознакомительно-изучающее, ознакомительно-реферативное и др.) в зависимости от коммуникативной задачи;
- извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях;
- создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;
- применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного

языка;

- соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;
- соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
- использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры;
 - развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности;
 - увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
 - совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству;
 - самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.

В результате освоения учебной дисциплины «Русский язык» обучающийся должен **знать**:

- связь языка и истории, культуры русского и других народов;
- смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;
- основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь;
- орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины «Русский язык»:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 117 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;
самостоятельная работа 39 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Русский язык»

2.1. Объем раздела учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	117
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
практические занятия	39
контрольные работы	2
Самостоятельная работа	39
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Русский язык».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа: обучающихся, проектная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.	Содержание учебного материала	3	1
	1. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. <u>Язык и общество. Язык как развивающееся явление.</u> Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Ознакомление с требованиями к выполнению проекта.	2	
	Практические занятия	1	
	1. Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования.	1	
	Самостоятельная работа заполнение таблицы «Особенности стилей речи». Работа с лингвистическими словарями и справочниками разных типов, работа с учебником, выполнение упражнений. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Природа и сущность языка. Язык и мышление. Язык и его функции. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Культура речи. Нормы русского языка. Различие между понятиями «культура языка» и «культура речи». Культура речи как уровень практического владения языком, как учение о коммуникативных качествах литературной речи (правильности, точности, логичности, этической выдержанности) и как система знаний, умений и навыков, обеспечивающих эффективное использование языка для коммуникативной цели. Взаимосвязь культуры языка и культуры речи. Стилистика и синонимические средства языка. Литературно-языковые нормы и их критерии. Система норм русского литературного языка: орфоэпический, морфологический, синтаксический. Стилистический и этико-речевые нормы. Речевая ошибка как неосознанная и немотивированная нарушение языковых и речевых норм. Речевой недочет как нарушение рекомендательной нормы. Типы ошибок: структурно-языковые несоответствия речи коммуникативным качествам уместности, чистоты, целесообразности; нарушения в речи этикетных и этических норм. Русское письмо и его эволюция.	1	
Раздел 1. Язык и речь		14	
Тема 1.1 Язык и	Содержание учебного материала	2	1

речь. Основные требования к речи	1.Язык и речь. Виды речевой деятельности. <u>Речевая ситуация и ее компоненты.</u> Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств.	2	
	Самостоятельная работа Анализ различных речевых ситуаций, работа с лингвистическими словарями и справочниками разных типов, работа с учебником, выполнение упражнений.	1	
Тема 1.2 Функциональные стили речи и их особенности.	Содержание учебного материала	4	1
	1. Функциональные стили речи и их особенности. <u>Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.</u> Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др. Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления. Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др.	2	
	Самостоятельная работа Написать письмо близкому вам человеку.	1	
	Практические занятия	2	
	1. Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи. Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.		
Самостоятельная работа Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста, работа с учебником, выполнение упражнений.	1		
Тема 1.3 Текст как произведение речи. Функционально - смысловые типы речи	Содержание учебного материала	8	2
	1.Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. <u>Тема, основная мысль текста.Средства и виды связи предложений в тексте.</u>	1	
	Практические занятия	1	
	1. <u>Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу).</u> Абзац как средство смыслового членения текста.Составление связного высказывания на заданную тему.		2
	Самостоятельная работа Составить характеристику одного из студентов группы	1	

	1. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация).	1	2
	Практические занятия	1	
	1. Освоение видов переработки текста.		
	Самостоятельная работа Составить план-конспект параграфа учебника (на выбор обучающихся)	1	
	1. Абзац как средство смыслового членения текста.	1	2
	Практические занятия	1	
	1. Анализ структуры текста.		
	Самостоятельная работа Определить микротемы в заданном тексте.	1	
	2. Составление связного высказывания на заданную тему.	2	2
	Самостоятельная работа Речеведческий анализ текста, работа с учебником, выполнение упражнений	1	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы к разделу 1: Устная и письменная формы существования русского языка и сферы их применения. Текст и его назначение. Типы текстов по смыслу и стилю. Вклад М.В. Ломоносова (Ф.Ф. Фортунатова, Д.Н. Ушакова, Л.В. Щербы, А.А. Реформатского, В.В. Виноградова и др., по выбору) в изучение русского языка.		
Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография		8	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	2	2
Фонетические единицы	1. <u>Фонетические единицы</u> . Звук и фонема. Открытый и закрытый слог. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова.	1	
	Практические занятия	1	
	1. Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка.		
	Самостоятельная работа Фонетический и графический анализ слова, артикуляционная характеристика звуков, работа с учебником, выполнение упражнений.	1	
Тема 2.2	Содержание учебного материала	2	2
Орфоэпические нормы	1. <u>Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения</u> . Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря.	1	

	Практические занятия	1	
	1. Сопоставление устной и письменной речи.		
	Самостоятельная работа: Орфоэпический анализ слова, наблюдение над выразительными средствами фонетики, поиск примеров звукописи (ассонанс, аллитерация) в художественных произведениях.	1	
Тема Орфография	2.3 Содержание учебного материала	4	2
	1. <u>Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных.. Употребление буквы ъ.</u> Правописание о/е после шипящих и ц. Правописание приставок на з- / с-. Правописание и/ы после приставок.	2	
	Самостоятельная работа Подготовиться к проверочному диктанту	1	
	Практические занятия	2	
	1. Наблюдение над функционированием правил орфографии в письменных текстах.		
	Самостоятельная работа Выполнить карточки-задания по заданной теме Фонетический анализ слова, работа с учебником, выполнение упражнений.	1	
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Письмо и орфография. Принципы русской орфографии. Функционирование звуков языка в тексте: звукопись, анафора, аллитерация. Орфографический и орфоэпический словари русского языка и сфера их использования. Фонетика как учение о звуковой стороне речи. Сегментные (фраза, речевой такт, фонетическое слово, слог, звук) и суперсегментные (интонация, ударение) единицы фонетики. Речи. Гласные и согласные звуки и их классификация. Чередование фонем. Слог и слоговое деление. Классификация слогов. Правила переноса слов. Орфоэпия как учение о нормах произношения. Правила произношения безударных гласных, звонких и глухих согласных, отдельных грамматических форм, произношение иноязычных слов. Орфоэпические словари. Типичные орфоэпические ошибки. Акцентология как наука о словесном ударении. Особенности и функции словесного ударения. Неблагозвучие (в аббревиатурах, рифмах, случайных повторах) как стилистический недостаток речи. Фонетические средства языковой выразительности: аллитерация, ассонанс, звукопись, звукоподражание. Интонация. Графика, алфавит. Соотношение звуков и букв.		
Раздел 3. Лексикология и фразеология		10	
Тема Лексическая система языка	3.1 Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова.</u> Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление.	1	

	Практические занятия	1	
	1.Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.		
	Самостоятельная работа Выполнение упражнений по теме « Лексическая система языка»	1	
Тема 3.2 Русская лексика с точки зрения ее происхождения и употребления. Активный и пассивный словарный запас. Фразеология	Содержание учебного материала	4	2
	1.Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованнаялексика, старославянизмы).Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устнойречи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика.Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы.Особенности русского речевого этикета.Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русскиепословицы и поговорки.Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение упражнений	1	
	Практические занятия	2	
	1. Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи, выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления.		
	Самостоятельная работа составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления	1	
Тема 3.3 Лексические нормы	Содержание учебного материала	4	1
	1.Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение упражнений	1	
	Практические занятия	2	
	1.Составление связного высказывания с использованием заданных лексем. Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.		
	Самостоятельная работа Подбор текстов с изучаемым языковым явлением, речеведческий анализ текста, работа с учебником, выполнение упражнений.	1	
Самостоятельная работа по разделу 3:			

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			
Лексикология как учение о слове и словарном составе языка. Слово как единица языка. Слово в разных уровнях языка. Фразеологические словари русского языка и сфера их использования. Фразеология как учение об устойчивых сочетаниях слов. Фразеологизмы и их разновидности. Стилистические функции фразеологизмов. Фразеологические словари. Словари синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Лексические и фразеологические нормы. Образные средства языка. Тропы, разновидности тропов. Основные виды лексических ошибок. Неправильное словоупотребление, нарушение лексической сочетаемости слов. Тавтология и плеоназм. Стилистически неоправданное употребление слов. Злоупотребление терминами. Фразеологические ошибки: расширение, сокращение или искажение состава фразеологизма, изменение грамматических форм в составе фразеологизмов; контаминация (смешение) фразеологизмов.			
Раздел 4. Морфемика, словообразование, орфография		10	
Тема	4.1	Содержание учебного материала	2
Морфема как значимая часть слова	как часть	1. Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова.	1
		Практические занятия	1
		1. Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте. Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами.	
		Самостоятельная работа: Выполнение упражнений на сопоставление слов с морфемами-синонимами.	1
Тема	4.2	Содержание учебного материала	4
Способы словообразования		1. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.	2
		Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов.	
		Самостоятельная работа Выполнение упражнений по теме «Способы словообразования»	1
		Практические занятия	2
		1. Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки. Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования.	
		Самостоятельная работа Выполнение упражнений по теме «Способы словообразования»	1
Тема	4.3	Содержание учебного материала	4
			2

Орфография	1. <u>Правописание чередующихся гласных в корнях слов.</u> <u>Правописание приставок при- / пре-.</u> Правописание сложных слов.		1	
	Практические занятия		1	
	1. <u>Наблюдение над функционированием правил орфографии в письменных текстах.</u>			
	Самостоятельная работа Подготовиться к тестам		1	
	2. <u>Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры.</u> Самостоятельная работа Составить текст (по выбору обучающихся)		1	
Контрольная работа по разделам 1- 4		1		
Самостоятельная работа: по разделу 4. Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами, работа с учебником, выполнение упражнений. Строение русского слова. Способы образования слов в русском языке. Словообразование как раздел науки о языке, изучающий структуру слов и способы их образования. Морфема, типы морфем. Способы образования (морфемные и неморфемные). Словообразовательные нормы. Ненормативное словообразование как выразительное средство и речевая ошибка.				
Раздел 5. Морфология и орфография			14	
Тема 5.1	Содержание учебного материала		2	1
Грамматические признаки слова. Части речи. Имя существительное	1. <u>Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция).</u> Знаменательные и незначительные части речи и их роль в построении текста. Основные выразительные средства морфологии Имя существительное. Лексико-грамматические разряды. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи.		1	
	Практические занятия		1	
	1. Сопоставление лексического и грамматического значения слов.			
	Самостоятельная работа Морфологический разбор имени существительного.		1	
Тема 5.2	Имя Содержание учебного материала		2	2

прилагательное	1.Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. <u>Степени сравнения имен прилагательных.</u> Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. <u>Правописание сложных прилагательных.</u> Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи.	1	
	Практические занятия	1	
	1.Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора.		
Самостоятельная работа выведение алгоритма морфологического разбора	1		
Тема 5.3 Имя числительное. Местоимение	Содержание учебного материала	2	2
	1. <u>Лексико-грамматические разряды имен числительных.</u> Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода. Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте.	1	
	Практические занятия	1	
	1.Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте.		
	Самостоятельная работа Морфологический разбор местоимения	1	
Тема 5.4 Глагол	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Грамматические признаки глагола.</u> Правописание суффиксов и личных окончанийглагола. Правописание не с глаголами. Морфологический разбор глагола.Употребление форм глагола в речи.	1	
	Практические занятия	1	
	1. <u>Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся.</u> Наблюдение над функционированием правил орфографии в письменных текстах.		
	Самостоятельная работа Выучить правила орфографии в письменных текстах.	1	
Тема	Содержание учебного материала	2	1

<p>5.5 Причастие и деепричастие как особые формы глагола</p>	<p>1. Причастие как особая форма глагола. <u>Образование действительных и страдательных причастий</u>. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями. Правописание -н- и -нн- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия. Деепричастие как особая форма глагола. <u>Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида</u>. Правописание не с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия.</p>	<p>1</p>	
	<p>Практические занятия 1. Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи.</p>	<p>1</p>	
	<p>Самостоятельная работа Морфологический разбор деепричастия.</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 5.6. Наречие и слова категории состояния</p>	<p>Содержание учебного материала 1. <u>Грамматические признаки наречия</u>. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. <u>Группы слов категории состояния. Их функции в речи</u>.</p> <p>Практические занятия 1. Образование слов и форм слов разных частей речи с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования и словоизменения; использование способа разграничения слов-омонимов, принадлежащих к разным частям речи.</p> <p>Самостоятельная работа Морфологический разбор наречия.</p>	<p>2 1 1</p>	<p>1</p>
<p>Тема 5.7 Служебные части речи.</p>	<p>Содержание учебного материала 1. <u>Предлог как часть речи. Правописание предлогов</u>. Отличие производных предлогов от слов-омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др. <u>Союз как часть речи. Правописание союзов</u>. Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте. <u>Частица как часть речи. Правописание частиц</u>. Правописание частиц не и ни с разными частями речи. Употребление частиц в речи. Междометия и звукоподражательные слова. <u>Правописание</u></p>	<p>2 1</p>	<p>1</p>

	<u>междометийи звукоподражаний</u> . Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употреблениемеждометий в речи		
	Практические занятия	1	
	1. <u>Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи.</u>		
	Самостоятельная работа Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи.	1	
Самостоятельная работа: по разделу 5. Подбор текстов с определенными орфограммами, работа с учебником, выполнение упражнений. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы (раздел 5): Части речи в русском языке. Принципы распределения слов по частям речи. Морфология как учение о частях речи и грамматических категориях. Части речи (самостоятельные и служебные). Формоизменение самостоятельных частей речи. Наречие и категория состояния. Переходные явления в частях речи. Морфологические нормы. Выразительные возможности знаменательных и служебных частей речи (синонимика частей речи). Основные виды морфологических ошибок: ошибки в выборе форм рода и числа существительных; ошибки в склонении существительных, прилагательных, местоимениях, числительных; ошибки в образовании степеней сравнения прилагательных и наречий, в употреблении местоимений; ошибки в образовании и употреблении форм глаголов, причастий и деепричастий.			
Раздел 6. Синтаксис и пунктуация		20	
Тема 6.1	Содержание учебного материала	2	1
Основные единицы синтаксиса. Словосочетание.	Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. <u>Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения.</u>	1	
	Практические занятия	1	
	Наблюдение над существенными признаками словосочетания. <u>Особенности употребления словосочетаний. Синонимия словосочетаний.</u>		
	Самостоятельная работа Синтаксический разбор словосочетаний	1	
Тема 6.2 Простое предложение.	Содержание учебного материала	8	2
	1. <u>Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения.</u> Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении.	2	
	Самостоятельная работа	1	

	Выполнение упражнений «Прямой и обратный порядок слов».		
	2. <u>Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. Односоставное и неполное предложение. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого. Односложное простое предложение. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Уточняющие члены предложения. Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении.</u>	2	
	Самостоятельная работа Выполнение упражнений на расстановку знаков препинания	1	
	Практические занятия	2	
	1. Анализ ошибок и недочетов в построении простого (сложного) предложения.		
	2. <u>Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.</u> Упражнения по синтаксической синонимии: двусоставное/односоставное предложение, предложение с обособленными определениями и обстоятельствами.	2	
	Самостоятельная работа Упражнения по синтаксической синонимии: двусоставное/односоставное предложение, предложение с обособленными определениями и обстоятельствами.	2	
Тема 6.3	Содержание учебного материала	10	2
Сложное предложение	1. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Употребление сложносочиненных предложений в речи.	2	2
	Самостоятельная работа Выполнение упражнений по расстановке знаков препинания в сложносочиненном предложении	1	
	2. Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях	1	2

речи.		
Практические занятия	1	
1. Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры.		
Самостоятельная работа Подготовиться к итоговой практической работе	1	
2. Составление схем простых и сложных предложений и составление предложений по схемам.	1	
3. Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий, освоения основных научных положений о синтаксическом уровне современной системы русского языка, ее нормах и тенденциях развития.	1	
Самостоятельная работа Работа с текстом	1	
4.Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.	1	
Практические занятия: 1. Наблюдение над существенными признаками простого и сложного предложения; использование способа анализа структуры и семантики простого и сложного предложения.	1	
Самостоятельная работа Подготовиться к контрольной работе по разделу 6	1	
2.Составление предложений с прямой речью. Контрольная работа по разделу 6. Защита проектов.	2	
Самостоятельная работа по разделу 6 Составление синтаксических конструкций, составление монологического высказывания в устной/ письменной форме на лингвистическую тему, поиск примеров по теме из художественных текстов изучаемых произведений, работа с учебником, выполнение упражнений.		
Консультации		
1. Обработка понятия формулировки темы сочинения.		
2. Значимость ключевых слов в контексте сочинения.		
3. Трёхчастная структура текста. Составление плана.		
4. Подбор литературных аргументов к тематическим направлениям.		
5. Анализ литературных произведений (конкретных эпизодов произведений).		
6. Написание пробных сочинений. Анализ.		

Экзамен		
Всего	117	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы учебной дисциплины «Русский язык» предполагает наличие учебного кабинета, в котором имеется свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02).

Оборудование учебного кабинета:

Учебный кабинет оснащен типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете находится мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по русскому языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

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

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного материала по русскому языку, рекомендованные и допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научно-популярной литературой по вопросам языкознания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Русский язык» студенты имеют доступ к электронным учебным материалам по русскому языку и литературе, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, используемых в учебном процессе:

Основные источники:

1. Воителева, Т.М. Русский язык и литература. Русский язык, 10 класс, базовый уровень. Учебник для 10 класса. – М., «Академия» 2015.
2. Воителева, Т.М. Русский язык и литература. Русский язык, 11 класс, базовый уровень. Учебник для 11 класса. – М., «Академия» 2015

Дополнительные источники:

1. Власенков, А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи. Учебник для 10-11 кл. общеобразов. учрежд. – М., 2016.
2. Гольдин, З.Д., Светлышева В.Н. «Русский язык в таблицах. 5-11 классы. Справочное пособие». 10-е издание, стереотипное; М.: «Дрофа», 2016год.
3. Бисеров, А.Ю. Русский язык. Тематические тренировочные задания к ЕГЭ. М., 2015 г.

Для студентов

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017.
2. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017.
3. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: электронный учебно-методический комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017.
4. Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО – М.: 2015.

Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016)

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413».

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

4. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-3).

Интернет – ресурсы

1. [www. eor. it. ru/eor](http://www.eor.it.ru/eor) (учебный портал по использованию ЭОР).

2. [www. ruscorpora. ru](http://www.ruscorpora.ru) (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).

3. [www. russkiyjazik. ru](http://www.russkiyjazik.ru) (энциклопедия «Языкознание»).

4. [www. etymolog. ruslang. ru](http://www.etymolog.ruslang.ru) (Этимология и история русского языка).

5. [www. rus.1september. ru](http://www.rus.1september.ru) (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей

6. «Я иду на урок русского языка».

7. [www. uchportal. ru](http://www.uchportal.ru) (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).

8. [www. Ucheba. com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www. uroki. ru](http://www.uroki.ru)))

9. [www. metodiki. ru](http://www.metodiki.ru) (Методики).

10. [www. posobie. ru](http://www.posobie.ru) (Пособия).

11. [www. it-n. ru/communities. aspx?cat_no=2168&tmpl=com](http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com) (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).

12. [www. prosv. ru/umk/konkurs/info. aspx?ob_no=12267](http://www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267) (Работы победителей конкурса «Учитель - учителю» издательства «Просвещение»).

13. www.spravka.gramota.ru (Справочная служба русского языка).

14. www.slovari.ru/dictsearch (Словари. ру).

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, коллективные решения творческих задач.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РУССКИЙ ЯЗЫК»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	Извлечение из разных источников и преобразование информации о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры; Характеристика на отдельных примерах взаимосвязи языка, культуры и истории народа – носителя языка; анализ пословиц и поговорок о русском языке; Составление связного высказывания (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме; Поиск примеров, которые доказывают, что изучение языка позволяет лучше узнать историю и культуру страны; Определение темы, основной мысли текстов о роли русского языка в жизни общества; Проведение языкового разбора текстов; извлечение информации из разных источников (таблиц, схем); Преобразование информации; создание рассуждения о роли русского языка в жизни человека	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Язык и речь. Функциональные стили речи	Выразительное чтение текста, определение темы, функционального типа речи, умение формулировать основную мысль художественных текстов;	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных

	<p>Умение вычитывать разные виды информации; характеризовать средства и способы связи предложений в тексте;</p> <p>Выполнение лингвостилистического анализ текста; определение авторской позиции в тексте; умение высказывать свою точку зрения по проблеме текста;</p> <p>Характеристика изобразительно-выразительных средств языка, определение их роль в идейно-художественном содержании текста;</p> <p>Составление связного высказывания (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов;</p> <p>Определение эмоционального настроя текста;</p> <p>Анализ речи с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности употребления языковых средств;</p> <p>Поиск примеров по темам, взятым из изучаемых художественных произведений;</p> <p>Оценка чужих и собственных речевых высказываний разной функциональной направленности с точки зрения соответствия коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка;</p> <p>Исправление речевых недостатков, редактора текста;</p> <p>Умение выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему;</p> <p>Анализ и сравнение русского речевого этикета с речевым этикетом отдельных народов России и мира;</p> <p>Умение различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций);</p> <p>Анализ текстов разных жанров научного (учебно-научного), публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи;</p> <p>Создание устных и письменных высказываний разных стилей, жанров и</p>	<p><i>самостоятельных работ</i></p>
--	--	-------------------------------------

	<p>типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж, эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор);</p> <p>Поиск текстов разных функциональных типов и стилей; осуществление информационной переработки текста, создание вторичного текста, с использованием разных видов переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация, рецензия)</p>	
Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	<p>Выполнение фонетического разбора; извлечение необходимой информации по изучаемой теме из таблиц, схем учебника, из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников; использование информации в различных видах деятельности;</p> <p>Создание рассуждения с целью анализа проделанной работы;</p> <p>Определение круга орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</p> <p>Синтез и анализ с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.;</p> <p>Поиск необходимой информации в орфоэпических словарях и справочниках; Определение основных выразительных средств фонетики (звукопись)</p>	<i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i>
Лексикология и фразеология	<p>Умение аргументировать различие лексического и грамматического значения слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их;</p> <p>Умение объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи;</p> <p>Поиск необходимой информации из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; использование</p>	<i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i>

	<p>полученной информации в различных видах деятельности;</p> <p>Определение основных видов тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение)</p>	
Морфемика, словообразование, орфография	<p>Умение опознавать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, наблюдать за ним;</p> <p>Выполнение морфемного, словообразовательного, этимологического, орфографического анализа;</p> <p>Поиск необходимой информации по изучаемой теме в таблицах, схемах учебника;</p> <p>Характеристика словообразовательных цепочек и словообразовательных гнезд, установление смысловой и структурной связи однокоренных слов;</p> <p>Умение опознавать основные выразительные средства словообразования в художественной речи и оценивать их;</p> <p>Поиск необходимой информации в морфемных, словообразовательных и этимологических словарях и справочниках, в том числе мультимедийных;</p> <p>Использование этимологической справки для объяснения правописания и лексического значения слова</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>
Морфология и орфография	<p>Умение опознавать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли;</p> <p>Выполнение морфологического, орфографического, пунктуационного анализа;</p> <p>Поиск необходимой информации по изучаемой теме в таблицах, схемах учебника;</p> <p>Определение круга орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;</p> <p>Синтез и анализ с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; поиск примеров по теме в художественных текстах изучаемых произведений;</p> <p>Создание монологического</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>

	<p>высказывания на лингвистическую тему в устной или письменной форме; Анализ текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм; Поиск необходимой информации из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использование этой информации в процессе письма; определение роли слов разных частей речи в текстообразовании</p>	
<p>Синтаксис пунктуация</p>	<p>Умение опознавать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить языковой разбор (фонетический, лексический, морфемный, словообразовательный, этимологический, морфологический, синтаксический, орфографический, пунктуационный); Комментирование ответов товарищей; Поиск необходимой информации по изучаемой теме в таблицах, схемах учебника; Определение круга орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; Анализ текста с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм; Составление синтаксических конструкций (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам, с соблюдением основных синтаксических норм; Синтез и анализ с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; Поиск примеров по теме из художественных текстов изучаемых произведений; Определение роли синтаксических конструкций в текстообразовании; поиск в тексте стилистических фигур; Создание связного высказывания (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>

	<p>занятия;</p> <p>Умение производить синонимическую замену синтаксических конструкций;</p> <p>Создание монологического высказывания на лингвистическую тему в устной или письменной форме;</p> <p>Умение пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками; определять роль знаков препинания в простых сложных предложениях;</p> <p>Составление схем предложений, конструирование предложений по схемам.</p>	
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.02 ЛИТЕРАТУРА

СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ

Программа учебной дисциплины «Литература» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «Русский язык и литература», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования, с учетом Концепции преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, и Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з)

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО социально-экономический профиль.

Организации-разработчики:

ООО «Издательский центр «Академия»;
государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчики:

д.ф.н., профессор Т. М. Воителева, д.ф.н., профессор И. Н. Сухих;
Л.Г. Татаренко, преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ
Окулова Н.А. , преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невесенкова Е.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	36
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	39

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Литература»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО социально-экономического профиля.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина «Литература» является общеобразовательным учебным предметом обязательной предметной области «Русский язык и литература» ФГОС среднего общего образования, дисциплина входит в общеобразовательный цикл дисциплин.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Содержание программы учебной дисциплины «Литература» направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Результаты освоения раздела учебного предмета

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

- **личностных:**

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, Интернет-ресурсы и др.);

• метапредметных:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

• предметных:

- сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
- сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

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

- воспроизводить содержание литературного произведения;
- анализировать и интерпретировать художественное произведение, используя сведения по истории и теории литературы (тематика, проблематика, нравственный пафос, система образов, особенности композиции, изобразительно-выразительные средства языка, художественная деталь); анализировать эпизод (сцену) изученного произведения, объяснять его связь с проблематикой произведения;
- соотносить художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы русской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи;
- определять род и жанр произведения;
- сопоставлять литературные произведения;
- выявлять авторскую позицию;
- выразительно читать изученные произведения (или их фрагменты), соблюдая нормы литературного произношения;
- аргументировано формулировать свое отношение к прочитанному произведению;
- писать рецензии на прочитанные произведения и сочинения разных жанров на литературные темы;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
 - создания связного текста (устного и письменного) на необходимую тему с учетом норм русского литературного языка;

- участия в диалоге или дискуссии;
- самостоятельного знакомства с явлениями художественной культуры и оценки их эстетической значимости;
- определения своего круга чтения и оценки литературных произведений;
- определения своего круга чтения по русской литературе, понимания и оценки иноязычной русской литературы, формирования культуры межнациональных отношений.

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

- образную природу словесного искусства;
- содержание изученных литературных произведений;
- основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.;
- основные закономерности историко-литературного процесса и черты литературных направлений;
- основные теоретико-литературные понятия;

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины «Литература»:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **177** часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **118** часов
 самостоятельная работа **59** часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Литература»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка	177
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	118
в том числе:	
практические занятия	59
контрольные работы	3
Самостоятельная работа	59
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, с самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1.Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западно европейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Ознакомление с требованиями к выполнению учебных проектов.	1	1
	Практическое занятие 1.Заполнение таблицы «Литературные направления конца XVIII – первой половины XIX века»	1	
	Самостоятельная работа Подготовить устное выступление по творчеству А.С. Пушкина Составление сопоставительных хронологических таблиц по истории и литературе	1	
Раздел 1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века		14	
Тема 1.1 Литература первой половины XIX века. Творчество А.С. Пушкина	Содержание учебного материала	4	
	1. «Чувства добрые» в лирике А. С. Пушкина: мечты о «вольности святой». Историко-культурный процесс рубежа XVIII-XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство. Русская литература первой половины XIX века. Основные темы и мотивы русской литературы XIX века. Жизненный и творческий путь А.С. Пушкина. Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество А. С. Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства. Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства. Поиски смысла бытия, внутренней свободы. Отношения человека с Богом. 20. Осмысление высокого назначения художника, его миссии пророка. Идея преемственности поколений. Осмысление исторических процессов с гуманистических позиций. Нравственное решение проблем человека и его времени.	1	1
	Практические занятия: 1. Анализ лирики А.С. Пушкина, определение жанровых признаков стихотворений.	1	

	Самостоятельная работа Чтение стихотворений А. С. Пушкина наизусть	1	
	2. Выразительное чтение и художественный анализ поэмы «Медный всадник».	2	
	Самостоятельная работа Чтение поэмы «Медный всадник»	1	
Тема 1.2 Творчество М.Ю. Лермонтова	Содержание учебного материала	2	1
	1. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова. Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова.	1	
	Практическое занятие	1	
	1. Сопоставительный анализ стихотворений А.С. Пушкина и М.Ю. Лермонтова		
	Самостоятельная работа Чтение стихотворений М.Ю. Лермонтова наизусть	1	
Тема 1.3 Творчество Н.В. Гоголя	Содержание учебного материала	2	1
	«Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Жизненный и творческий путь Н.В. Гоголя. «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н. В. Гоголя в русской литературе.	1	
	Практическое занятие:	1	
	1. Художественный анализ повести «Невский проспект». Определение стиля повести.		
	Самостоятельная работа Прочитать повесть Н.В. Гоголя «Портрет»	1	
Самостоятельная работа по разделу 1.			
1. Работа с учебником, выполнение заданий, исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата) на темы: «Жизнь и творчество одного из русских поэтов (писателей)-романтиков», «Романтическая баллада в русской литературе», «Развитие жанра исторического романа в эпоху романтизма», «Романтические повести в русской литературе», «Развитие русской литературной критики».			
2. Подготовка к практическому занятию, исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата) на темы: «Кавказ в судьбе и творчестве Лермонтова», «М.Ю. Лермонтов в воспоминаниях современников», «М. Ю. Лермонтов - художник», «Любовная лирика Лермонтова». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев М. Ю. Лермонтова (по выбору студентов). Стихотворение наизусть.			
3. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата) на темы: «Петербург в жизни и творчестве Н. В. Гоголя», «Н. В. Гоголь в воспоминаниях современников». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н. В. Гоголя (по выбору студентов).			

Раздел 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века		53	
Тема 2.1 Общая характеристика литературы второй половины XIX века	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Культурно-историческое развитие России середины XIX века.</u> Общая характеристика литературы второй половины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Крымская война. Народничество. Укрепление реалистического направления в русской живописи второй половины XIX века. (И. К. Айвазовский, В. В. Верещагин, В. М. Васнецов, Н. Н. Ге, И. Н. Крамской, В. Г. Перов, И. Е. Репин, В. И. Суриков). Мастера русского реалистического пейзажа (И. И. Левитан, В. Д. Поленов, А. К. Саврасов, И. И. Шишкин, Ф. А. Васильев, А. И. Куинджи). Содружество русских композиторов «Могучая кучка» (М. А. Балакирев, М. П. Мусоргский, А. И. Бородин, Н. А. Римский-Корсаков). Малый театр – «второй Московский университет в России». М. С. Щепкин – основоположник русского сценического реализма. Первый публичный музей национального русского искусства – Третьяковская галерея в Москве. Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А. И. Герцена, В. Г. Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе (И. С. Тургенев, И. А. Гончаров, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский, Н. С. Лесков и др.). Новые типы героев в русской литературе. Нигилистический и антинигилистический роман (Н. Г. Чернышевский, И. С. Тургенев). Драматургия А. Н. Островского и А. П. Чехова и ее сценическое воплощение. Поэзия «чистого искусства», и реалистическая поэзия.	1	
	Практические занятия	1	
	1. Составление хронологической таблицы русских романов XIX века.		
	Самостоятельная работа Прочитать пьесу А. Н. Островского «Гроза». Подготовка доклада (сообщения или реферата) на темы: «Что делать?» - главный вопрос эпохи 1850-1860-х годов»; «Духовные искания русской культуры второй половины XIX века». Подготовка и проведение заочной экскурсии «По залам Третьяковской галереи».	1	
Тема 2.2 Творчество А. Н. Островского	Содержание учебного материала	4	2
	1. <u>Жизненный и творческий путь А. Н. Островского.</u> Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Драма «Бесприданница». Социальные и нравственные проблемы в драме. Лариса и ее окружение. Художественные особенности драмы. Основные сюжетные линии драмы. Тема «маленького человека» в драме. Малый театр и драматургия А. Н. Островского.	2	

		Самостоятельная работа Подготовиться к тестам по произведению А.Н. Островского	1	
		Практические занятия <u>1. Жанровый анализ драмы «Гроза», определение художественных особенностей драмы.</u> <u>Характеристика системы персонажей драмы «Гроза».</u> Определение лучших качеств женской природы в образе Катерины.	2	
		Самостоятельная работа Прочитать 1 часть романа И.А. Гончарова «Обломов», подготовиться к беседе. Подготовка реферата на темы: «Значение творчества А. Н. Островского в истории русского театра»; «Мир Островского на сцене и на экране»; «Мир купечества у Гоголя и Островского». Подготовка сообщений: «Экранизация произведений А. Н. Островского», «Крылатые выражения в произведениях А. Н. Островского и их роль в раскрытии характеров героев, идейного содержания».	1	
Тема 2.3 Творчество И.А. Гончарова		Содержание учебного материала	4	1
		<u>1. Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова.</u> Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений. Оценка романа «Обломов» в критике (Н. Добролюбова, Д. И. Писарева, И. Анненского и др.). Роман «Обрыв». Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе. Гончаров – мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова.	2	
		Самостоятельная работа Подготовиться к тестам по роману И.А. Гончарова	1	
		Практические занятия 1. Характеристика героев романа «Обломов». Анализ главы «Сон Обломова».	2	
	Самостоятельная работа Законспектировать критическую статью Н.А. Добролюбова «Что такое обломовщина?» Заполнение «анкет» героев романа «Обломов», работа над сочинением по роману «Обломов», Подготовка реферата на темы: «Захар – второй Обломов», «Женские образы в романах Гончарова», «В чем трагедия Обломова?», «Что такое “обломовщина”?», «Художественная деталь в романе “Обломов”».	1		
Тема 2.4 И.С.		Содержание учебного материала	6	2

Тургенев. Жизнь и творчество	1. <u>Тургенев-романист(обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И. С. Тургенева.</u> Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева. Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И. С. Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие.Своеобразие художественной манерыТургенева-романиста.	2	
	Самостоятельная работа Перечитать 1-9 главы романа И.С. Тургенева «Отцы и дети», подготовиться к беседе	1	
	2. <u>Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа.</u> Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе. Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов).	1	
	Практические занятия	1	
	1.Характеристика системы образов романа «Обломов».	1	
	Самостоятельная работа Составить характеристику Базарова; женские образы в романе	2	
2.Анализ эпизодов романа «Обломов».	1		
Самостоятельная работа Подготовиться к написанию сочинения-рассуждения по роману Подготовка реферата на темы: «Нигилизм и нигилисты в жизни и литературе (Д. И. Писарев, М. А. Антонович, И. С. Тургенев)». Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по литературным музеям И. С. Тургенева (по выбору студентов). Наизусть одно стихотворение в прозе (по выбору студентов).	1		
Тема 2.5	Содержание учебного материала:	2	1
Творчество Н.Г. Чернышевского	1. <u>Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе «Что делать?».</u> Краткий очерк жизни и творчества Н. Г. Чернышевского. Особенности жанра и композиции романа. Утопические идеи в романе Н. Г. Чернышевского. «Женский вопрос» в романе. Образы «новых людей». Теория «разумного эгоизма». Образ «особенного человека»Рахметова. Противопоставление «новых людей» старому миру. Теория «разумного эгоизма» как философская основа романа. Роль снов Веры Павловны в романе. Четвертый сон как социальная утопия. Смысл финала романа.	1	
	Практические занятия	1	
	1.Чтение фрагментов романа «Что делать?», определение нравственных и идеологических проблем в романе.		

		Самостоятельная работа Прочитать повесть Н.С. Лескова «Очарованный странник», подготовиться к устной самостоятельной работе. Подготовка реферата «Общество будущего в романе Н. Г. Чернышевского “Что делать?”».	1	
Тема Творчество Лескова	2.6 Н.С.	Содержание учебного материала	2	1
		1. <u>Повесть «Очарованный странник». Образ Ивана Флягина. Сведения из биографии. Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Творчество Н. С. Лескова в 1870-е годы (обзор романа «Соборяне»).</u> Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н. С. Лескова. Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник».	1	
		Практические занятия	1	
		1. Определить особенности композиции и жанра повести «Очарованный странник».		
		Самостоятельная работа Подготовить презентации по творчеству М.Е. Салтыкова-Щедрина. Подготовка реферата на темы: «Праведники в творчестве Н. С. Лескова» (на примере одного-двух произведений), «Художественный мир Н. С. Лескова».	1	
Тема Творчество Салтыкова-Щедрина	2.7 М.Е.	Содержание учебного материала	2	1
		1. <u>Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина. Мирозрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. Своеобразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок. Замысел, история создания «Истории одного города». Своеобразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.</u>	1	
		Практические занятия	1	
		1. Определение жанровых особенностей сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина.		
		Самостоятельная работа Подготовить устное сообщение по творчеству Ф.М. Достоевского (по рядам) Подготовка сценария театрализованного представления «Градоначальники Салтыкова-Щедрина». Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по литературным музеям М. Е. Салтыкова-Щедрина	1	
Тема	2.8	Содержание учебного материала	8	1

Творчество Ф.М. Достоевского	1. <u>Роман «Преступление и наказание»</u> Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Сведения из жизни писателя. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, поспорию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа. Задание на дом: Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература. В двух частях. Часть 2. 10 класс. Базовый уровень. Учебник. –М.: Издательский центр «Академия», 2014. Перечитать 1-7 главы романа Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание», подготовиться к беседе	2	
	Практические занятия 1. Анализ эпизодов романа «Преступление и наказание».	2	
	Самостоятельная работа Подготовиться к анализу просмотренных эпизодов из к/ф «Преступление и наказание»	1	
	Содержание учебного материала 2. <u>Эволюция идеи «двойничества»</u> . Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя. Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя. Роман «Идиот». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Философская глубина, нравственная проблематика романа. Трагичность взаимоотношений героев с внешним миром. Князь Мышкин как «идеальный герой». Настасья Филипповна – один из лучших женских образов Достоевского.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовиться к тестам по роману	1	
	Практические занятия 2. <u>Поиск героев-двойников в романе «Преступление и наказание»</u> . Определение своеобразия авторской позиции в романе «Преступление и наказание».	2	
	Самостоятельная работа Написать сочинение-рассуждение на тему: «Теория идеи Раскольникова и ее крах» Подготовка реферата по теме: «Некрасов – редактор «Современника»; проанализировать	1	

		стихотворение (по выбору учащегося); работа с учебником по вопросам параграфов.		
Тема Творчество Толстого	2.9 Л.Н.	Содержание учебного материала	10	1
		1. <u>Жизненный путь и творческая биография. Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души».</u>	2	
		Самостоятельная работа Подготовиться к беседе по т.1 ч.1, гл.2-6	1	
		2. <u>Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма.</u>	2	2
		Самостоятельная работа Подготовить устное сообщение по рядам на темы: «Проблема героизма по Толстому», «Отношение Толстого к войне»	1	
		Практические занятия	2	
		1. Анализ жанровой природы романа «Война и мир».		
		Самостоятельная работа Подготовиться к анализу просмотренных эпизодов из к/ф «Война и мир»	1	
		2. Классификация персонажей романа «Война и мир».	2	
		Самостоятельная работа Подготовиться к тестам по роману	1	
Содержание учебного материала	2			

		<p>1. <u>Авторский идеал семьи в романе</u>. Правдивое изображение войны и русских солдат – художественное открытие Л. Н. Толстого. Бородинская битва – величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя.</p> <p>«Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастопольский период. Война как явление, противоречащее человеческой природе. Сила духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле. Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л. Н. Толстого. Роман «Анна Каренина». Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. История Анны Карениной: долг и чувство. «Мысль семейная» в романе «Анна Каренина». Краткий обзор творчества позднего периода: «Крейцера соната», «Хаджи-Мурат». Мировое значение творчества Л. Н. Толстого. Л. Н. Толстой и культура XX века.</p>	1	
		Практические занятия	1	
		1. Прочтение и анализ отдельных глав романа «Война и мир».		
		Самостоятельная работа Написать сочинение-рассуждение на тему: «Название и его основная проблематика» Подготовка сообщения на одну из тем (по выбору студентов): «Изображение войны в «Севастопольских рассказах» и романе «Война и мир»; «Наташа Ростова – любимая героиня Толстого», «Тема дома в романе «Война и мир»; «Мой Толстой», «Мои любимые страницы романа “Война и мир”». Составление текста диктанта по материалам жизни и творчества Л. Н. Толстого. Составление сценария вечера «Ожившие страницы “Войны и мира”».	1	
Тема	2.10	Содержание учебного материала	4	2
Творчество Чехова	А.П.	1. <u>Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова</u> . Сведения из биографии А.П. Чехова.	1	

	Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова. Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова – воплощение кризиса современного общества. Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра. Критика о Чехове (И. Анненский, В. Пьецух).		
	Практические занятия	1	
	1. Художественный анализ рассказов А.П. Чехова. Определение комического и драматического в пьесе «Вишневый сад».		
	Самостоятельная работа Прочитать пьесу А.П. Чехова «Вишневый сад», подготовиться к контр. работе по 1-2 разделу	1	
	Контрольная работа по разделам 1-2	1	
	Самостоятельная работа Подготовить презентации по творчеству Ф.И. Тютчева и А.А. Фета Подготовка реферата: «Тема интеллигентного человека в творчестве А. П. Чехова»; «Пушкинские мотивы и их роль в рассказе “Ионыч”».	1	
Раздел 3. Поэзия второй половины XIX века		14	
Тема 3.1. Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Творчество Ф.И. Тютчева	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева.</u> Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Идеинная борьба направлений «чистого искусства» и гражданской литературы. Стилевое, жанровое и тематическое разнообразие русской лирики второй половины XIX века. Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева	1	
	Практические занятия	1	
	1. Определить художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева.		
	Самостоятельная работа Проанализировать основные факты биографии Тютчева и выделить ключевые особенности в виде тезисов. Подготовка реферата: «Ф. И. Тютчев в воспоминаниях современников», «Философские основы творчества Ф. И. Тютчева», «Дружба двух поэтов: Ф. И. Тютчев и Г. Гейне». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Ф. И. Тютчева. Стихотворение наизусть.	1	

Тема 3.2 Творчество А.А. Фета	Содержание учебного материала	2	2
	1. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета. Жизненный и творческий путь А. А. Фета. Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета.	1	
	Практические занятия	1	
	1. Анализ стихотворений А.А. Фета.		
	Самостоятельная работа Подготовиться к выразительному чтению стихотворений А.А. Фета «Чудесная картина», «Есть в святости осенних вечеров..». Поиск ключевых словообразов, подбор иллюстраций к стихотворениям, стихотворение выучить наизусть.	1	
Тема 3.3 Творчество А.К. Толстого	Содержание учебного материала	2	2
	1. Идейно-тематические и художественные особенности лирики А. К. Толстого. Жизненный и творческий путь А. К. Толстого. Многожанровость наследия А. К. Толстого. Сатирическое мастерство Толстого.	1	
	Практические занятия	1	
	1. Анализ стихотворений А.К. Толстого.		
	Самостоятельная работа Подготовить доклады на темы: «А. К. Толстой – прозаик», «А. К. Толстой – драматург», «А. К. Толстой в воспоминаниях современников» (по рядам). Исследование и подготовка доклада: «А. К. Толстой – прозаик», «А. К. Толстой – драматург», «А. К. Толстой в воспоминаниях современников», «Феномен Козьмы Пруtkова», «Жизнь поэзии А. К. Толстого в музыкальном искусстве». Подготовка и проведение заочной экскурсии в музей-усадьбу А. К. Толстого в Красном Роге. Стихотворение наизусть.	1	
Тема 3.4. Творчество Н.А. Некрасова	Содержание учебного материала	2	2
	1. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова. Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова 1840-1850-х и 1860-1870-х годов. Любовная лирика Н. А. Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н. А. Некрасова.	1	
	Практические занятия	1	
1. Выразительное чтение и комментирование отрывков из поэмы «Кому на Руси жить хорошо?».			

	Самостоятельная работа Прочитать рассказы И.А. Бунина «Антоновские яблоки» и «Господин из Сан-Франциско», подготовиться к тестам Подготовка реферата (сообщения, доклада) на темы «Некрасовский “Современник”», «Н. А. Некрасов в воспоминаниях современников», «Новаторство Н. А. Некрасова в области поэтической формы (“Неправильная поэзия”», «Образы детей и произведения для детей в творчестве Н. А. Некрасова», «Поэмы Н. А. Некрасова», «Н. А. Некрасов как литературный критик», «Произведения Н. А. Некрасова в творчестве русских художников-иллюстраторов». Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н. А. Некрасова.	1	
Раздел 4. Литература начала XX века		14	
Тема 4.1 Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века. Творчество И.А. Бунина	Содержание учебного материала 1. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии. Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Стилевая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В. Г. Короленко, А. П. Чехов, И. С. Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма. Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон») Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина. Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» - характерная особенность стиля И. А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И. А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И. А. Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии. Критики о Бунине (В. Брюсов, Ю. Айхенвальд, З. Шаховская, О. Михайлов).	2 1	1
	Практические занятия 1. Анализ образов, сюжета и композиции рассказов И.А. Бунина.	1	

		Самостоятельная работа Перечитать повесть «Олеся», подготовиться к беседе Подготовка реферата на темы: «Женские образы в творчестве И. С. Тургенева и И. А. Бунина»; «Тема дворянских гнезд в творчестве А. П. Чехова и И. А. Бунина», сопоставительный анализ стихотворений И.А. Бунина и поэтов 19 века.	-	
Тема	4.2	Содержание учебного материала	2	2
Творчество	А.И.	1. Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А. И. Куприна. Сведения из биографии. Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна. Трагизм любви в творчестве А. И. Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А. И. Куприна о любви. Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь». Обличительные мотивы в творчестве А. И. Куприна. Образ русского офицера в литературной традиции («Поединок»). Армия как модель русского общества рубежа XIX-XX веков. Изображение офицерской среды, строевой и казарменной жизни солдат, личных отношений между людьми. Освещение проблемы личности как «нравственного воскресения» героя. Ситуация дуэли: преломление традиции как отражение времени. Социальные и нравственные проблемы в повести.	1	
		Практические занятия	1	
		1. Художественный анализ повести А.И. Куприна «Гранатовый браслет».		
		Самостоятельная работа Написать сочинение-миниатюру на тему: «Талант любви в произведениях Куприна» Подготовка реферата «Тема любви в творчестве И. А. Бунина и А. И. Куприна: общее и различное».	1	
Тема	4.3	Содержание учебного материала	2	1

<p>Серебряный век русской поэзии. Творчество А.А. Блока</p>	<p>1. <u>Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов.</u> Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма. Поэты, творившие вне литературных течений: И. Ф. Анненский, М. И. Цветаева. Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея “творимой легенды”. Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В. Я. Брюсов, К. Д. Бальмонт, Ф. К. Сологуб) и «младосимволисты» (А. Белый, А. А. Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н. С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта ремесленника. Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И. Северянин), кубофутуристы (В. В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б. Л. Пастернак). Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н. А. Клюева, С. А. Есенина. Сведения из биографии. Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы</p>	<p>1</p>	
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Анализ стихотворений символистов, акмеистов, футуристов. Выразительное чтение и анализ стихотворений А. Блока.</p>	<p>1</p>	

	Самостоятельная работа Составить конспект, стр.4-8. Выучить наизусть два-три стихотворения поэтов рубежа веков, составление сборника «Русский поэтический авангард», «Тема любви в творчестве А. С. Пушкина и А. А. Блока»; «Тема России в творчестве русских поэтов М. Ю. Лермонтова, Н. А. Некрасова, А. А. Блока»; «Тема революции в творчестве А. Блока».	1		
Тема 4.4 Творчество М. Горького	Содержание учебного материала	2	1	
	1. Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Сведения из биографии. М. Горький как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества М.Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист. Критики о Горьком. (А. Луначарский, В. Ходасевич, Ю. Анненский).	1		
	Практические занятия	1		
	1. Анализ эпизодов пьесы М. Горького «На дне».			
	Самостоятельная работа Выучить монолог Сатина. Подготовка доклада (сообщения, реферата): «Гордый человек» в произведениях Ф.М. Достоевского и М. Горького»; «История жизни Актера» (или другого героя пьесы «На дне»)	1		
Раздел 5. Особенности развития литературы 1920-х годов		12		
Тема	5.1	Содержание учебного материала	2	1

Особенности развития литературы 1920-х годов. Творчество В.В. Маяковского	<u>1. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви.</u> Противоречивость развития культуры в 1920-е годы. Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, «Перевал», конструктивизм; «На посту», «Красная новь», «Новый мир» и др.). Политика партии в области литературы в 1920-е годы. Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений (А. Блок, А. Белый, М. Волошин, А. Ахматова, М. Цветаева, О. Мандельштам, В. Ходасевич, В. Луговской, Н. Тихонов, Э. Багрицкий, М. Светлов и др.). Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В. Хлебников, А. Крученых, поэты-обериуты). Единство и многообразие русской литературы («Серрапионовы братья», «Кузница» и др.). Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и Гражданской войны. Сведения из биографии В. Маяковского. Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Сатира В. Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии В. Маяковского. Образ поэта-гражданина.	1	
	Практические занятия 1. Анализ стихотворений В.В. Маяковского.	1	
	Самостоятельная работа Подготовка реферата (доклада, сообщения) на темы «Музыка революции в творчестве В. В. Маяковского»; «Сатира в произведениях В. В. Маяковского»; подготовка сценария литературного вечера «В. В. Маяковский и поэты золотого века», наизусть два-три стихотворения (по выбору).	1	
Тема 5.2 Творчество С. А. Есенина	Содержание учебного материала <u>1. Поэтизация русской природы, русской деревни.</u> Сведения из биографии С.А. Есенина Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа	2	1
	1	1	

	стихов.		
	Практические занятия	1	
	1. Анализ стихотворений С.А. Есенина.		
	Самостоятельная работа обучающихся Выучить стихотворение «Не жалею, не зову, не плачу». Подготовка доклада на темы: «Я б навеки пошел затобой...»; «Тема любви в творчестве С. А. Есенина»; «Тема Родины в творчестве С. А. Есенина и А. А. Блока». Наизусть два-три стихотворения (по выбору).	1	
Тема 5.3 Творчество А.А. Фадеева	Содержание учебного материала	2	1
	<u>1. Роман «Разгром». Гуманистическая направленность романа</u> Сведения из биографии А.А. Фадеева. Долг и преданность идее. Проблема человека и революции. Новаторский характер романа. Психологическая глубина изображения характеров. Революционная романтика. Полемика вокруг романа.	1	
	Практические занятия	1	
	1. Чтение и анализ эпизодов романа А.А. Фадеева «Разгром».		
	Самостоятельная работа Подобрать эпизоды, характеризующие образ Левинсона. Подготовка доклада на темы: «А. А. Фадеев в жизни творчестве», «Взгляды А. А. Фадеева на литературу», «Революция в творчестве А. А. Фадеева».	1	
Раздел 6. Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов		20	
Тема 6.1 Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов. Творчество М.И. Цветаевой	Содержание учебного материала	2	1

	<p>1. <u>Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике М.Цветаевой.</u> Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении. Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н. Островского, Л. Леонова, В. Катаева, М. Шолохова, Ф. Гладкова, М. Шагинян, Вс. Вишневского, Н. Погодина, Э. Багрицкого, М. Светлова, В. Луговского, Н. Тихонова, П. Васильева и др. Историческая тема в творчестве А. Толстого, Ю. Тынянова, А. Чапыгина. Сатирическое обличение нового быта (М. Зощенко, И. Ильф и Е. Петров, М. Булгаков). Развитие драматургии в 1930-е годы. Марина Ивановна Цветаева. Сведения из биографии. Идейно-тематические особенности поэзии М. И. Цветаевой конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М. И. Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.</p>	1	
	Практические занятия	1	
	1. Выразительное чтение и анализ стихотворений М.И. Цветаевой.		
	Самостоятельная работа Чтение стихотворений М.И. Цветаевой наизусть (по выбору обучающихся) Подготовка реферата (сообщения, доклада) на темы «М. И. Цветаева в воспоминаниях современников», «М. Цветаева, Б. Пастернак, Р.М. Рильке: диалог поэтов», «М. И. Цветаева и А. А. Ахматова», «М. И. Цветаева — драматург».	1	
Тема 6.2	Содержание учебного материала	2	1
Творчество О.Э. Мандельштама	<p>1. <u>Теория поэтического слова О. Мандельштама.</u> Сведения из биографии О. Э. Мандельштама. Идейно-тематические и художественные особенности поэзии О. Э. Мандельштама. Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе.</p>	1	
	Практические занятия:	1	
	1. Выразительное чтение и анализ стихотворений О.Э. Мандельштама.		
	Самостоятельная работа Написать сочинение-миниатюру «Петербург Мандельштама»	1	
Тема 6.3	Содержание учебного материала	2	1

Творчество Платонова	А.	<u>1. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека.</u> Сведения из биографии А. П. Платонова. Поиски положительного героя писателем. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя.	1	
		Практические занятия	1	
		Самостоятельная работа Подготовить сообщения на темы: «Герои прозы А. Платонова», «Традиции и новаторство в творчестве А. Платонова», подготовка сообщения: «Герои прозы А. Платонова»; «Традиции и новаторство в творчестве А. Платонова».	1	
Тема Творчество И. Э. Бабеля	6.4	Содержание учебного материала:	2	2
		<u>1. Изображение событий Гражданской войны в книге рассказов «Конармия».</u> Сведения из биографии писателя. Проблематика и особенности поэтики прозы Бабеля. Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабеля.	1	
		Практические занятия:	1	
		Самостоятельная работа Подготовить устное сообщение по творчеству М.А. Булгакова. Подготовка сообщения: «Стилистика рассказов И. Э. Бабеля», «Изображение революции в “Конармии” И. Бабеля и романе А. Фадеева “Разгром”».	1	
Тема Творчество М.А. Булгакова	6.5	Содержание учебного материала:	4	1
		<u>1. Роман «Мастер и Маргарита». Свообразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы.</u> Краткий обзор жизни и творчества. Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа.	2	

	<p>Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных».</p> <p>Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова.</p> <p>Своеобразие писательской манеры.</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Прочитать 1-5 главы романа «Мастер и Маргарита», подготовиться к беседе.</p>	1	
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Анализ глав романа «Мастер и Маргарита».</p> <p>Определение фантастического и реалистического в романе «Мастер и Маргарита». Сопоставление евангельских глав романа с евангельским сюжетом.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовиться к тестам по роману; задания по учебнику, подготовка заочной экскурсии по одному из музеев М. А. Булгакова, составление словаря крылатых слов из «Мастера и Маргариты».</p>	1	
<p>Тема 6.6</p> <p>Творчество М.А. Шолохова</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	2
	<p>1. Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Жизненный и творческий путь писателя.</p> <p>Мир и человек в рассказах М. Шолохова.</p> <p>Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов».</p> <p>Поэтика раннего творчества М. Шолохова.</p> <p>Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя.</p>	1	
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Характеристика образа главного героя романа «Тихий Дон» Григория Мелехова.</p> <p>Анализ портретных и психологических деталей в романе «Тихий Дон».</p> <p>Сопоставление женских образов в романе «Тихий Дон».</p>	1	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Написать сочинение-рассуждение на тему: «Женские образы в романе». Подготовка доклада «Казачьи песни в романе-эпопее “Тихий Дон” и их роль в раскрытии идейно-нравственного и эстетического содержания произведения».</p>	1	
<p>Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет</p>		10	

Тема Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. Творчество А.А. Ахматовой	7.1	Содержание учебного материала	2	1
		1. Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Живопись А. Дейнекии А. Пластова. Музыка Д. Шостаковича и песни военных лет (С. Соловьев-Седой, В. Лебедев-Кумач, И. Дунаевский и др.). Кинематограф героической эпохи. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О. Берггольц, К. Симонов, А. Твардовский, А. Сурков, М. Исаковский, М. Алигер, Ю. Друнина, М. Джалиль). Публицистика военных лет (М. Шолохов, И. Эренбург, А. Толстой). Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе: рассказы Л. Соболева, В. Кожевникова, К. Паустовского, М. Шолохова и др. Повести и романы Б. Горбатова, А. Бека, А. Фадеева. Пьесы: «Русские люди» К. Симонова, «Фронт» А. Корнейчука и др. Произведения первых послевоенных лет. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидających и разрушающих сил в произведениях Э. Казакевича, В. Некрасова, А. Бека, В. Ажаева и др. Жизненный и творческий путь А. А. Ахматовой. Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики А. Ахматовой.	1	
		Практические занятия	1	
		Самостоятельная работа Чтение стихотворений А.А. Ахматовой наизусть (по выбору студентов). Подготовка реферат на темы: «Гражданские и патриотические стихи А. Ахматовой и советская литература»; «Трагедия “стомиллионного народа” в поэме А. Ахматовой “Реквием”». Подготовка виртуальной экскурсии по одному из музеев А. Ахматовой.	1	
Тема	7.2	Содержание учебного материала	2	1

Творчество Пастернака	Б.Л.	1. Роман «Доктор Живаго». История создания и публикации романа. Сведения из биографии. Б. Л. Пастернака. Основные мотивы лирики Б. Л. Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б. Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции и ее решение в романе Б. Л. Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго. Тема творческой личности, ее судьбы. Тема любви как организующего начала в жизни человека. Образ Лары как носительницы основных жизненных начал. Символика романа, сквозные мотивы и образы. Роль поэтического цикла в структуре романа.	1	
		Практические занятия 1. Выразительное чтение и анализ стихотворений Б. Л. Пастернака.	1	
		Самостоятельная работа Написать сочинение-рассуждение на тему: «Взаимоотношение человека и природы в творчестве Б.Л. Пастернака». Подготовка реферата (сообщения, доклада) на тему: «Взгляд на Гражданскую войну из 1920-х и из 1950-х годов – в чем разница?». Наизусть два-три стихотворения (по выбору).	1	
Раздел 8. Особенности развития литературы 1950—1980-х годов			20	
Тема Особенности развития литературы 1950-1980-х годов. Творчество писателей-прозаиков в 1950-1980-е годы.	8.1	Содержание учебного материала	2	1
		1. Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950—1980-х годов в контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе.	6	

	<p>Многонациональность советской литературы. Художественное своеобразие прозы В. Шаламова, В. Шукшина, В. Быкова, В. Распутина. Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения. Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений. Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношения человека и власти. Автобиографическая литература. Публицистическая направленность художественных произведений 1980-х годов. Обращение к трагическим страницам истории, размышления об общечеловеческих ценностях. Журналы этого времени, их позиция («Новый мир», «Октябрь», «Знамя» и др.). Развитие жанра фантастики.</p>			
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Определение художественного своеобразия прозаических произведений 1950-1980-х годов.</p>	1		
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовка доклада (сообщения или реферата) на темы «Отражение конфликтов истории в судьбах литературных героев», «Развитие жанра фантастики в произведениях А. Беляева, И. Ефремова, К. Булычева и др.» (автор по выбору обучающихся); «Развитие литературы 1950-1980-х годов в контексте культуры»; «Отражение конфликтов истории в судьбах литературных героев», Развитие автобиографической прозы в творчестве К.Паустовского, И. Эренбурга» (автор по выбору); «Развитие жанра фантастики в произведениях А. Беляева, И. Ефремова, К. Булычева и др.» (автор по выбору); «Городская проза: тематика, нравственная проблематика, художественные особенности произведений В. Аксенова, Д. Гранина, Ю. Трифонова, В. Дудинцева и др.»; «Отсутствие деклараций, простота, ясность – художественные принципы В.Шаламова»; «Жанровое своеобразие произведений В.Шукшина “Чудик”, “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”: рассказали новелла?»; «Художественное своеобразие прозы В. Шукшина (по рассказам “Чудик”», “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”»); «Философский смысл повести В. Распутина “Прощание с Матерой” в контексте традицийрусской литературы».(по выбору)</p>	1		
Тема	8.2	Содержание учебного материала	2	1

<p>Творчество поэтов в 1950-1980-е годы.</p> <p>Драматургия 1950-1980-х годов</p>	<p><u>1. Особенности драматургии 1950-1960-х годов</u></p> <p>Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950-1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950-1980-х годов.</p> <p>Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова.</p> <p>Поэзия Р. Гамзатова: функции приема параллелизма, своеобразие лирического героя. Тема родины в поэзии Р. Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в поэзии Р. Гамзатова.</p> <p>Поэзия Б. Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б. Окуджавы.</p> <p>Поэзия А. Вознесенского: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений А. Вознесенского.</p> <p>. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950-1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего.</p> <p>Социально-психологические пьесы В. Розова.</p> <p>Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей.</p> <p>Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия. Пьеса А. Салынского «Барабанщица» (1958).</p> <p>Тема любви в драмах А. Володина, Э. Радзинского. Взаимодействие театрального искусства периода «оттепели» с поэзией. Поэтические представления в Театре драмы и комедии на Таганке. Влияние Б. Брехта на режиссуру Ю. Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970-1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Развитие жанра производственной (социологической) драмы.</p> <p>Драматургия В. Розова, А. Арбузова, А. Володина в 1970-1980-х годах.</p> <p>Тип «средненравственного» героя в драматургии А. Вампилова.</p> <p>«Поствампиловская драма».</p>	1	
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Определение художественного своеобразия поэтических и драматических произведений 1950-1980-х годов.</p>	1	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Прочитать поэму А.Т. Твардовского «По праву памяти»; индивидуальные задания. Работа с учебником, выполнение заданий, подготовка к практическому занятию, подготовка доклада (сообщения или реферата) на темы: «Авангардные поиски в поэзии второй половины XX века»; «Поэзия Н. Заболоцкого, Н. Рубцова, Б. Окуджавы, А. Вознесенского в контексте русской литературы», «Решение нравственной проблематики в пьесах драматургов 1950-1980-х годов».</p>	1	

Тема 8.3 Творчество А.Т. Твардовского	Содержание учебного материала: Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Сведения из биографии А. Т. Твардовского. Обзор творчества А. Т. Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». Поэма «По праву памяти». Произведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А. Т. Твардовский – главный редактор журнала «Новый мир».	4	1
	Самостоятельная работа Подготовиться к выразительному чтению стихотворений А.Т. Твардовского.	2	
	Практические занятия 1.Выразительное чтение и анализ стихотворений А.Т. Твардовского.	1	
	Самостоятельная работа Прочитать рассказ А.И. Солженицына «Матренин двор», подготовиться к беседе, подготовка доклада (сообщения или реферата на темы): «Тема поэта и поэзии в русской лирике XIX—XX веков», «Образы дороги и дома в лирике А. Твардовского». Наизусть выучить стихотворение А. Твардовского (по выбору студентов).	2	
		1	
Тема 8.4 Творчество А.И. Солженицына	Содержание учебного материала: <u>1.Особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев.</u> Обзор жизни и творчества А. И. Солженицына. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены. «Лагерная проза» А. Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А. И. Солженицына.	4	1
	Самостоятельная работа Подготовиться к анализу просмотренных эпизодов спектакля «Матренин двор»	2	
	Практические занятия: 1.Определить сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор».	1	
	Самостоятельная работа Подготовить устное выступление на тему: «Мотив игры в пьесе А. Вампилова “Утиная охота”,	2	
		1	

		подготовка доклада (сообщения или реферата): «Своеобразие языка Солженицына-публициста»; «Изобразительно-выразительный язык кинематографа и литературы».		
Тема 8.5 Творчество Вампилова А.В.	Содержание учебного материала		2	1
	1.Своеобразие драмы «Утиная охота». Композиция драмыОбзор жизни и творчества А. Вампилова. Проза А. Вампилова. Нравственная проблематика пьес А. Вампилова «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын». Характер главного героя. Система персонажей.Пьеса «Провинциальные анекдоты». Гоголевские традиции в пьесе А. Вампилова «Провинциальные анекдоты». Утверждение добра, любви и милосердия – главный пафос драматургии А. Вампилова.		1	
	Практические занятия:		1	
	1.Определить особенности художественного конфликта в драме «Утиная охота».			
	Самостоятельная работа		1	
	Подготовка сообщения «Гоголевские традиции в драматургии Вампилова», подготовка доклада (сообщения или реферата) на темы: «Гоголевские традиции в драматургии Вампилова»; «Мотив игры в пьесах А. Вампилова “Утиная охота” и А. Арбузова “Жестокие игры».			
Раздел 9. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)			4	
Тема 9.1 Русское литературное зарубежье 1920- 1990-х годов(три волны эмиграции)	Содержание учебного материала		2	1
	1.Первая волна эмиграции русских писателей. <u>Характерные черты литературы русского зарубежья 1920-1930-х годов.</u> Творчество И. Шмелева, Б. Зайцева, В. Набокова, Г. Газданова, Б. Поплавского. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе.Творчество Б. Ширяева, Д. Кленовского, И. Елагина. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Творчество И. Бродского, А. Синявского, Г. Владимова.		1	
	Практические занятия		1	
	1.Определение художественного своеобразия литературы русского зарубежья.			
	Самостоятельная работа		1	
	подготовить реферат на тему: «История: три волны русской эмиграции», подготовка доклада (сообщения или реферата): «Духовная ценность писателей русского зарубежья старшего поколения (первая волна эмиграции)»; «История: три волны русской эмиграции».			
Раздел 10 Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов			12	
Тема 10.1	Содержание учебного материала		6	

Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов	<u>Общественно-культурная ситуация в России конца XX - начала XXI века.</u> Смещение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980-1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А. Солженицына, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В. Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза А. Солженицына, В. Распутина, Ф. Искандера, Ю. Ковалю, В. Маканина, С. Алексиевич, О. Ермакова, В. Астафьева, Г. Владимова, Л. Петрушевской, В. Пьецуха, Т. Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б. Ахмадулиной, Т. Бек, Н. Горбаневской, А. Жигулина, В. Соколова, О. Чухонцева, А. Вознесенского, Н. Искренко, Т. Кибирова, М. Сухотина и др. Духовная поэзия С. Аверинцева, И. Ратушинской, Н. Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовить устное сообщение на тему: «Особенности массовой литературы конца XX—XXI века»	2	
	Практические занятия 1. Определение художественного своеобразия прозы и поэзии конца 1980-2000-х годов	2	
	Самостоятельная работа Наизусть два-три стихотворения (по выбору обучающихся). Подготовка доклада (сообщения или реферата): «Особенности массовой литературы конца XX—XXI века»; «Фантастика в современной литературе». Наизусть два-три стихотворения (по выбору обучающихся).	2	
	2. Определение художественного своеобразия драматургии конца 1980-2000-х годов. Защита проектов	2	
	Дифференцированный зачет	2	
Всего	177		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы учебной дисциплины «Литература» предполагает наличие учебного кабинета, в котором имеется свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период вне учебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02).

Оборудование учебного кабинета:

Учебный кабинет оснащен типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете находится мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по литературе, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы

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

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

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного материала по русскому языку, рекомендованные и допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научно-популярной литературой по вопросам языкознания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Литература» студенты имеют доступ к электронным учебным материалам по русскому языку и литературе, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сухих, И. Н. Русский язык и литература. Литература в двух частях, базовый уровень. Учебник для 10 класса. – М., «Академия» 2014;
2. Белокурова, С. П. И. Н. Сухих. Русский язык и литература. Литература практикум. базовый уровень. Учебник для 10 класса. – М., «Академия» 2014;
3. Сухих, И. Н. Русский язык и литература. Литература в двух частях базовый уровень. Учебник для 11 класса. – М., «Академия» 2014.

Дополнительные источники:

1. Белокурова, С. П., Дорофеева М. Г., Ежова И. В. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс. Практикум / под ред. И. Н. Сухих. – М., 2014;
2. Агеносов, В. В. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 11 класс. – М., 2014;
3. Архангельский А. Н. и др. Русский язык и литература. Литература (углубленный уровень). 10 класс. – М., 2014;

Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016).

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413".

3. Концепция преподавания русского языка и литературы в Российской Федерации, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2016 г. № 637-р, Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

4. Панфилова А. П. Инновационные педагогические технологии: Активное обучение: учеб. Пособие. – М.: 2013

Интернет-ресурсы:

1. www.gramma.ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).
2. www.krugosvet.ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).
3. www.school-collection.edu.ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).
4. www.spravka.gramota.ru (сайт «Справочная служба русского языка»).

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Урок-театрализация, урок-дебаты, методы активизации учебного процесса (проекты, анализ конкретных ситуаций, сюжетно-ролевые игры, метод содержательного анализа рассказа, моделирование художественно-творческого процесса, дискуссии); мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, урок-соревнование, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, коллективные решения творческих задач.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	Аудирование; участие в беседе, ответы на вопросы; чтение	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Развитие русской литературы культуры в первой половине XIX века	Аудирование; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); участие в беседе, ответы на вопросы; чтение; комментированное чтение; аналитическая работа с текстами художественных произведений; подготовка докладов и сообщений; самостоятельная и групповая работа по заданиям учебника; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выступления на семинаре; выразительное чтение стихотворений наизусть; конспектирование; написание сочинения; работа с иллюстративным материалом; самооценивание и взаимооценивание	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	Аудирование; конспектирование; чтение; комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); устные и письменные ответы на вопросы; участие в беседе; аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; написание различных видов планов; реферирование; участие в беседе; работа с иллюстративным материалом;	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ

	написание сочинения; редактирование текста; реферирование текста; проектная и учебно-исследовательская работа; подготовка семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); самооценивание и взаимооценивание	
Поэзия второй половины XIX века	Аудирование; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; участие в беседе; самостоятельная работа с учебником; аналитическая работа с текстами стихотворений; составление тезисного плана выступления и сочинения; подготовка сообщения; выступление на семинаре	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	Аудирование, участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники), составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений на семинаре (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение и чтение наизусть; составление тезисного и цитатного планов; работа в группах по подготовке ответов на проблемные вопросы; проектная и учебно-исследовательская работа	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Особенности развития литературы 1920-х годов	Аудирование, участие в эвристической беседе, ответы на проблемные вопросы; конспектирование; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений и учебника; составление систематизирующей таблицы; составление тезисного и цитатного планов сочинения; написание сочинения; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; работа с иллюстративным материалом	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Особенности развития литературы 1930 – начала 1940-х годов	Аудирование; чтение и комментированное чтение; самостоятельная и групповая работа с текстом учебника; индивидуальная и	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ,

	групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и письменная); выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка докладов и сообщений; составление тезисного и цитатного планов сочинения; работа с иллюстративным материалом; проектная и учебно-исследовательская работа	дифференцированных самостоятельных работ
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	Аудирование; чтение и комментированное чтение; подготовка литературной композиции; подготовка сообщений и докладов; выразительное чтение и чтение наизусть; групповая и индивидуальная работа с текстами художественных произведений; реферирование текста; написание сочинения	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Особенности развития литературы 1950-1980-х годов	Аудирование; групповая аналитическая работа с текстами литературных произведений; выразительное чтение и чтение наизусть; самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)	Аудирование; участие в эвристической беседе; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ
Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений, аннотирование; подготовка докладов и сообщений	Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.03 РОДНОЙ ЯЗЫК

Программа учебной дисциплины «Родной язык» разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Родной язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 9 октября 2017 г. № ТС-945/08 «О реализации прав граждан на получение образования на родном языке»).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО.

Организации-разработчики:

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчики:

Татаренко Л.Г., преподаватель русского языка и литературы ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невесенкова Е.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

9. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Родной язык»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Родной язык» разработана в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Родной язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 9 октября 2017 г. № ТС-945/08 «О реализации прав граждан на получение образования на родном языке»).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл дисциплин.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Содержание программы «Родной язык» направлено на достижение следующих **целей**:

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

– информационных умений и навыков.

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

Результаты освоения раздела «Родной язык».

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

личностных:

- воспитание уважения к родному языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков;
- понимание роли родного языка и истории, культуры русского и других народов;
- способность к речевому самоконтролю, оцениванию устных и письменных высказываний;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдений за собственной речью;
- потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудирование, чтением, говорением, письмом;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения естественно-научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

- сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное

взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;

- сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;
- сформированность понятий и систематизацию научных знаний о родном языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка;
- сформированность навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке;
- обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;
- овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;
- сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;
- сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;
- обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;
- сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.

При реализации содержания учебной дисциплины используются такие формы организации обучения как комбинированный урок, лекция, практическая работа, видеурок, ИКТ.

При организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся предусмотрены такие ее виды как реферирование, тестировании.

В результате изучения учебной дисциплины «Родной язык» на базовом уровне обучающийся должен

знать/понимать:

- роль родного языка как национального языка русского народа, государственного языка Российской Федерации и средства межнационального общения;
- основные признаки разговорной речи, научного, публицистического, официально-делового стилей, языка художественной литературы;
- особенности основных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей и разговорной речи;
- основные единицы языка, их признаки;
- основные нормы русского литературного языка (орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические, пунктуационные); нормы речевого этикета;

уметь:

- различать разговорную речь, научный, публицистический, официально-деловой стили, язык художественной литературы;
- определять тему, основную мысль текста, функционально-смысловый тип и стиль речи; анализировать структуру и языковые особенности текста;
- опознавать языковые единицы, проводить различные виды их анализа;
- объяснять с помощью словаря значение слов с национально-культурным компонентом;
- различать разговорную речь и язык художественной литературы;
- владеть различными видами монолога (повествование, описание, рассуждение) и диалога;
- совершенствовать содержание и языковое оформление своего текста в соответствии с изученным языковым материалом;
- извлекать информацию из различных источников;
- находить в словах изученные орфограммы, орфографические ошибки и исправлять их; правильно писать слова с непроверяемыми орфограммами; пользоваться орфографическими словарями;
- находить в предложениях смысловые отрезки, которые необходимо выделить знаками препинания, обосновывать выбор знаков препинания и расставлять их в предложении в соответствии с изученными правилами;

- производить фонетический, морфемный, морфологический разбор слов, синтаксический разбор предложений (с двумя главными членами);

аудирование и чтение

- адекватно понимать информацию устного и письменного сообщения (цель, тему текста, основную, дополнительную, явную и скрытую информацию);
- извлекать информацию из различных источников, включая средства массовой информации; свободно пользоваться лингвистическими словарями, справочной литературой;

говорение и письмо

- воспроизводить текст с заданной степенью свернутости (план, пересказ, изложение, конспект);
- создавать тексты различных стилей и жанров (отзыв, аннотация, реферат, выступление, письмо, расписка, заявление);

- осуществлять выбор и организацию языковых средств в соответствии с темой, целями, сферой и ситуацией общения;

- владеть различными видами монолога (повествование, описание, рассуждение) и диалога (побуждение к действию, обмен мнениями, установление и регулирование межличностных отношений);

- свободно, правильно излагать свои мысли в устной и письменной форме, соблюдать нормы построения текста (логичность, последовательность, связность, соответствие теме и др.); адекватно выражать свое отношение к фактам и явлениям окружающей действительности к прочитанному, услышанному, увиденному;

- соблюдать в практике речевого общения основные произносительные, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; соблюдать в практике письма основные правила орфографии и пунктуации;

- соблюдать нормы русского речевого этикета; уместно использовать паралингвистические (внеязыковые) средства общения;

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать свою речь с точки зрения ее правильности, находить грамматические и речевые ошибки, недочеты, исправлять их; совершенствовать и редактировать собственные тексты;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- осознания роли родного языка в развитии интеллектуальных и творческих способностей личности, значения родного языка в жизни человека и общества;
- развития речевой культуры, бережного и сознательного отношения к родному языку, сохранения чистоты русского языка как явления культуры;

- удовлетворения коммуникативных потребностей в учебных, бытовых, социально-культурных ситуациях общения;
- увеличения словарного запаса; расширения круга используемых грамматических средств; развития способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью;
- использования родного языка как средства получения знаний по другим учебным предметам и продолжения образования.

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины

«Родной язык»:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельная работа 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Родной язык»

2.1. Объем раздела учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	2
Самостоятельная работа	18
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Родной язык».

2	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа: обучающихся, проектная работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Родной (русский) язык и разновидности его употребления		4	
Тема 1.1 Родной (русский) язык и разновидности его употребления	Содержание учебного материала	2	1
	Родной (русский) язык – основа истории и сущность духовной культуры народа. Родной (русский) язык как система и развивающееся явление. Строй и употребление родного (русского) языка. Соотносительность (вариативность) средств и способов языкового выражения. Стиль. Разговорный язык и литературный язык. Их взаимосвязь и различие. Ознакомление с требованиями к выполнению индивидуального учебного проекта.	1	
	Разновидности родного (русского) разговорного языка: территориальный диалект, социально-профессиональный диалект, «полудиалект», просторечие, «общий» разговорный язык. Диалектная основа языкового своеобразия региона. Понятие о лингворегионализмах. Понятие о социолекте.	1	
	Самостоятельная работа Выполнение упражнений, составление конспекта	1	
	Практические занятия	2	
	Работа с публицистическими текстами о языке. Лингвистический анализ публицистических и художественных текстов (в том числе писателей Черноземья). Фиксация и анализ разговорной речи.		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений, работа с текстом	1	
Самостоятельная работа по разделу 1 Реферат: «Русский язык в Российской Федерации и в современном мире – в международном и межнациональном общении» Изучение методических рекомендаций по подготовке индивидуального учебного проекта.			
Раздел 2. Стилистические возможности языковых средств родного (русского) языка		6	
Тема 2.1 Стилистические возможности языковых средств родного (русского) языка	Содержание учебного материала	4	1
	Фонетика как раздел родного (русского) языка. Фонетические процессы, характерные для региона. Понятие исторического чередования в области гласных и согласных звуков. Отличие исторического чередования от фонетического.	1	
	Лексика и фразеология родного (русского) языка. Архаизмы, историзмы, неологизмы. Славянизмы. «Поэтическая лексика». Прямое и переносное значение слова.	1	

	«Макаронический язык». Крылатые слова и выражения региона. Их источники.		
	Самостоятельная работа Выписать крылатые слова и выражения в тетрадь	1	
	Морфология и синтаксис родного (русского) языка. Стилистическое использование морфологических форм существительных, прилагательных, местоимений. Выразительные возможности глаголов. Причастия и деепричастия. Типы предложений, их соотносительность. Порядок слов – основа синтаксической синонимии родного (русского) языка.	2	1
	Самостоятельная работа Выполнение упражнений, работа с текстом	1	
	Практические занятия Транскрипция звучащей речи. Лингвостилистический анализ публицистических и художественных текстов	2	
	Самостоятельная работа Лингвостилистический анализ публицистических и художественных текстов	1	
Самостоятельная работа по разделу 2 Проведение исследования на тему: «Самые распространённые орфографические ошибки» Лексический анализ текста. Статья К. Бальмонта «Русский язык как основа творчества». Антонимы в произведении Феликса Кривина «Лики лжи». Подготовка сообщения на тему: «Фразеологизмы, клише и этикетные слова в речи» Обобщающее повторение фонетики, орфографии, графики, орфографии			
Раздел 3. Коммуникативно-эстетические возможности родного (русского) языка		4	
Тема 3.1. Коммуникативно-эстетические возможности родного (русского) языка	Содержание учебного материала	2	2
	Средства художественной образности родного (русского) языка. Образность слова в его прямом значении (автология) и в переносном значении (металогия). Тропы и фигуры родного (русского) языка. Основные формы «словесной инструментальности»: аллитерация, ассонанс, звуковые повторы, звукопись.	1	
	Народная этимология, обновление значения слова, каламбур как средства художественной образности родного (русского) языка.	1	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций	1	
	Практические занятия Лингвостилистический анализ публицистических и художественных текстов	2	
	Самостоятельная работа Работа с текстом, выполнение упражнений	1	

Самостоятельная работа по разделу 3			
Лингвостилистический анализ публицистических и художественных текстов			
Конспект «Ритм и интонация в прозе и в стихах».			
Работа над индивидуальным учебным проектом			
Раздел 4. Языковая культура как показатель духовно-нравственного развития личности		4	
Тема 4.1. Языковая культура как показатель духовно-нравственного развития личности	Содержание учебного материала	2	1
	Родной (русский) язык и культура речи. Современная концепция культуры речи. Речевой этикет. Языковой паспорт говорящего.	1	
	Коммуникативные качества речи: правильность, точность, последовательность, чистота, выразительность, богатство (разнообразие). Языковые средства, обеспечивающие или, наоборот, нарушающие коммуникативные качества речи. Уместность того или иного способа словесного выражения.	1	2
	Самостоятельная работа	1	
	Работа с конспектом, выполнение упражнений		
	Практические занятия	2	
	Практикум по культуре речи (упражнения, задания). Составление языкового паспорта говорящего.		
Самостоятельная работа	1		
Составление языкового паспорта говорящего.			
Самостоятельная работа по разделу 4			
Подготовка сообщений «Современный речевой этикет»			
Составление языкового паспорта говорящего.			
Работа над индивидуальным учебным проектом			
Раздел 5. Лингвостилистический анализ текста как средство изучения родного (русского) языка		6	
Тема 5.1. Лингвостилистический анализ текста как средство изучения родного (русского) языка	Содержание учебного материала	2	1
	Текст как явление языкового употребления, словесное произведение. Признаки текста: выраженность, ограниченность, связность, цельность, упорядоченность (структурность). Способы связи частей текста. Текст как единство неязыкового содержания и его языкового (словесного) выражения. Тема и содержание. Тема-предмет повествования, описания, рассуждения. Содержание - раскрытие темы, материал действительности и соответствующий словесный материал, отобранные и упорядоченные автором и отражающие его отношение к теме. Тема и идея. Идейно-смысловая и эстетическая стороны содержания.	1	

	Предметно-логическая и эмоционально-экспрессивная стороны содержания и их словесное выражение». Различное соотношение этих сторон в произведениях. Упорядоченность (строение, структура) словесного материала в тексте. «Ось тождества и ось смежности» («парадигматическая и синтагматическая оси»). Необходимость учета при рассмотрении строения текста таких соотнесенных категорий, как «тема-материал действительности - языковой материал -композиция» и «идея-сюжет- словесный ряд - прием».	1	2
	Самостоятельная работа Работа с текстом, выполнение упражнений	1	
	Практические занятия	4	
	Анализ отрывков художественных и публицистических произведений.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка сообщения	1	
	Анализ отрывков художественных и публицистических произведений.	2	
	Самостоятельная работа Анализ отрывков текста	1	
	Самостоятельная работа по разделу 5 Анализ отрывков художественных и публицистических произведений. Работа со словарями и справочниками Работа над индивидуальным учебным проектом		
	Раздел 6. Лингвостилистический анализ лирического текста	6	
Тема 6.1. Лингвостилистический анализ лирического текста	Содержание учебного материала	2	
	Лирика, ее отличительные черты. Народная и литературная лирика. Источники богатства и выразительности русской речи. Изобразительно-выразительные возможности морфологических форм и синтаксических конструкций.	1	1
	Словесно-звуковые средства художественной изобразительности родного (русского) языка. Русское стихосложение.	1	2
	Самостоятельная работа Работа с отрывками из стихотворений	1	
	Практические занятия	4	
	Анализ отрывков стихотворных произведений	2	
	Самостоятельная работа Анализ отрывков стихотворных произведений, подготовка сообщений	1	
	Анализ отрывков стихотворных произведений	2	

	Самостоятельная работа Анализ отрывков стихотворных произведений, подготовка сообщений	1	
Самостоятельная работа по разделу 6 Анализ текстов, работа со словарями и справочниками Работа над индивидуальным учебным проектом			
Раздел 7. Лингвостилистический анализ прозаического текста		4	
Тема	7.1. Содержание учебного материала	2	
Лингвостилистический анализ прозаического текста	Система категорий, образующих структуру текста родного (русского) языка. Лексические, морфологические, синтаксические особенности художественного стиля.	1	1
	Стилистические фигуры, основанные на возможностях синтаксиса родного (русского) языка.	1	2
	Самостоятельная работа Выполнение упражнений, работа с опорным конспектом	1	
	Практические занятия	2	
	Лингвостилистический анализ художественных прозаических и стихотворных текстов.		
	Самостоятельная работа Подготовка к дифференцированному зачету	1	
Самостоятельная работа по разделу 7 Чтение и анализ отрывков художественных произведений Работа над индивидуальным учебным проектом			
Дифференцированный зачет		2	
Итого		54	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Освоение программы учебной дисциплины «Родной язык» предполагает наличие учебного кабинета, в котором имеется свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02).

Оборудование учебного кабинета:

Учебный кабинет оснащен типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете находится мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по родному языку, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

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

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебного материала по родному языку, рекомендованные и допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научно-популярной литературой по вопросам языкознания.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Родной язык» студенты имеют доступ к электронным учебным материалам по русскому

языку и литературе, имеющимся в свободном доступе в Интернете (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ)

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы, используемых в учебном процессе:

Основные источники:

3. Воителева, Т.М. Русский язык и литература. Русский язык, 10 класс, базовый уровень. Учебник для 10 класса. – М., «Академия» 2015.

4. Воителева, Т.М. Русский язык и литература. Русский язык, 11 класс, базовый уровень. Учебник для 11 класса. – М., «Академия» 2015

Дополнительные источники:

4. Власенков, А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи. Учебник для 10-11 кл. общеобразов. учрежд. – М., 2016.

5. Гольдин, З.Д., Светлышева В.Н. «Русский язык в таблицах. 5-11 классы. Справочное пособие». 10-е издание, стереотипное; М.: «Дрофа», 2016год.

6. Бисеров, А.Ю. Русский язык. Тематические тренировочные задания к ЕГЭ. М., 2015 г.

Для студентов

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017.

2. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017.

3. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: электронный учебно-методический комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2017.

4. Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО – М.: 2015.

Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016)

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413».

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

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

Интернет – ресурсы

15. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).

16. www.ruscorgo.ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).

17. www.russkiyazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).

18. www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).

19. www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей

20. «Я иду на урок русского языка».

21. www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).

22. www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru))

23. www.metodiki.ru (Методики).

24. www.posobie.ru (Пособия).

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, коллективные решения творческих задач.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «РОДНОЙ ЯЗЫК»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины «Родной язык» осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>знать/понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • роль русского языка как национального языка русского народа, государственного языка Российской Федерации и средства межнационального общения; • основные признаки разговорной речи, научного, публицистического, официально-делового стилей, языка художественной литературы; • особенности основных жанров научного, публицистического, официально-делового стилей и разговорной речи; • основные единицы языка, их признаки; • основные нормы русского литературного языка (орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические, пунктуационные); нормы речевого этикета; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • различать разговорную речь, научный, публицистический, официально-деловой стили, язык художественной литературы; • определять тему, основную мысль текста, функционально-смысловый тип и стиль речи; анализировать структуру и языковые особенности текста; • опознавать языковые единицы, проводить различные виды их анализа; • объяснять с помощью словаря значение слов с национально-культурным компонентом; • различать разговорную речь и язык художественной литературы; • владеть различными видами монолога (повествование, описание, рассуждение) и диалога; • совершенствовать содержание и языковое оформление своего текста в соответствии с изученным языковым материалом; • извлекать информацию из различных источников; • находить в словах изученные орфограммы, орфографические ошибки и исправлять их; правильно писать слова с непроверяемыми орфограммами; пользоваться орфографическими словарями; • находить в предложениях смысловые отрезки, которые необходимо выделить знаками препинания, обосновывать выбор знаков препинания и расставлять их в предложении в соответствии с изученными правилами; • производить фонетический, морфемный, морфологический 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ - выборочный и фронтальный опрос; - диктант; - самостоятельная работа, доклады, защита рефератов; - индивидуальные задания на занятиях; - создание презентаций по теме, выполненных в различных компьютерных программах; - беседы по составленным кратким конспектам; - интерактивный диалог в группах на занятиях; - письменный диктант по основным понятиям дисциплины; - беседа о прочитанной дополнительной литературе; - составление сравнительных таблиц с самостоятельным выделением критериев рассмотрения;

<p>разбор слов, синтаксический разбор предложений (с двумя главными членами);</p> <p>аудирование и чтение</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватно понимать информацию устного и письменного сообщения (цель, тему текста, основную, дополнительную, явную и скрытую информацию); • извлекать информацию из различных источников, включая средства массовой информации; свободно пользоваться лингвистическими словарями, справочной литературой; <p>говорение и письмо</p> <ul style="list-style-type: none"> • воспроизводить текст с заданной степенью свернутости (план, пересказ, изложение, конспект); • создавать тексты различных стилей и жанров (отзыв, аннотация, реферат, выступление, письмо, расписка, заявление); • осуществлять выбор и организацию языковых средств в соответствии с темой, целями, сферой и ситуацией общения; • владеть различными видами монолога (повествование, описание, рассуждение) и диалога (побуждение к действию, обмен мнениями, установление и регулирование межличностных отношений); • свободно, правильно излагать свои мысли в устной и письменной форме, соблюдать нормы построения текста (логичность, последовательность, связность, соответствие теме и др.); адекватно выражать свое отношение к фактам и явлениям окружающей действительности к прочитанному, услышанному, увиденному; • соблюдать в практике речевого общения основные произносительные, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; соблюдать в практике письма основные правила орфографии и пунктуации; • соблюдать нормы русского речевого этикета; уместно использовать паралингвистические (внеязыковые) средства общения; <p>осуществлять речевой самоконтроль; оценивать свою речь с точки зрения ее правильности, находить грамматические и речевые ошибки, недочеты, исправлять их; совершенствовать и редактировать собственные тексты;</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> • осознания роли родного языка в развитии интеллектуальных и творческих способностей личности, значения родного языка в жизни человека и общества; • развития речевой культуры, бережного и сознательного отношения к родному языку, сохранения чистоты русского языка как явления культуры; • удовлетворения коммуникативных потребностей в учебных, бытовых, социально-культурных ситуациях общения; • увеличения словарного запаса; расширения круга используемых грамматических средств; развития способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью; • использования родного языка как средства получения знаний 	<ul style="list-style-type: none"> - работа с текстами художественных произведений, - анализ языковых средств. - экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ - выборочный и фронтальный опрос; - диктант; - самостоятельная работа, доклады, защита рефератов; - индивидуальные задания на занятиях; - создание презентаций по теме, выполненных в различных компьютерных программах; - беседы по составленным кратким конспектам; - интерактивный диалог в группах на занятиях; - письменный диктант по основным понятиям дисциплины; - беседа о прочитанной дополнительной литературе; - составление сравнительных таблиц с самостоятельным выделением критериев рассматриваемых работ; - работа с текстами художественных
---	--

по другим учебным предметам и продолжения образования.	<i>произведений, - анализ языковых средств.</i>
--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.04 МАТЕМАТИКА

СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «Математика», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») *Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.* с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования, с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальностям СПО социально-экономического профиля

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Пехова Н.Ю., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невесенкова Е.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

13. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27
16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	39

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Математика

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО социально-экономического профиля.

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

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

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

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

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

- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

- вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;
- находить производные элементарных функций;
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;
- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;
- использовать графический метод решения уравнений и неравенств;
- изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;
- составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах;
- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;
- вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;
- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;
- описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);

- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.
- для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков;
- решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, нахождение скорости и ускорения;
- для построения и исследования простейших математических моделей
- для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;
- анализа информации статистического характера.
- для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;
- вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

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

- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

Результаты освоения учебной дисциплины

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

- **личностных**:

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- метапредметных:
 - умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
 - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
 - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
 - готовность и способность к самостоятельной информационно-

познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
 - владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
 - целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира.
- предметных:
 - сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира.
 - сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
 - владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
 - владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
 - сформированность представлений об основных понятиях математического анализа.
 - владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
 - сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях

- элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 351 час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 234 часа;
самостоятельной работы обучающегося 117 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	351
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	234
в том числе:	
практические занятия	117
контрольные работы	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	117
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Математика»			
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Повторение базисного материала курса алгебры основной школы		12	
Тема 1.1 Повторение базисного материала курса алгебры основной школы	Содержание учебного материала	4	2
	1. Введение. Математика в науке, технике и практической деятельности. Развитие понятия о числе. Повторение: действия с дробями, проценты, пропорции. Ознакомление с требованиями к выполнению учебных проектов.	2	
	Самостоятельная работа Алимов Ш.А. «Алгебра и начала анализа 10-11» Задания №1-4, №7,9.	1	1
	2. Преобразования алгебраических выражений. Формулы сокращенного умножения.	2	
	Самостоятельная работа №1242;1233	1	
	Практические занятия	2	
	1. Линейные уравнения и неравенства; квадратные уравнения		
	Самостоятельная работа №1243, №1228, 1244,	1	
	Контрольная работа по теме «Повторение. Входной контроль обучающихся»	2	
Самостоятельная работа №1277(1;2); №1327, 1478, 1421	1		
Самостоятельная работа по разделу 1: 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. 3. Выполнение домашних заданий по разделу 1. Тематика домашних заданий по разделу 1: §1, §2 - Целые и рациональные числа. Действительные числа. Приближенные вычисления. Упражнения на выполнение вычислительных действий с обыкновенными и десятичными дробями. Решение задач на проценты. Преобразование алгебраических выражений по формулам сокращенного умножения. Решение пропорций, линейных уравнений и неравенств, квадратных уравнений.			
Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве		18	
Тема 2.1 Прямые и плоскости в пространстве	Содержание учебного материала:	8	1
	1. Аксиомы стереометрии. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Скрещивающиеся прямые, угол между двумя прямыми. Параллельность плоскостей.	2	

	Самостоятельная работа §1,3 №66	1	
	2. Тетраэдр, параллелепипед.	2	1
	Самостоятельная работа №17	1	
	3. Перпендикулярность прямых в пространстве, перпендикулярность прямой и плоскости. Наклонная к плоскости и её проекция на плоскость.	2	2
	Самостоятельная работа №70	1	
	4. Теорема о трёх перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.	2	1
	Самостоятельная работа №129, 140	1	
	Практические занятия	4	
	1.Решение задач на параллельность и перпендикулярность в пространстве	2	
	Самостоятельная работа №150,№148	1	
	1.Решение задач на перпендикулярность в пространстве	2	
	Самостоятельная работа №187,№163, №195	1	
Самостоятельная работа по разделу 2: 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. 3. Выполнение домашних заданий по разделу 2. 4. Выполнение индивидуального проектного задания: создание моделей к задачам, предложенным преподавателем.			
Домашние задания по разделу 2: Изучение теорем из §1,3. Решение задач на параллельность прямых, параллельность прямой и плоскости. Решение задач на перпендикулярность прямых, перпендикулярность прямой и плоскости. Решение задач на наклонную к плоскости и её проекцию. Задания учебника Атанасян Л.С. «Геометрия 10-11».			
Раздел 3. Многогранники		27	
	Содержание учебного материала	4	

Тема 3.1 Многогранники	1. Многогранник и его элементы. Представление о правильных многогранниках. Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Поверхность призмы.	2	2
	Самостоятельная работа Гл.3, §1	1	
	2. Пирамида. Основные элементы. Правильная пирамида. Поверхность пирамиды. Усеченная пирамида.	2	2
	Самостоятельная работа №219, 225	1	
	Практические занятия	12	
	1. Решение задач на нахождение элементов призм	2	
	Самостоятельная работа №229	1	
	2. Решение задач на вычисление поверхности призмы	2	
	Самостоятельная работа №291	1	
	3. Решение задач на нахождение элементов пирамид	2	
	Самостоятельная работа №259	1	
	4. Решение задач на нахождение поверхности пирамид	2	
	Самостоятельная работа №257	1	
	5. Решение задач на вычисление элементов многогранников	2	
	Самостоятельная работа №279 §3	1	
	6. Решение задач на вычисление поверхности многогранников	2	
	Самостоятельная работа №271, 272	1	
Контрольная работа по разделу 3 «Многогранники»	2		
Самостоятельная работа №280, 292	1		
Самостоятельная работа по разделу 3: 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. 3. Выполнение домашних заданий по разделу 3.			

4. Выполнение индивидуального проектного задания-создание презентаций по темам: «Призмы», «Пирамиды».			
5. Создание моделей многогранников			
Домашние задания по разделу 3:			
Решение задач на нахождение элементов и поверхности призм. Решение задач на нахождение элементов и поверхности пирамид.			
Раздел 4. Тела вращения		15	
Тема 4.1 Тела вращения	Содержание учебного материала:	4	
	1. Цилиндр. Основание, высота, образующая, развертка. Площадь поверхности цилиндра. Сечения цилиндра: осевое и параллельное основанию.	2	2
	Самостоятельная работа Гл.6 §1, №523	1	
	2. Конус. Основные элементы. Сечения конуса: осевое и параллельное основанию. Площадь поверхности конуса. <i>Усеченный конус</i> . Шар и сфера, их сечения. Площадь поверхности.	2	2
	Самостоятельная работа №547	1	
	Практические занятия:	6	
	1.Решение задач на нахождение основных элементов и поверхности цилиндра	2	
	Самостоятельная работа №576	1	
	2.Решение задач на нахождение основных элементов и поверхности конуса и шара	2	
	Самостоятельная работа №553	1	
	3.Решение задач на нахождение элементов и площади поверхности тел вращения	2	
	Самостоятельная работа №563, №605-а	1	
Самостоятельная работа по разделу 4:			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
3. Выполнение индивидуальных (создание презентаций, моделей) и домашних заданий по разделу.			
Домашние задания по разделу 4:			
Решение задач на нахождение элементов цилиндра.			
Решение задач на нахождение элементов конуса.			
Решение задач на нахождение элементов шара и сферы.			
Раздел 5. Измерения в геометрии		20	
Тема 5.1 Измерения в	Содержание учебного материала:	4	
	1. Объем и его измерение. Объем куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра.	2	2

геометрии	Самостоятельная работа Гл.7,§1	1	
	2. Объем пирамиды и конуса, объём шара.	2	2
	Самостоятельная работа №650;648 (в, г)	1	
	Практические занятия:	8	
	1.Решение задач на нахождение объёма куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы и цилиндра	2	
	Самостоятельная работа № 726	1	
	2.Решение задач на нахождение объёма цилиндра и конуса	2	
	Самостоятельная работа №710,№726;	1	
	3.Решение задач на нахождение объёма пирамиды, конуса, шара	2	
	Самостоятельная работа №684 №730	1	
	4.Решение задач на нахождение объёмов и площади поверхности пространственных фигур	2	
	Самостоятельная работа №671;№747	1	
	Контрольная работа по теме: «Измерения в геометрии».	2	
№684, №642	1		
Самостоятельная работа по разделу 5:			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
3. Выполнение домашних заданий по разделу 5.			
4.Создание презентации по теме: «Тела вращения».			
Домашние задания по разделу 5:			
Решение задач на нахождение объёма куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы и цилиндра. Решение задач на нахождение объёма пирамиды и конуса.			
Решение задач на нахождение площадей поверхности цилиндра и конуса.			
Решение задач на нахождение объёма шара и площади сферы.			
Раздел 6. Корни и степени		30	
Тема 6.1	Содержание учебного материала:	8	
Корни, степени, иррациональные	1. Арифметический корень натуральной степени. Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства.	2	2

уравнения	Самостоятельная работа §4, №31-4, №33	1	
	2. Степень с рациональным показателем, свойства. <i>Степень с действительным показателем.</i>	2	2
	Самостоятельная работа №39, №40, §5	1	
	3. Привитие навыка применения свойств степени и корня для преобразования выражений, содержащих степени и корни.	2	2
	Самостоятельная работа №59, 60(3,4)	1	
	4. Иррациональные уравнения и неравенства.	2	1
	Самостоятельная работа №69, 77	1	
	Практические занятия:	10	
	1. Преобразование алгебраических выражений, содержащих корни	2	
	Самостоятельная работа №95, 105(1)§9	1	
	2. Преобразование алгебраических выражений, содержащих степени	2	
	Самостоятельная работа №152	1	
	3. Преобразование алгебраических выражений, содержащих корни и степени	2	
	Самостоятельная работа №155	1	
	4. Решение иррациональных уравнений	2	
	Самостоятельная работа №183	1	
	4. Решение упражнений по разделу «Корни, степени, иррациональные уравнения»	2	
	Самостоятельная работа №100, 104, 182(2)	1	
	Контрольная работа по теме: «Корни, степени, иррациональные уравнения»	2	
	Самостоятельная работа №112(1-4), 125, 156	1	
Самостоятельная работа по разделу б: 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			

3. Выполнение домашних заданий по разделу 6.			
4. Выполнение индивидуального проектного задания.			
Домашние задания по разделу 6:			
Упражнения на применение определения арифметического корня натуральной степени. Упражнения на преобразование выражений, содержащих степень с рациональным и действительным показателями. Преобразование алгебраических выражений, содержащих степени и корни. Преобразование рациональных и иррациональных выражений. Решение иррациональных уравнений. Задания учебника Алимов Ш.А. «Алгебра и начала анализа 10-11»			
Раздел 7. Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства		27	
Тема 7.1 Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	8	
	1. Определение показательной функции, её свойства и график. Число e .	2	1
	Самостоятельная работа §11	1	
	2. Показательные уравнения, приводимые к одному основанию.	2	2
	Самостоятельная работа №194(1,2),199, §12	1	
	3. Основные приемы решения показательных уравнений (приводимые к одному основанию, разложение на множители, введение новых переменных, графический метод). Использование свойств функции при решении уравнений.	2	2
	Самостоятельная работа №198, 214(1;2)	1	
	4. Показательные неравенства. Использование свойств функции при решении неравенств. Метод интервалов.	2	2
	Самостоятельная работа №210(5,6),№211(4); 213(4)	1	
	Практические занятия	8	
	1.Решение показательных уравнений, приводимых к одному основанию	2	
	Самостоятельная работа №251(1;3) №252	1	
	2.Решение показательных уравнений	2	
	Самостоятельная работа №253(1,2), 231(4)	1	
	3.Решение показательных неравенств	2	
	Самостоятельная работа №239(1,2)	1	
4.Решение систем показательных уравнений и неравенств	2		
Самостоятельная работа	1		

	№262, 242		
	Контрольная работа по теме «Показательные уравнения и неравенства»	2	
	Самостоятельная работа №223(1,3)	1	
Самостоятельная работа по разделу 7:			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
3. Выполнение домашних заданий по разделу 7.			
4. Выполнение индивидуального проектного задания- создание презентаций.			
Домашние задания по разделу 7:			
Упражнения на применение свойств и различных способов решения показательных уравнений и неравенств. Решение неравенств методом интервалов.			
Изображение на координатной прямой множества решений неравенств.			
Раздел 8. Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства		33	
Тема 8.1 Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	10	
	1. Логарифм числа. Свойства логарифмов. Основное логарифмическое тождество. (1ч)	2	2
	Самостоятельная работа §15	1	
	2. Десятичные и натуральные логарифмы. Переход к новому основанию.	2	1
	Самостоятельная работа №272,273,275 §16	1	
	3. Логарифмическая функция, её свойства, график, область определения.	2	1
	Самостоятельная работа №293	1	
	4. Логарифмические уравнения. Основные приемы их решения. Использование свойств функции при решении логарифмических уравнений	2	2
	Самостоятельная работа №294, №298-2	1	
	5. Логарифмические неравенства. Использование свойств функции при решении логарифмических неравенств. Изображение на координатной прямой множества решений неравенства.	2	2
	Самостоятельная работа №298(3,4), 390(1,2)	1	
Практические занятия	10		
1.Преобразования логарифмических выражений	2		

	Самостоятельная работа №321, 324,331(1)	1	
	2.Решение логарифмических уравнений	2	
	Самостоятельная работа №378	1	
	3.Решение логарифмических неравенств	2	
	Самостоятельная работа №337(4), 338(4)	1	
	4.Решение показательных и логарифмических уравнений, неравенств	2	
	Самостоятельная работа №355,№361	1	
	5.Решение показательных и логарифмических уравнений, систем уравнений, неравенств	2	
	Самостоятельная работа №1427-1; 356(4)	1	
	Контрольная работа по теме: «Логарифмические уравнения и неравенства»	2	
	Самостоятельная работа №347, №381	1	
Самостоятельная работа по разделу 8:			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
3. Выполнение домашних заданий по разделу 8.			
4. Выполнение индивидуального проектного задания- создание презентаций.			
Домашние задания по разделу 8:			
Упражнения на преобразования логарифмических выражений с применением свойств.			
Упражнения на применение различных способов решения логарифмических уравнений и неравенств. Изображение на координатной прямой множества решений неравенства.			
Раздел 9. Основы тригонометрии		60	
Тема 9.1 Основные формулы тригонометрии	Содержание учебного материала	10	
	1. Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат.	2	2
	Самостоятельная работа §21-22 №407	1	
	2. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа. Значения и знаки значений.	2	2
	Самостоятельная работа №407№417	1	
	3. Основные тригонометрические тождества.	2	2

	Самостоятельная работа №475-1	1	
	4. Тригонометрические функции углов α и $-\alpha$. Формулы двойного и <i>половинного</i> угла. Синус, косинус и тангенс суммы и разности двух углов. Сумма и разность синусов и косинусов.	2	1
	Самостоятельная работа №459-5	1	
	5. Формулы приведения.	2	1
	Самостоятельная работа №510-2	1	
	Практические занятия:	6	
	1. Решение упражнений на основные тригонометрические тождества	2	
	Самостоятельная работа №525(7;8), №502	1	
	2. Решение упражнений на формулы двойного угла; синуса и косинуса суммы и разности двух углов. Формулы сложения	2	
	Самостоятельная работа №510-2, №496,	1	
	3. Преобразование тригонометрических выражений с использованием формул тригонометрии	2	
	Самостоятельная работа №529(3;4); №546	1	
	Содержание учебного материала	8	
Тема 9.2 Тригонометрические уравнения и неравенства	1. Обратные тригонометрические функции. Уравнения $\cos x = a$, $\sin x = a$, $\operatorname{tg} x = a$.	2	
	Самостоятельная работа №529(3;4)	1	
	2. Простейшие тригонометрические уравнения с изменённым аргументом.	2	1
	Самостоятельная работа §33 №571	1	
	3. Изучение способов решения тригонометрических уравнений.	2	2
	Самостоятельная работа №590, 610	1	
	4. Простейшие тригонометрические неравенства.	2	1
	Самостоятельная работа №573	1	
	Практические занятия	14	

1.Решение уравнений $\cos x = a$; $\sin x = a$; $\operatorname{tg} x = a$ »	2
Самостоятельная работа §26, №660	1
2.Решение простейших тригонометрических уравнений с изменённым аргументом	2
Самостоятельная работа №611	1
3.Решение тригонометрических уравнений, сводимых к квадратному	2
Самостоятельная работа №629(2)	1
4.Решение однородных тригонометрических уравнений и с разложением на множители	2
Самостоятельная работа №623(2)	1
5.Решение тригонометрических уравнений	2
Самостоятельная работа №626(2;4)	1
6.Решение тригонометрических уравнений различными способами	2
Самостоятельная работа №591,№649(4)	1
7.Решение тригонометрических уравнений и неравенств	2
Самостоятельная работа №662(2), №629(1)	1
Контрольная работа по разделу «Основы тригонометрии»	2
Самостоятельная работа №661, №673(2)	1
<p>Самостоятельная работа по разделу 9:</p> <p>1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).</p> <p>2.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.</p> <p>3. Выполнение домашних заданий по разделу 9.</p> <p>Тематика домашних заданий по разделу 9:</p> <p>Преобразование тригонометрических выражений с использованием основных тригонометрических тождеств, формул приведения, формул двойного угла, формул сложения. Нахождение арксинуса, арккосинуса, арктангенса и арккотангенса числа.</p> <p>Решение простейших тригонометрических уравнений и неравенств.</p> <p>Упражнения применение различных способов решения тригонометрических уравнений.</p> <p>Решение тригонометрических уравнений.</p>	
Раздел 10.Функции, их свойства и графики. Тригонометрические функции	9

Тема 10.1 Функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала	6	
	1. Функции. Область определения и множество значений; график функции, Свойства функции.	2	1
	Самостоятельная работа №1485-1№179	1	
	2. Нахождение области определения функций.	2	1
	Самостоятельная работа №712(1;4)	1	
	3. Графики и свойства тригонометрических функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$.	2	1
	Самостоятельная работа 724(1;3)	1	
Самостоятельная работа по разделу 10			
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Самостоятельная работа по учебнику: Свойства тригонометрических функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$.			
3. Выполнение домашних заданий по разделу 10.			
Примерная тематика домашних заданий по разделу 10:			
Упражнения на нахождение области определения функций, чтение свойств функции по графику. Построение графиков тригонометрических функций и перечисление их свойств.			
Раздел 11. Начала математического анализа		69	
Тема 11.1 Производная и её применение	Содержание учебного материала:	16	
	1. Производная. Понятие о производной функции, её физический смысл.	2	2
	Самостоятельная работа §44, №776, 781	1	
	2. Производные суммы, разности, произведения, частного.	2	2
	Самостоятельная работа №803-7;8	1	
	3. Производные основных элементарных функций.	2	2
	Самостоятельная работа №810-3	1	
	4. Геометрический смысл производной. Угловой коэффициент.	2	1
	Самостоятельная работа №820-2	1	
	5. Уравнение касательной к графику функции.	2	1
	Самостоятельная работа №835	1	
	6. Применение производной к исследованию функции. Возрастание и убывание.	2	2
	Самостоятельная работа	1	

№803-7;8		
7. Точки экстремума функции.	2	2
Самостоятельная работа №840-4	1	
8. Наибольшее и наименьшее значения функции. <i>Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах.</i>	2	2
Самостоятельная работа №876	1	
Практические занятия	16	
1.Нахождение производных функций, используя правила дифференцирования	2	
Самостоятельная работа §54, №988, №877	1	
2.Производная основных элементарных функций	2	
Самостоятельная работа №860-2;4	1	
3.Геометрический смысл производной. Нахождение углового коэффициента	2	
Самостоятельная работа §49, №901; №916-3;	1	
4.Составление уравнения касательной к графику функции	2	
Самостоятельная работа №961-1; §49, №901	1	
5.Нахождение промежутков монотонности	2	
Самостоятельная работа №961-1; §49, №901	1	
6.Нахождение точек экстремума функции	2	
Самостоятельная работа №916-3; §49, №901	1	
7.Исследование функций при помощи производной и построение их графиков	2	
Самостоятельная работа №938-1; №962-4; §51	1	
8.Нахождение наибольшего и наименьшего значений функции	2	
Самостоятельная работа №930-3;	1	
Контрольная работа по теме «Производная и её применение»	2	
Самостоятельная работа №961-1; №915-2	1	

Тема 11.2 Интеграл	Содержание учебного материала	6	
	1. Первообразная, правила нахождения, основное свойство первообразной.	2	2
	Самостоятельная работа №989-5;6	1	
	2. Криволинейная трапеция и её площадь.	2	2
	Самостоятельная работа №992-2	1	
	3. Интеграл. Формула Ньютона—Лейбница. Вычисление интегралов. <i>Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции.</i>	2	2
	Самостоятельная работа №1000-4	1	
	Практические занятия	6	
	1.Нахождение первообразных и задачи на основное свойство	2	
	Самостоятельная работа №1000-6	1	
	2.Нахождение площади криволинейной трапеции	2	
	Самостоятельная работа №1036; №961-1	1	
	3.Вычисление интегралов	2	
	Самостоятельная работа №1016; 1034	1	
Самостоятельная работа по разделу 11:			
1. Работа с конспектами, учебной и специальной экономической литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.			
3. Выполнение домашних заданий по разделу 11.			
Примерная тематика домашних заданий по разделу 11:			
Упражнения на нахождение производных функций используя правила дифференцирования. Упражнения на нахождение производных элементарных функций. Упражнения на нахождение углового коэффициента касательной к графику функции. Упражнения на составление уравнения касательной к графику функции. Упражнения на нахождение промежутков монотонности функций. Упражнения на нахождение экстремумов функций. Упражнения на нахождение наибольшего и наименьшего значений функции. Исследование функций при помощи производной и построение их графиков. Упражнения на нахождение первообразных функций. Вычисление интегралов. Упражнения на нахождение площадей криволинейных трапеций.			
Раздел 12. Комбинаторика и элементы теории вероятностей.		10	
Тема 12.1	Содержание учебного материала	3	

Элементы комбинаторики и теории вероятностей	1. Основные понятия комбинаторики. Размещения, перестановки, сочетания.	1	1
	Самостоятельная работа §65	1	
	2. Элементы теории вероятности. Событие, вероятность события.	2	1
	Самостоятельная работа ,№1124,1045	1	
	Практические занятия	3	
	1.Решение задач на элементы комбинаторики и вероятность события	1	
	Самостоятельная работа ,№1124, 1125(1-3)	1	
	2.Решение задач на классическую вероятность	2	
Самостоятельная работа §67 №1127(1-5),1128	1		
Самостоятельная работа по разделу 12: 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ. 3. Выполнение домашних заданий по разделу 12. 4. Самостоятельная проработка материала раздела 12 по учебнику. Домашние задания по разделу 12: Упражнения на подсчёт числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение простейших задач по теории вероятностей.			
Раздел 13. Координаты и векторы		15	
Тема 13.1 Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала	2	
	1. Система координат в пространстве. Векторы, их координаты. Действия над векторами.	2	1
	Самостоятельная работа Гл.5, §1, №429	1	
	Практические занятия	8	
	1. «Решение задач на нахождение расстояния между точками и координат середины отрезка».	2	
	Самостоятельная работа №407-е	1	
	2. «Координаты и длина вектора. Выполнение операций над векторами».	2	
	Самостоятельная работа №430-а	1	
3. «Нахождение скалярного произведения векторов и угла между векторами».	2		
Самостоятельная работа	1		

	№450	
	4. «Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач».	2
	Самостоятельная работа №454, №465	1
Самостоятельная работа по разделу 13:		
1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		
2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.		
3. Выполнение домашних заданий по разделу 13.		
Домашние задания по разделу 13:		
Решение задач на нахождение расстояния между двумя точками. Решение задач на составление уравнения сферы. Выполнение операций над векторами.		
Раздел 14. Итоговое повторение курса математики		6
Тема 14.1 Итоговое повторение курса математики	Содержание учебного материала	0
	Практические занятия:	4
	1. Решение задач на нахождение площади поверхности и объёма пространственных тел	2
	Самостоятельная работа Подготовка к экзамену	1
	2. Решение уравнений и неравенств. Защита проектов.	2
	Самостоятельная работа Подготовка к экзамену	1
Самостоятельная работа по разделу 14:		
Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).		
Подготовка к экзамену.		
Консультации		
1. Решение задач на вычисление элементов, площади поверхности и объёма пространственных тел.		
2. Решение упражнений на преобразование алгебраических выражений, содержащих корни и степени.		
3. Решение показательных уравнений и неравенств.		
4. Решение логарифмических уравнений и неравенств.		
5. Решение тригонометрических уравнений.		
6. Решение упражнений на производную и её применение к исследованию функции.		
Экзамен		
Всего		351

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3.–продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины «Математика» требует наличия учебного кабинета «Математика».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплинам «Алгебра» и «Геометрия»;
- наглядные пособия: таблицы, карточки с заданиями, портреты математиков.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиа-проектор,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для студентов

Основные источники:

1. Атанасян, Л.С. Геометрия, 10-11 [Текст] : учеб.для общеобразоват. учреждений: базовый и профильный уровни / [Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С. Б. Кадомцев и др.] - 3-е изд. М.: Просвещение, 2016.
- 2.Алимов, Ш.А. Алгебра и начала математического анализа.10-11 классы: учеб.для общеобразоват. учреждений: базовый уровень. - М.: Просвещение, 2016 - 207 с.
3. Башмаков, М.И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. - 416 с.
- 4.Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017
- 5.Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017
- 6.Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Задачник: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017
- 7.Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа геометрия: Электронный учеб.- метод. комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.,2017

8. Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

Дополнительные источники:

1. Мордкович, Е.Е. Алгебра и начала анализа. 10-11 классы. Контрольные работы для общеобразовательных учреждений [Текст] : учеб. Пособие/ А.Г. Мордкович, Е.Е. Тульчинская. – 6-е изд. – М.: Мнемозина, 2016.
2. Ершова, А.П. Самостоятельные и контрольные работы по геометрии для 10 класса [Текст] / А.П. Ершова, В.В. Голобородько. - М.: Илекса, 2016.
3. Ершова, А.П. Самостоятельные и контрольные работы по алгебре и началам анализа для 10-11 классов [Текст] / А.П. Ершова, В.В. Голобородько. - 6-е изд., испр. - М.: Илекса, - 2016.

Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413"

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.edu.ru> Федеральный образовательный портал:
2. <http://www.kokch.kts.ru/cdo> Тестирование online: 5 - 11 классы
3. www.school-collection.edu.ru Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
4. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
5. <http://pedsovet.su/load/34>
6. <http://ped-kopilka.ru/sertifikaty/svidetelstvo-o-publikaci.html>
7. <http://www.uchportal.ru/>
8. <http://poisk-prezentacii.ru/>
9. <http://nashol.com/> - книги

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Урок-исследование, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, мозговой штурм, кейс-метод, урок-турнир, работа в малых группах, работа в парах,

индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, коллективные решения творческих задач.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	<i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
АЛГЕБРА		
Развитие понятия о числе	Выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы. Нахождение приближенных значений величин и погрешностей; сравнение числовых выражений. Нахождение ошибок в преобразованиях и вычислениях (относится ко всем пунктам программы)	<i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</i>

<p>Корни, степени, логарифмы</p>	<p>Ознакомление с понятием корня n-й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней. Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы. Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования. Решение иррациональных уравнений. Ознакомление с понятием степени с действительным показателем. Записывание корня n-й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот. Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение показательных уравнений.</p>	<p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения контрольной работы.</i></p>
<p>Преобразование алгебраических выражений</p>	<p>Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов. Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения контрольной работы.</i></p>
<p>ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ</p>		
<p>Основные понятия</p>	<p>Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях,</i></p>
	<p>Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их взаимосвязи</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</i></p>
<p>Основные тригонометрические тождества</p>	<p>Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, самостоятельных работ</i></p>

Преобразования простейших тригонометрических выражений	Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение, формул приведения и применение их при вычислении значения тригонометрического выражения и упрощения его.	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, самостоятельных работ</i>
Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства	Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений. Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений. <i>Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств.</i>	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий,</i>
Арксинус, арккосинус, арктангенс числа	Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций, применение при решении уравнений.	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</i>
ФУНКЦИИ, ИХ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ		
Функции, свойства, график	Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными. Ознакомление с понятием графика. Ознакомление с определением функции. Нахождение области определения и области значений функции	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях,</i>
Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.	Вычисление значений функций по значению аргумента. Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот. Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов. Построение графиков степенных, показательных, логарифмических и тригонометрических функций. Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков. Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков. Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений.	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий.</i>
НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА		

<p>Производная и ее применение</p>	<p>Ознакомление с понятием производной. Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной. Составление уравнения касательной в общем виде. Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной. Проведение с помощью производной исследования функции, заданной формулой. Применение производной для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и на нахождение экстремума.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения контрольной работы.</i></p>
<p>Первообразная и интеграл</p>	<p>Ознакомление с понятием интеграла и первообразной. Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона— Лейбница. Вычисление первообразной для данной функции. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, самостоятельных</i></p>
<p>УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА</p>		
<p>Уравнения и системы уравнений Неравенства и системы неравенств с двумя переменными</p>	<p>Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений. Изучение теории равносильности уравнений и ее применения. Повторение записи решения стандартных уравнений, приемов преобразования уравнений для сведения к стандартному уравнению.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях,</i></p>

	<p>Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем.</p> <p>Использование свойств и графиков функций для решения уравнений. Повторение основных приемов решения систем.</p> <p>Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода).</p> <p>Решение систем уравнений с применением различных способов. Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств.</p> <p>Решение неравенств и систем неравенств с применением различных способов.</p> <p>Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения контрольной работы.</i></p>
ЭЛЕМЕНТЫ КОМБИНАТОРИКИ И ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ		
Основные понятия комбинаторики	<p>Ознакомление с понятиями комбинаторики: размещениями, сочетаниями, перестановками и формулами для их вычисления. Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения.</p> <p>Применение формул для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях,</i></p>
Элементы теории вероятностей	<p>Изучение классического определения вероятности, свойств вероятности, теоремы о сумме вероятностей.</p> <p>Рассмотрение примеров вычисления вероятностей. Решение задач на вычисление вероятностей событий.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях</i></p>
ГЕОМЕТРИЯ		

<p>Прямые и плоскости в пространстве</p>	<p>Формулировка и приведение доказательств признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументирование своих суждений.</p> <p>Формулирование определений, признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов.</p> <p>Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях.</p> <p>Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач.</p> <p>Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения.</p> <p>Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми.</p> <p>Изображение на чертежах и моделях расстояния и обоснование своих суждений. Определение и вычисление расстояний в пространстве.</p> <p>Применение формул и теорем планиметрии для решения задач.</p> <p>Применение теории для обоснования построений и вычислений. Аргументирование своих суждений о взаимном расположении пространственных фигур</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, самостоятельных работах</i></p>
---	---	--

<p>Многогранники</p>	<p>Описание и характеристика различных видов многогранников, перечисление их элементов и свойств. Изображение многогранников и выполнение построения на изображениях и моделях многогранников. Вычисление линейных элементов и углов в пространственных конфигурациях, аргументирование своих суждений. Характеристика и изображение сечения, <i>развертки многогранников</i>, вычисление площадей поверхностей. Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды. Применение фактов и сведений из планиметрии. Использование приобретенных знаний для исследования и моделирования несложных задач. Изображение основных многогранников и выполнение рисунков по условиям задач</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения контрольной работы.</i></p>
<p>Тела и поверхности вращения</p>	<p>Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их определений и свойств. Формулирование теорем о сечении шара плоскостью и плоскости, касательной к сфере. Характеристика и изображение тел вращения, их развертки, сечения. Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач. Применение свойств симметрии при решении задач на тела вращения, комбинацию тел. Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения самостоятельных работ</i></p>
<p>Измерения в геометрии</p>	<p>Ознакомление с понятиями площади и объема, аксиомами и свойствами. Решение задач на вычисление площадей плоских фигур с применением соответствующих формул и фактов из планиметрии. Изучение теорем о вычислении объемов пространственных тел, решение задач на применение формул вычисления объемов. Изучение формул для вычисления площадей поверхностей многогранников и тел вращения. Ознакомление с методом вычисления площади поверхности сферы. Решение задач на вычисление площадей поверхности пространственных тел</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий, выполнения контрольной работы</i></p>

<p>Координаты и векторы</p>	<p>Ознакомление с понятием вектора. Изучение декартовой системы координат в пространстве, построение по заданным координатам точек и плоскостей, нахождение координат точек. Вычисление расстояний между точками. Изучение свойств векторных величин, правил действий с векторами, заданными координатами. Применение теории при решении задач на действия с векторами. Изучение скалярного произведения векторов. Применение теории при решении задач на действия с векторами.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, выполнения домашних заданий</i></p>
------------------------------------	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.05 ИСТОРИЯ
СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ

Программа учебной дисциплины «История» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «История» рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») *Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.* с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО социально-экономического профиля.

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчик: Лаврентьева И.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невесенкова Е.Г.

СОДЕРЖАНИЕ:	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям, СПО социально-экономического профиля.

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

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

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих целей:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
- представлять результаты изучения исторического материала в формах

конспекта, реферата, рецензии.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;
- использования навыков исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;
- соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;
- осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.

Результаты освоения учебной дисциплины

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

личностных:

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

метапредметных:

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

деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

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

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

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

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

предметных:

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

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

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

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

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

1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 174 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 116 часов

самостоятельная работа – 58 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	174
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	116
в том числе:	
практические занятия	58
контрольные работы	9
Самостоятельная работа	58
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

Наименование разделов и тем.	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельные работы обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение. Предмет истории.		4	
Тема 1.1 Предмет истории.	Содержание учебного материала: 1. Понятие истории. Историческое знание и историческое познание. Научные категории. Концепции исторического развития. Периодизация истории. Ознакомление с требованиями к выполнению учебных проектов.	2	1
	Самостоятельная работа: Раскрытие понятий «историческое движение», «исторический факт», «теория исторического процесса».	1	
Тема 1.2 Понятие и типология цивилизаций.	Практические занятия	2	
	1. «Понятие и типология цивилизаций». Выполнение письменного задания.		
	Самостоятельная работа: Изучить отличия западного и восточного типов цивилизации.	1	
Раздел 2. Древнейшая стадия истории человечества.		12	
Тема 2.1 Происхождение человека (антропогенез).	Практические занятия.	2	
	1. «Происхождение человека (антропогенез)». Выполнение письменного задания		
	Самостоятельная работа: Виды и критерии периодизации первобытного общества, используемые в науке. Назвать основные этапы антропогенеза. . Основные формы первобытной религии. Отличия скотоводческих и земледельческих цивилизаций.	1	
Тема 2.2 Развитие семьи.	Практические занятия	2	
	1. «Развитие семьи». Выполнение письменного задания.		
	Самостоятельная работа: Закрепление материала, составление конспекта	1	
Тема 2.3 Политогенез (развитие	Практические занятия	2	
	1. «Политогенез (развитие государства)». Выполнение письменного задания.		

государства).	Самостоятельная работа: Чем протогосударство отличается от государства.	1	
Тема 2.4 Цивилизации Древнего мира.	Содержание учебного материала:	2	
	1. Цивилизации Древнего Востока. Взаимодействие человека и природы в древних обществах. Значение цивилизаций Древнего Востока и их культурного наследия для последующих эпох и мировой культуры. Цивилизации долин великих рек: Месопотамия, Древний Египет, Древняя Индия, Древний Китай. Восточная деспотия. Власть и общество, положение подданных. Доминирование традиции в жизни древневосточных обществ. Складывание первых мировой империй.	1	1
	Практические занятия	1	
	1. «Культурное наследие древних цивилизаций» - выполнение письменного задания.		
Тема 2.5 Античные цивилизации.	Самостоятельная работа: Закрепление материала, составление конспекта	1	
	Практические занятия	2	
	1. «Античные цивилизации». Выполнение письменного задания.		
Тема 2.6 Культурное наследие древних цивилизаций.	Самостоятельная работа: Отличия античных и древневосточных цивилизаций. Характерные черты полиса. Подготовка рефератов «Культурное наследие древних цивилизаций».	1	
	Практические занятия	2	
	1. «Культурное наследие древних цивилизаций». Защита рефератов.		
Самостоятельная работа: Сходства и различия в культуре Египта и Двуречья.		1	
Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.		18	
Тема 3.1 Исламский мир в средние века.	Практическое занятие:	2	2
	1. Выполнение письменного задания по теме		
	Самостоятельная работа: Закрепление материала. Составление конспекта	1	
Тема 3.2	Содержание учебного материала:	2	

Христианская Европа в средние века.	1. Общая характеристика периода. Хронологические рамки Средневековья. Структура средневекового общества. Феодалное землевладение и система власти, вассально-ленные отношения. Сословный характер общества. рыцарство, рыцарская культура. Роль религии и церкви в Средние века.		1
	Самостоятельная работа: Особенности политического развития Европы в раннее средневековье. Соотношение понятий "Средневековье" и "феодализм". Факторы своеобразия византийской истории. Этапы развития цивилизации средневековой Европы. Роль церкви в средние века. Основные черты европейской культуры в средние века.	1	
Тема3.3 Экономическое и политическое развитие Руси в IX-XII вв.	Содержание учебного материала:	2	
	1. Призвание варягов на Русь. Первые русские князья. Внешняя политика Руси в X в. Владимир I. Крещение Руси. Ярослав Мудрый. Владимир Мономах. Феодалная раздробленность на Руси: экономические и политические последствия. Предпосылки и сущность феодалной раздробленности. Княжества Древней Руси.		1
	Самостоятельная работа: Теории происхождения славян, их этнической территории. Взаимоотношения Руси и Византии. Черты военно-политической деятельности первых христианских князей - Владимира и Ярослава Мудрого.	1	
Тема3.4 Княжества Древней Руси.	Практические занятия	2	
	1. «Княжества Древней Руси». Заполнение сравнительной таблицы.		
	Самостоятельная работа: Закрепление материала. Составление конспекта	1	
Тема3.5 Монгольские завоевания.	Содержание учебного материала	2	
	1. Образование Монгольской империи. Чингисхан. Поход Батые на Русь. Ордынское владычество на Руси.		1
	Самостоятельная работа Закрепление материала. Составление конспекта	1	
Тема3.6 Немецко-шведская интервенция в XIII в.	Практическая работа.	2	
	1. «Немецко-шведская интервенция в XIII в.». Выполнение письменного задания		
	Самостоятельная работа Закрепление материала. Составление конспекта	1	
Тема3.7	Практические занятия	2	

Ордынское владычество на Руси.	1.«Ордынское владычество на Руси». Выполнение письменного задания.		
	Самостоятельная работа: Закрепление материала. Составление конспекта	1	
Тема3.8 Культура и быт Древней Руси.	Практические занятия	2	
	1.«Культура и быт Древней Руси». Защита презентаций.		
	Самостоятельная работа подготовка к контрольной работе	2	
Тема3.9 Контрольная работа по теме: «Древняя Русь».	Практические занятия	2	
	Выполнение письменного задания по теме: «Древняя Русь».		
Раздел 4. Страны Запада и Востока в XVI-XVIII вв.		44	
Тема 4.1. Новое время: понятие и цивилизация.	Содержание учебного материала	2	1
	1.Реформация и контрреформация. Мартин Лютер. Жан Кальвин. Абсолютизм в Европе. Экономическое развитие Европы. Зарождение капиталистического уклада и разложение феодальных отношений. Мануфактура. Европейские революции в XVI-XVIII вв. Английская революция середины XVII века. Пуританизм и его течения - пресвитериане и индепенденты. Первые короли из династии Стюартов. Французская революция конца XVIII в. Критика абсолютизма. Созыв Генеральных штатов. Взятие Бастилии. Конституция 1791г. Якобинский клуб. Крушение монархии. Установление якобинской диктатуры. Политика Директории. Бонапартистский переворот 18-19 брюмера.		
	Самостоятельная работа: Хронологические рамки эпохи "Нового времени". Основные причины реформации. Основные положения протестантизма. Контрреформация. Причины буржуазных революций. Подготовка презентаций «Развитие культуры в новое время».	1	
Тема 4.2 Развитие культуры в новое время.	Практические занятия	2	
	1.«Развитие культуры в новое время». Защита презентаций.		
	Самостоятельная работа: Закрепление материала. Составление конспекта	1	
Тема 4.3	Содержание учебного материала:	2	

Реформы Ивана Грозного.	1.Правление Елены Глинской. Последствия боярского правления. венчание Ивана Грозного на царствие. Возникновение Избранной рады. Земские соборы- показатель зарождения гражданского общества. Создание стрелецкого войска, развитие приказной системы. Стоглавый собор. Опричнина. Присоединение Казанского и Астраханского ханств. Ливонская война.		
	Самостоятельная работа: Цели реформ Ивана Грозного, их содержание. Значение деятельности Избранной Рады.	1	
Тема 4.4 "Смутное" время на Руси.	Содержание учебного материала:	2	1
	1.Прекращение династии Рюриковичей. Б. Годунов. Голод 1601г. Крестьянское восстание Хлопка. Лжедмитрий I. В. Шуйский. Восстание И. Болотникова. Лжедмитрий II. Семибоярщина. Первое и второе ополчения. 1613г.- избрание на царствие М. Романова. Последствия "смуты".		
	Самостоятельная работа: Причины, основные события и итоги "Смутного времени".	1	
Тема 4.5 Политический строй XVII в.	Содержание учебного материала:	2	1
	1.А. Романов. Разрастание системы приказов. Работа Земских соборов и Боярской думы. Церковная реформа. Патриарх Никон. Правление Ф. Романова и Софьи.		
	Самостоятельная работа: Правление Фёдора Алексеевича и Алексея Михайловича. Аппарат управления в Московском государстве во второй половине XVII в. Соборное уложение 1649г. Церковная реформа. Патриарх Никон. Аввакум. Раскол.	1	
Тема 4.6 «Бунташный век».	Практические занятия	2	
	1.«Бунташный век». Заполнение сравнительной таблицы.		
	Самостоятельная работа: Народные социальные движения второй половины XVII в.: причины, движущие силы и итоги.	1	
Тема 4.7 Русская культура в XIII-XVII вв.	Практические занятия	2	
	1.«Русская культура в XIII-XVII вв.». Заполнение таблицы.		
	Самостоятельная работа: Закрепление материала.	1	

Тема 4.8 Правление Петра I.	Содержание учебного материала:	2	
	1.Правление Петра I. Детство и юность. Военная реформа. Реформы органов власти и управления. Реформа сословного устройства. Церковная реформа. Реформа в области культуры и быта. Изменения в экономике. Итоги реформ. Оценки деятельности Петра I. Внешняя политика в эпоху правления Петра I. Азовские походы Петра. Северная война. Полтавская битва. Прутский поход. Итоги Северной войны.		1
Тема 4.9 Эпоха дворцовых переворотов.	Самостоятельная работа: Преобразования Петра I. Составление хронологической таблицы «Северная война».	1	
	Содержание учебного материала:	2	
1.Борьба дворянских группировок за власть при преемниках Петра I. Роль гвардии в дворцовых переворотах. Характеристика дворцовых переворотов XVIII столетия. Екатерина I и Петр II. Верховный тайный совет. Судьба А.Д. Меншикова. Императрица Анна Иоанновна. Э.И. Бирон и бироновщина. Воцарение Елизаветы Петровны, ее внутренняя политика. Участие России в Семилетней войне. Восточная Пруссия - русская провинция в 1757-1762 гг.	1		
Тема 4.10 Внутренняя политика России во второй половине XVIII в.	Самостоятельная работа: Составление хронологической таблицы «Дворцовые перевороты».	1	
	Содержание учебного материала:	2	
1.Политика "Просвещенного абсолютизма" Екатерины II. Уложенная комиссия. Укрепление сословного строя.	1		
Тема 4. 11 Внешняя политика России во второй половине XVIII столетия.	Самостоятельная работа: Реформы Екатерины II и их значение.	1	
	Содержание учебного материала:	2	
1.Задачи внешней политики. Первая русско-турецкая война (1768-1774). Вторая русско-турецкая война (1787-1791). Разделы Польши.	1		
Тема 4.12. Русская культура в середине	Самостоятельная работа: Составление плана-конспекта «Внешняя политика Российской империи второй половины XVIII в.».	1	
	Практические занятия	2	
1.«Русская культура в середине XVIII в.». Защита презентаций.			

XVIII в.	Самостоятельная работа: подготовка к контрольной работе	1	
Тема 4.13. Контрольная работа по теме: «Россия в XVIII веке».	1.Контрольная работа по теме: «Россия в XVIII веке».	2	3
Тема 4.14. Индустриальное развитие стран Запада во второй половине XVIII-XIX вв.	Содержание учебного материала:	2	1
	1.Аграрная реформа как предпосылка промышленной революции в Великобритании. Латифундии в Латинской Америки. Фермерское хозяйство в США. Свобода торговли и протекционизм. Развертывание технического переворота в промышленности.		
	Самостоятельная работа: Закрепление материала. Составление конспекта	1	
Тема 4.15. Политическое развитие западного мира в XIX в.	Содержание учебного материала:	2	1
	1.Движение за реформы в Великобритании. У. Коббет. Демократизация избирательного права в США. Влияние американской демократии на Европу. Революции 1848-1849гг. Борьба за объединение Италии и Германии. Рост европейских колоний.		
	Самостоятельная работа: Подготовка презентаций «Культура Западной Европы в XIX в.».	1	
Тема 4.16. Развитие культуры в странах Западной Европы в XIX в.	Практические занятия.	2	
	1.«Развитие культуры в странах Западной Европы в XIX в.». Защита презентаций		
	Самостоятельная работа: Закрепление материала. Составление конспекта	1	
Тема 4.17.	Содержание учебного материала:	2	

Отечественная война 1812г.	1. Политическая ситуация накануне войны. Причины войны. Вооружённые силы противников. Стратегические планы сторон. Наступление Наполеона (июнь—сентябрь 1812 г.). От Немана до Смоленска (июль — август 1812 г.). Северное направление. Московское направление. Южное направление. От Смоленска до Бородина (август—сентябрь 1812 г.). Захват Москвы (сентябрь 1812 г.). Отступление Наполеона (октябрь—декабрь 1812 г.). От Москвы до Малоярославца (октябрь 1812 г.). От Малоярославца до Березины (октябрь—ноябрь 1812 г.). От Березины до Немана (ноябрь—декабрь 1812 г.). Северное направление (октябрь—декабрь 1812 г.). Южное направление (октябрь—декабрь 1812 г.). Итоги Отечественной войны 1812 года. Влияние войны на международное и внутреннее положение России.		1
	Самостоятельная работа: Составление хронологической таблицы «Отечественная война 1812г.».	1	
Тема 4.18. Декабристы.	Практические занятия	2	
	1.«Декабристы». Заполнение сравнительной таблицы.		
	Самостоятельная работа: Конспект - Факторы формирования идеологии декабристов. «Северное» общество. «Южное» общество. Восстание декабристов.	1	
	Содержание учебного материала:	2	1
1. Факторы внутренней политики. Усиление государственного аппарата. Задачи внешней политики. Кавказская война. Восстание в Польше 1830-1831 гг. Крымская война. Общественно-политическая мысль.			
Тема 4.19. Внутренняя и внешняя политика России в годы правления Николая I.	Самостоятельная работа: Составление хронологической таблицы «Крымская война».	1	
	Содержание учебного материала:	2	1
Отмена крепостного права. Судебная, городская, земская, военные реформы. Общественно-политическое движение в России в 60-80-е годы XIX в. Царевичество 1 марта 1881 г. и его последствия.			

	Самостоятельная работа: Содержание реформ. Подготовка презентаций «Золотой» век русской культуры.	1	
Тема 4.21. Русская культура XIX века.	Практические занятия.	2	
	1.«Русская культура XIX века». Защита презентаций		
	Самостоятельная работа: подготовка к контрольной работе	1	
Тема 4.22. Контрольная работа по теме: "Россия в XIX в."	Контрольная работа по теме: "Россия в XIX в."	2	3
	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя	1	
Раздел 5. От новой истории к новейшей.		26	
Тема 5.1. Мир в 1900-1914 гг.	Содержание учебного материала:	2	
	1.Становление индустриального общества. Новые явления в экономике, политике, идеологии. Возникновение финансового - промышленных групп. Реформизм в деятельности правительств. Изменения в структуре общества. Урбанизация. Миграция населения. основные характеристики индустриального строя. Научно-технический прогресс. Ведущие государства мира в начале XX в. (Великобритания, Германия, Франция, США). Общие и специфические черты экономического и политического развития. Международные отношения в 1900-1914гг. Территориальный раздел мира. Две тенденции в международной жизни начала XX в. Противостояние двух коалиций: Тройственного союза и Антанты. Гонка вооружений. Международные конференции в Гааге. Международная напряженность.		1
	Самостоятельная работа: Специфика типа цивилизации, сложившегося в ведущих государствах Запада к началу XX в.	1	
Тема 5.2	Содержание учебного материала:	2	

Революция 1905-1907 гг.	1. Причины, характер, основные этапы и итоги. Рабочие выступления. Начало крестьянских выступлений. Выступления в армии и на флоте. П.П. Шмидт. Возникновение первых Советов. Декабрьское вооруженное восстание в Москве. Итоги и значение революционного кризиса. Третьеиюньская политическая система. III Государственная дума. Реформы П.А. Столыпина. Разрушение общины. Крестьянский поземельный банк. Переселенческая политика. Укрепление права частной собственности крестьян на землю. Национальная политика. Спад общественной активности.		1
	Самостоятельная работа: Предпосылки, характер, движущие силы, особенности и значение первой русской революции. Столыпинская аграрная реформа.	1	
Тема 5.3 Первая мировая война.	Практические занятия	2	
	1. «Первая мировая война». Заполнение хронологической таблицы. Самостоятельная работа: Особенности первой мировой войны.	1	
Тема 5.4 Февральская революция 1917г.	Содержание учебного материала:	2	1
	1. Положения масс, рост забастовок. Утрата властями контроля в столице. Переход частей Петроградского гарнизона на сторону восставших. Отречение Николая II. Складывание двоевластия. Причины победы революции и ее значение. Россия в условиях двоевластия. Октябрьская революция. Октябрьские события в Петрограде. Формирование большевистских органов власти (ВЦИК, СНК). Дискуссия о характере октябрьских событий 1917г.: государственный переворот или Великая Октябрьская социалистическая революция.		
	Самостоятельная работа: подготовка к контрольной работе	2	
Тема 5.5 Контрольная работа по теме: «Россия в начале XX в.»	Контрольная работа по теме: «Россия в начале XX в.»	2	
Тема 5.6	Содержание учебного материала:	2	

Страны Западной Европы и США в межвоенный период в 1918-1939 гг.	1. Особенности послевоенной ситуации в экономике и политике Великобритании, Франции, США, Германии, Италии. Возникновение фашистской партии. Стабилизация Версальско-Вашингтонской системы. Соглашения в Локарно. Пакт Бриана-Келлога. Мировой экономический кризис 1929-1933гг. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Политика "коллективной безопасности" в Европе. Мюнхенское соглашение. Секретные переговоры в Москве. Заключение советско-германского пакта о ненападении.		1
	Самостоятельная работа: Противоречивость Версальско - Вашингтонской системы. Характерные черты мирового экономического кризиса 1929-1933 гг.	1	
Тема 5.7 Гражданская война.	Содержание учебного материала:	2	1
	1. Гражданская война и иностранная интервенция: причины, этапы, участники. Цели и идеология противоборствующих сторон. Политика «военного коммунизма». «Белый» и «красный» террор. Причины поражения белого движения.		
	Самостоятельная работа: Составление хронологической таблицы «Военные действия в ходе Гражданской войны».	1	
Тема 5.8 Образование СССР.	Практические занятия	2	
	1.«Образование СССР». Заполнение сравнительной таблицы.		
	Самостоятельная работа: Принципы формирования СССР.	1	
Тема 5.9 Формирования тоталитарного режима в СССР. И.В. Сталин.	Содержание учебного материала:	2	1
	1. Политика репрессий: причины и последствия. Индустриализация. Крупнейшие стройки первых двух пятилеток. Создание основ военно-промышленного комплекса. Коллективизация. Раскулачивание. Статья "Головокружение от успехов". "Великий перелом" и общественная жизнь. Снижение жизненного уровня.		

	Самостоятельная работа: Тоталитаризм. Политическое и экономическое развитие СССР в 1930-е гг.	1	
Тема 5.10. Внешняя политика СССР в 1930-е гг.	Практические занятия	2	
	1.«Внешняя политика СССР в 1930-е гг.». Составление конспекта на основе текста учебника.		
	Самостоятельная работа: Составление плана-конспекта «Внешняя политика СССР в 1930-е гг.».	1	
Тема 5.11. Советская культура в 1920-30-е гг.	Практические занятия	2	
	1.«Советская культура в 1920-30-е гг.». Составление конспекта на основе текста учебника.		
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений о деятелях советской культуры в 1920-1930-е гг.	1	
Тема 5.12 Вторая мировая война.	Содержание учебного материала:	2	
	1.Причины и характер войны. Основные периоды. Коренной перелом в ходе Второй мировой войны. Победа Красной армии под Сталинградом и Курском. Поражение японских войск в сражениях на Тихом океане. Операции англо-американских войск в Северной Африке и на Сицилии. Выход из войны Италии. Вступление СССР в войну с Японией. Разгром и капитуляция японских войск. Итоги Второй мировой войны.	1	1
	Практические занятия	1	
	1.«Периодизация Великой Отечественной войны». Заполнение таблицы.		
	Самостоятельная работа: подготовка к контрольной работе Международная обстановка перед началом второй мировой войны. Основные сражения войны.	1	
Тема 5.13. Великая Отечественная война.	Практические занятия	1	
	1.«Великая Отечественная война». Работа с исторической картой.		
	Контрольная работа по теме: "Великая Отечественная война".	1	3
Раздел 6. Соревнование социальных систем. Современный мир.		12	
Тема 6.1	Практические занятия.	2	

Послевоенное советское общество.	1.«Послевоенное советское общество». Составление конспекта на основе текста учебника.	
	Самостоятельная работа: глава 22 стр. 245-246 Основные направления внутреннего развития СССР в послевоенные годы.	1
Тема 6.2 СССР в 1950-1970-е гг.	Практические занятия	2
	1.«СССР в 1950-1970-е гг.». Составление конспекта на основе текста учебника.	
	Самостоятельная работа: Экономические реформы Н.С. Хрущева. Социально-экономическая политика СССР при Л.И. Брежнев. Политика "разрядки". Духовная жизнь в СССР в 1960-180-е гг.	1
Тема 6.3 «Перестройка» в СССР.	Практические занятия	2
	1.«Перестройка» в СССР». Составление конспекта на основе текста учебника.	
	Самостоятельная работа: Экономические реформы в годы "перестройки".	2
Тема 6.4 Распад СССР.	Практические занятия	2
	1.«Распад СССР». Составление конспекта на основе текста учебника.	
	Самостоятельная работа: Причины распада СССР.	2
Тема 6.5 Экономические реформы 1990-х годов в России.	Практические занятия	2
	1.«Экономические реформы 1990-х годов в России». Заполнение таблицы на основе текста учебника.	
	Самостоятельная работа: Социально-экономические реформы 1990-х гг. Культура в новой России Подготовка к дифференцированному зачёту	2
Защита проектов. Дифференцированный зачёт		2
Всего		174

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета "История".

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-наглядных пособий,
- исторические карты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- интерактивная доска,
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для студентов

1. Самыгин, С.И. История: учебник. - М.: Кнорус, 2017 – 312 с.
2. Аверьянов К. А., Ромашов С. А. Смутное время: Российское государство в начале XVII в.: исторический атлас. –М., 2015.
3. Артасов И. А. Данилов А. А., Крицкая Н. Ф., Мельникова О. Н. Я сдам ЕГЭ! История: модульный курс: практикум и диагностика. –М., 2017.
4. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: в 2 ч.: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
5. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: Дидактические материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
6. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: электронный учебно-методический комплекс.–М., 2017
7. Булдаков В. П., Леонтьева Т. Г. Война, породившая революцию. – М.,2015.
8. Вторая мировая война в истории человечества: 1939—1945 гг. Материалы международной научной конференции / Под ред. С. В. Девятова и др. – М., 2015.
9. Дорожина Н. И. Современный урок истории. – М., 2017.
10. Древняя Русь в средневековом мире: энциклопедия. / Сост. Е. А.Мельникова, В. Я. Петрухин. –М., 2014.
- 11.Краткий курс истории ВКП(б). Текст и его история. В 2 ч. / Сост. М. В.Зеленов, Д. Бренденберг. – М., 2014.
- 12.Критический словарь Русской революции: 1914—1921 гг. / Сост.

- Э.Актон, У. Г. Розенберг, В. Ю. Черняев. СПб, 2014.
13. Мусатов В. Л. Второе «освобождение» Европы. –М., 2016.
 14. Розенталь И. С., Валентинов Н. и другие. XX век глазами современников. –М., 2015.
 15. Победа-70: реконструкция юбилея / Под ред. Г. А. Бордюгова. –М., 2015.
 16. Формирование территории Российского государства. XVI — начало XX в. (границы и геополитика) / Под ред. Е. П. Кудрявцевой. – М., 2015.

Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413"
3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Дополнительные источники:

1. Аксенова, Г.В. Русские полководцы.: М.: ООО "Издательство Астрель": ООО "Издательство АСТ", 2016.
2. Брикнер, А.Г. Иллюстрированная история Петра Великого.: М.: Эксмо, 2007.
3. Брюшинкин, В.Н., Гальцов В.И., Кретицин Г.В. Очерки истории Восточной Пруссии. [Текст]: Калининград: ФГУИПП "Янтарный сказ", 2016

Для информационно-компьютерной поддержки учебного процесса предполагается использование следующих программно-педагогических средств, реализуемых с помощью компьютера:

- ✓ CD. Виртуальная школа Кирилла и Мефодия. Уроки отечественной истории. С древнейших времен до конца XVIII в. М., 2004.
- ✓ CD. Виртуальная школа Кирилла и Мефодия. Уроки отечественной истории. XIX – XX вв. М., 2004.

Интернет – ресурсы:

- www.gumer.info (Библиотека Гумер).
- www.hist.msu.ru/ER/Text/Pict/feudal.htm (Библиотека Исторического факультета МГУ).
- www.plekhanovfound.ru/library (Библиотека социал-демократа).
- www.plekhanovfound.ru/library
- www.bibliotekar.ru (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству,

культуре, прикладным наукам).
<https://ru.wikipedia.org> (Википедия: свободная энциклопедия).
<https://ru.wikisource.org> (Викитека: свободная библиотека).
www.wco.ru/icons (Виртуальный каталог икон).
www.militera.lib.ru (Военная литература: собрание текстов).
www.world-war2.chat.ru (Вторая Мировая война в русском Интернете).
www.kulichki.com/~gumilev/HE1 (Древний Восток).
old-rus-maps.ru (Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI—XVIII столетиях).
www.biograf-book.narod.ru (Избранные биографии: биографическая литература СССР).
www.magister.msk.ru/library/library.htm (Интернет-издательство «Библиотека»: электронные издания произведений и биографических и критических материалов).
www.intellect-video.com/russian-history (История России и СССР: онлайн-видео).
www.historicus.ru (Историк: общественно-политический журнал).
www.history.tom.ru (История России от князей до Президента).
www.statehistory.ru (История государства).
www.kulichki.com/grandwar («Как наши деды воевали»: рассказы о военных конфликтах Российской империи).
www.raremaps.ru (Коллекция старинных карт Российской империи).
www.old-maps.narod.ru (Коллекция старинных карт территорий и городов России).
www.mifologia.chat.ru (Мифология народов мира).
www.krugosvet.ru (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).
www.liber.rsuh.ru (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»).
www.august-1914.ru (Первая мировая война: интернет-проект).
www.9may.ru (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»).
www.temples.ru (Проект «Храмы России»).
www.radzivil.chat.ru (Радзивилловская летопись с иллюстрациями).
www.rusrevolution.info (Революция и Гражданская война: интернет-проект).
www.rodina.rg.ru (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).
www.all-photo.ru/empire/index.ru.html (Российская империя в фотографиях).
www.fershal.narod.ru (Российский мемуарий).
www.avorhist.ru (Русь Древняя и удельная).
www.memoirs.ru (Русские мемуары: Россия в дневниках и воспоминаниях).

www.scepsis.ru/library/history/page1 (Скепсис: научно-просветительский журнал).

www.arhivtime.ru (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).

www.sovmusic.ru (Советская музыка).

www.infoliolib.info (Университетская электронная библиотека Infolio).

www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html (электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М.В.Ломоносова).

www.library.spbu.ru (Научная библиотека им. М.Горького СПбГУ).

www.ec-dejavu.ru (Энциклопедия культур Deja Vu).

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Уроки-диспуты, семинары, «мозговой штурм», ролевые игры, деловые игры, уроки-инсценировки, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, урок-соревнование, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, коллективные решения творческих задач.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение.	Актуализация знаний о предмете истории. Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества. Высказывание суждений о месте истории России во всемирной истории.	<i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
Древнейшая стадия истории человечества.	Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества. Рассказ о современных представлениях о происхождении человека, расселении древнейших людей (с использованием исторической карты). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «антропогенез», «каменный век», «палеолит», «родовая община», «неолит», «неолитическая революция», «производящее хозяйство», «индоевропейцы», «племя», «союз племен», «цивилизация». Раскрытие причин возникновения производящего хозяйства, характеристика перемен в жизни людей, связанных с этим событием. Называние и указание на карте расселения древних людей на территории России, территории складывания индоевропейской общности. Обоснование закономерности появления государства. Указание на карте мест наиболее известных археологических находок на территории России.	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i> <i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
Цивилизации Запада и Востока в Средние века.	Раскрытие оснований периодизации истории Средних веков, характеристика источников по этой эпохе.	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i>

<p>Участие в обсуждении вопроса о взаимодействии варварского и римского начал в европейском обществе раннего Средневековья.</p> <p>Рассказ с использованием карты о возникновении Арабского халифата; объяснение причин его возвышения и разделения.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «ислам», «мусульманство», «халифат». Характеристика системы управления в Арабском халифате, значения арабской культуры.</p> <p>Рассказ с использованием карты о возникновении Византии; объяснение причин ее возвышения и упадка.</p> <p>Рассказ о влиянии Византии и ее культуры на историю и культуру славянских государств, в частности России, раскрытие значения создания славянской письменности Кириллом и Мефодием.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «хан», «сёгун», «самурай», «варна», «каста». Характеристика общественного устройства государств Востока в Средние века, отношений власти и подданных, системы управления.</p> <p>Представление описания, характеристики памятников культуры народов Востока (с использованием иллюстративного материала).</p> <p>Раскрытие сущности военной реформы Карла Мартелла, его влияния на успехи франкских королей.</p> <p>Рассказ о причинах, ходе и последствиях походов Карла Великого, значении образования его империи.</p> <p>Объяснение термина <i>каролингское возрождение</i>.</p> <p>Объяснение причин походов норманнов, указание на их последствия.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «феодализм», «раздробленность», «вассально-ленные отношения», «сеньор», «рыцарь», «вассал».</p> <p>Раскрытие современных подходов к объяснению сущности феодализма.</p>	<p>занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p>
--	--

	<p>Рассказ о жизни представителей различных сословий средневекового общества: рыцарей, крестьян, горожан, духовенства и др. (сообщение, презентация).</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «цех», «гильдия», «коммуна».</p> <p>Систематизация материала о причинах возникновения, сущности и значении средневековых городов.</p> <p>Характеристика взаимоотношений горожан и сеньоров, различных слоев населения городов.</p> <p>Характеристика роли христианской церкви в средневековом обществе.</p> <p>Рассказ о причинах и последствиях борьбы римских пап и императоров Священной Римской империи.</p> <p>Систематизация материала по истории Крестовых походов, высказывание суждения об их причинах и последствиях.</p> <p>Раскрытие особенностей развития Англии и Франции, причин и последствий зарождения в этих странах сословно-представительной монархии.</p> <p>Характеристика причин, хода, результатов Столетней войны.</p> <p>Систематизация знаний о важнейших событиях позднего Средневековья: падении Византии, реконквисте и образовании Испании и Португалии, гуситских войнах.</p> <p>Показ исторических предпосылок образования централизованных государств в Западной Европе.</p> <p>Рассказ о наиболее значительных народных выступлениях Средневековья.</p> <p>Подготовка сообщения, презентации на тему «Первые европейские университеты».</p> <p>Характеристика основных художественных стилей средневековой культуры (с рассмотрением конкретных памятников, произведений).</p> <p>Высказывание суждений о предпосылках возникновения и значении идей гуманизма и Возрождения для развития европейского общества.</p>	
<p>Страны Запада и Востока в XVI—</p>	<p>Объяснение причин и сущности модернизации.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего</i></p>

<p>XVIII веках</p>	<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: "мануфактура», «революция цен».</p> <p>Характеристика развития экономики в странах Западной Европы в XVI—XVIII веках.</p> <p>Раскрытие важнейших изменений в социальной структуре европейского общества в Новое время.</p> <p>Рассказ о важнейших открытиях в науке, усовершенствованиях в технике, кораблестроении, военном деле, позволивших странам Западной Европы совершить рывок в своем развитии.</p> <p>Систематизация материала о Великих географических открытиях (в форме хронологической таблицы), объяснение, в чем состояли их предпосылки.</p> <p>Характеристика последствий Великих географических открытий и создания первых колониальных империй для стран и народов Европы, Азии, Америки, Африки.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Возрождение», «Ренессанс», «гуманизм».</p> <p>Характеристика причин и основных черт эпохи Возрождения, главных достижений и деятелей Возрождения в науке и искусстве.</p> <p>Раскрытие содержания идей гуманизма и значения их распространения.</p> <p>Подготовка презентации об одном из титанов Возрождения, показывающей его вклад в становление новой культуры.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Реформация», «протестантизм», «лютеранство», «кальвинизм», «контрреформация».</p> <p>Раскрытие причин Реформации, указание важнейших черт протестантизма и особенностей его различных течений.</p> <p>Характеристика основных событий и последствий Реформации и религиозных войн.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «абсолютизм», «просвещенный абсолютизм».</p>	<p><i>контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, рефератов.</i></p>
---------------------------	---	--

Раскрытие характерных черт абсолютизма как формы правления, приведение примеров политики абсолютизма (во Франции, Англии).

Рассказ о важнейших событиях истории Франции, Англии, Испании, империи Габсбургов.

Участие в обсуждении темы «Особенности политики “просвещенного абсолютизма” в разных странах Европы». Характеристика предпосылок, причин и особенностей Английской революции, описание ее основных событий и этапов. Раскрытие значения Английской революции, причин реставрации и «Славной революции».

Характеристика причин и последствий промышленной революции (промышленного переворота), объяснение того, почему она началась в Англии.

Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Востока, объяснение причин углубления разрыва в темпах экономического развития этих стран и стран Западной Европы.

Характеристика особенностей развития Османской империи, Китая и Японии.

Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI — XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев.

Высказывание и аргументация суждений о последствиях колонизации для африканских обществ.

Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки.

Характеристика причин и основных черт культуры, ее главных достижений и деятелей в науке и искусстве.

Составление характеристик деятелей Просвещения.

Рассказ о ключевых событиях, итогах и значении войны североамериканских колоний за независимость (с использованием исторической карты).

Анализ положений Декларации независимости, Конституции США, объяснение, в чем заключалось их

	<p>значение для создававшегося нового государства.</p> <p>Составление характеристик активных участников борьбы за независимость, «отцов-основателей» США.</p> <p>Объяснение, почему освободительная война североамериканских штатов против Англии считается революцией.</p> <p>Составление характеристик деятелей Французской революций.</p>	
<p>От Новой истории к Новейшей</p>	<p>Показ на карте ведущих государств мира и их колонии в начале XX века.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизация», «индустриализация», «империализм», «урбанизация», «Антанта», «Тройственный союз».</p> <p>Характеристика причин, содержания и значения социальных реформ начала XX века на примерах разных стран.</p> <p>Раскрытие сущности причин неравномерности темпов развития индустриальных стран в начале XX века.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятия «пробуждение Азии».</p> <p>Сопоставление путей модернизации стран Азии, Латинской Америки в начале XX века; выявление особенностей отдельных стран.</p> <p>Объяснение, в чем заключались задачи и итоги революций в Османской империи, Иране, Китае, Мексике.</p> <p>Объяснение, в чем заключались главные противоречия в политическом, экономическом, социальном развитии России в начале XX века.</p> <p>Представление характеристики Николая II (в форме эссе, реферата).</p> <p>Систематизация материала о развитии экономики в начале XX века, выявление ее характерных черт.</p> <p>Систематизация материала об основных событиях российской революции 1905—1907 годов, ее причинах, этапах, важнейших событиях (в виде хроники событий, тезисов).</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «кадеты», «октябристы», «социал-демократы», «Совет», «Государственная</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, рубежного контроля.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, рефератов.</i></p>

дума», «конституционная монархия».

Сравнение позиций политических партий, созданных и действовавших во время революции, их оценка (на основе работы с документами).

Раскрытие причин, особенностей и последствий национальных движений в ходе революции.

Участие в сборе и представлении материала о событиях революции 1905—1907 годов в своем регионе.

Оценка итогов революции 1905—1907 годов.

Раскрытие основных положений и итогов осуществления политической программы П.А.Столыпина, его аграрной реформы.

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «отруб», «хутор», «переселенческая политика», «третьеиюньская монархия».

Характеристика достижений российской культуры начала XX века: творчества выдающихся деятелей науки и культуры (в форме сообщений, эссе, портретных характеристик, реферата и др.).

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизм», «символизм», «декадентство», «авангард», «кубизм», абстракционизм, «футуризм», «акмеизм».

Участие в подготовке и презентации проекта «Культура нашего края в начале XX века» (с использованием материалов краеведческого музея, личных архивов).

Характеристика причин, участников, основных этапов и крупнейших сражений Первой мировой войны.

Систематизация материала о событиях на Западном и Восточном фронтах войны (в форме таблицы), раскрытие их взаимообусловленности.

Характеристика итогов и последствий Первой мировой войны.

Анализ материала о влиянии войны на развитие общества в воюющих странах.

Характеристика жизни людей на фронтах и в тылу (с использованием исторических источников, мемуаров).

Объяснение, как война воздействовала на положение в России, высказывание

	<p>суждения по вопросу «Война — путь к революции?»</p> <p>Характеристика причин и сущности революционных событий февраля 1917 года.</p> <p>Оценка деятельности Временного правительства, Петроградского Совета.</p> <p>Характеристика позиций основных политических партий и их лидеров в период весны—осени 1917 года.</p> <p>Характеристика причин и сущности событий октября 1917 года, сопоставление различных оценок этих событий, высказывание и аргументация своей точки зрения (в ходе диспута).</p> <p>Объяснение причин прихода большевиков к власти.</p> <p>Систематизация материала о создании Советского государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы).</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «декрет», «национализация», «рабочий контроль», «Учредительное собрание».</p> <p>Характеристика обстоятельств и последствий заключения Брестского мира.</p> <p>Участие в обсуждении роли В.И.Ленина в истории XX века (в форме учебной конференции, диспута).</p> <p>Характеристика причин Гражданской войны и интервенции, целей, участников и тактики белого и красного движения.</p> <p>Проведение поиска информации о событиях Гражданской войны в родном крае, городе, представление ее в форме презентации, эссе.</p> <p>Сравнение политики «военного коммунизма» и нэпа, выявление их общие черт и различий.</p>	
<p>Мир во второй половине XX — начале XXI века.</p>	<p>Представление с использованием карты характеристики важнейших изменений, произошедших в мире после Второй мировой войны.</p> <p>Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР как великой державы.</p> <p>Характеристика причин создания и основ деятельности ООН.</p> <p>Объяснение причин формирования двух</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, тестов.</i></p>

военно-политических блоков.

Характеристика этапов научно-технического прогресса во второй половине XX — начале XXI века, сущности научно-технической и информационной революций, их социальных последствий.

Раскрытие сущности наиболее значительных изменений в структуре общества во второй половине XX — начале XXI века, причин и последствий этих изменений (на примере отдельных стран).

Представление обзора политической истории США во второй половине XX — начале XXI века.

Высказывание суждения о том, в чем выражается, чем объясняется лидерство США в современном мире и каковы его последствия.

Раскрытие предпосылок, достижений и проблем европейской интеграции.

Характеристика основных этапов в истории восточноевропейских стран второй половины XX — начала XXI века.

Сбор материалов и подготовка презентации о событиях в Венгрии в 1956 году и в Чехословакии в 1968 году.

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировая социалистическая система», «СЭВ», «ОВД», «Пражская весна», «Солидарность», «бархатная революция», «приватизация».

Систематизация и анализ информации (в том числе из дополнительной литературы и СМИ) о развитии восточноевропейских стран в конце XX — начале XXI века.

Характеристика этапов освобождения стран Азии и Африки от колониальной и полуколониальной зависимости, раскрытие особенностей развития этих стран во второй половине XX — начале XXI века.

Характеристика этапов развития стран Азии и Африки после их освобождения от колониальной и полуколониальной зависимости.

Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «страны социалистической ориентации»,

«неоколониализм», «новые индустриальные страны», «традиционализм», «фундаментализм». Объяснение причин успехов в развитии Китая и Индии в конце XX — начале XXI века, высказывание суждений о перспективах развития этих стран. Участие в дискуссии на тему «В чем причины успехов реформ в Китае: уроки для России» с привлечением работ историков и публицистов. Объяснение сущности «холодной войны», ее влияния на историю второй половины XX века. Характеристика основных периодов и тенденций развития международных отношений в 1945 году — начале XXI века. Рассказ с использованием карты о международных кризисах 1940—1960-х годов. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «биполярный мир», «холодная война», «железный занавес», «НАТО», «СЭВ», «ОВД», «международные кризисы», «разрядка международной напряженности», «новое политическое мышление», «региональная интеграция», «глобализация». Участие в обсуждении событий современной международной жизни (с привлечением материалов СМИ). Характеристика достижений в различных областях науки, показ их влияния на развитие общества (в том числе с привлечением дополнительной литературы, СМИ, Интернета). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «постмодернизм», «массовая культура», «поп-арт». Объяснение причин и последствий влияния глобализации на национальные культуры.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») *Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.* с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования.

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО социально-экономического профиля, с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Балужева О.Н., преподаватель физической культуры ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Е.Г. Невесенкова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
17. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО социально-экономического профиля.

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

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

Цели:

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

Умения, знания:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять индивидуально подобранные комплексы упражнений;
- выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;
- проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;
- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
- выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;
- Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья;
- подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации;
- организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха, участия в массовых спортивных соревнованиях;
- активной творческой деятельности, выбора и формирования здорового образа жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни;
- способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;
- правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;
- О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- Основы здорового образа жизни.

Результаты освоения учебной дисциплины

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

• личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни,
- потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
 - готовность к служению Отечеству, его защите;
- **метапредметных:**
 - способность использовать межпредметные понятия и универсальные

учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• **предметных:**

- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 177 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 118 часов;
самостоятельная работа – 59

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	177
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	118
в том числе:	
практические занятия	118
Самостоятельная работа	59
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Легкая атлетика		22	
	Практические занятия		
Тема 1.1 Спринтерский бег	1. Вводный урок. Значение физической культуры в освоении профессии. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Ознакомление с требованиями к выполнению учебных проектов.	2	
	2. Бег на короткие дистанции. Стартовый разгон. Развитие быстроты.	2	
	3. Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60м. Развитие быстроты. К. н 100м.	2	
	4. Финальное усилие. Бег на короткие дистанции.	2	
	5. Закрепление техники низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 100м. Развитие физических качеств: быстроты и силы.	2	
Тема 1.2 Челночный бег	6. Техника челночного бега. Челночный бег 3x10м, 5x10 м. Развитие координационных способностей, ловкости. К. н. 3x10м	2	
Тема 1.3 Метание гранаты	7. Инструктаж по ТБ. Техника метания гранаты. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	
	8. Закрепление техники метания гранаты. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	
Тема 1.4 Прыжки в длину	9. Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей.	2	
	10. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие скоростно-силовых качеств.	2	
	11. Развитие силовой выносливости. Техника прыжка в длину с разбега. Тройной прыжок.	2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1 1. Подготовка к занятиям. 2. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 3. Упражнение для укрепления мышщбрюшного пресса. 4. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа.		10	

5. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа 50раз (3 подхода).			
6. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа 50раз (3 подхода.)			
7. 100 приседаний.			
8. Пресс за 30 сек.			
9. 100 приседаний.			
10. Упражнения на дыхание.			
11. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа.			
Раздел 2. Общая физическая подготовка (ОФП)		20	
Тема 2.1 Развитие силовых качеств.	Практические занятия		
	1.	Инструктаж по ТБ. Развитие силовых качеств. Развитие быстроты движения. Степ тест за 1 минуту - зачет	2
Тема 2.2 Развитие скоростных качеств.	2.	Развитие силовой выносливости. Развитие пассивной гибкости. Упор присев, упор лёжа за 1 мин-тест	2
	3.	Инструктаж по ТБ. Развитие скоростных качеств. Развитие точности движения. Тест: сгибание разгибание рук с гантелями	2
	4.	Развитие скоростных качеств. Развитие статистической силы.	2
Тема 2.3 Развитие скоростно-силовых качеств.	5.	Развитие скоростных качеств. Развитие статистической силы. Поднимание туловища в сед из положения лёжа на спине 1 мин - тест	2
	6.	Развитие скоростно – силовых качеств. Развитие гибкости активной. Поднимание туловища в сед из положения лёжа за 3 мин.-тест.	2
Тема 2.4 Развитие выносливости.	7.	Развитие скоростно – силовых качеств. Развитие гибкости (активной и пассивной). Зачет: Ю – подтягивание Д – пресс.	2
	8.	Инструктаж по ТБ. Развитие выносливости. Развитие координации движений. Тест: Поднимание туловища из положения лёжа на животе за 1 мин.	2
	9.	Развитие прыжковой выносливости. Развитие динамической силы. Зачет: Ю-Д сгибание и разгибание рук в упоре лёжа	2
	10.	Развитие выносливости. Развитие координации движений. Пистолеты.	2
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2		12	
1. Упражнение на формирование правильной осанки.			
2. Пресс за 30 сек.			
3. Упражнение для мышц плечевого пояса.			
4. Упражнение на статическую силу мышц.			

5. Упражнение на косые мышцы живота.			
6. Упражнение для мышц глаз.			
7. Упражнение для мышц глаз.			
8. Упражнение на статическую силу мышц живота.			
9. Упражнение на расслабление мышц.			
10. Упражнение на косые мышцы живота.			
Раздел 3. Гимнастика.		32	
Тема 3.1 Строевая подготовка.	Практические занятия:		
	1.	Инструктаж по ТБ. Обучение поворотам кругом в движении. Обучение переходу с ходьбы на месте на ходьбу с продвижением вперед в шеренге.	2
	2.	Повороты на месте и в движении. Развитие силы, гибкости.	2
	3.	Строевые упражнения Обучение сочетанию изученных упражнений.	2
Тема 3.2 Акробатика.	4.	Инструктаж по ТБ. Обучение стойке на лопатках из упора присев. Обучение кувырку назад в упор стоя на коленях. Тест – выполнение стойке на лопатках	2
	5.	Кувырок вперед, назад, стойка на лопатках. Развитие силы, гибкости.	2
	6.	Развитие гибкости. Обучение упражнению мост из положения лежа на спине.	2
	7.	Обучение упражнению мост из стойки ноги врозь и повороту вокруг одной руки (с поддержкой) в упор присев.	2
	8.	Гимнастический мост (девушки). Борцовский мост (юноши). Стойка на лопатках, стойка на голове. Акробатическая комбинация из ранее изученных элементов. Развитие силы, гибкости. Страховка и самостраховка.	2
	9.	Обучение стойке на лопатках после седа с прямыми ногами и переката назад. Обучение упражнению мост из положения лежа на спине и повороту налево (направо) до упора стоя на коленях.	2
	10.	Обучение стойке на лопатках с опорой прямыми руками о пол (перекатом назад). Обучение сочетанию изученных упражнений.	2
	11.	Обучение кувырку вперед в длину с места. Обучение кувырку назад через плечо из стойки на лопатках в полушпагат.	2

Тема 3.3 Упражнения на равновесие.	12.	Упражнения на равновесие на гимнастической скамейке, бревне. Развитие координации.	2	
	13.	Упражнения на равновесие на гимнастической скамейке. Развитие координации.	2	
Тема 3.4 Висы и упоры.	14.	Упражнения в висах и упорах на перекладине, шведской стенке. Развитие силы.	2	
	15.	Подтягивание: юноши – на высокой перекладине, девушки – на низкой перекладине. Выход силой из вися. Развитие силы.	2	
	16.	Упражнения в висах и упорах на перекладине, шведской стенке. Развитие силы.	2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3			12	
1. Комплекс ОРУ. 2. Упражнение для укрепления мышц брюшного пресса. 3. Упражнение на формирование правильной осанки. 4. Упражнение на расслабление мышц. 5. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 6. Пресс за 30 сек. 7. Упражнение для укрепления мышц глаз. 8. Упражнение для укрепления мышц брюшного пресса. 9. Упражнение для укрепления грудных мышц. 10. Группировка, сидя и лёжа. 11. Упражнение на укрепления косых мышц живота. 12. Приседание 2-е серии по 30 сек. 13. Упражнение для икроножных мышц. 14. Приседание 2 серии по 30 сек. 15. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 16. Подтягивание на перекладине.				
Раздел 4. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов.			20	
Тема 4.1 Реакция на сигнал.	Практические занятия			
	1.	Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2	

	2.	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания.	2	
Тема 4.2 Развитие силы.	3.	Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие ручной ловкости. Сгибание разгибание рук в упоре лежа (на результат) – тест.	2	
	4.	Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие ручной ловкости. Поднимание туловища в сед из положения лёжа 30 сек.	2	
	5.	Закрепление быстроты реакции. Развитие силы мышц ног.	2	
	6.	Повышение активности движений. Развитие подвижности в суставах. Прыжки через скакалку за 2 минуты – зачет.	2	
	7.	Закрепление быстроты реакции. Развитие силы мышц ног. Прыжки через скакалку вращением вперед за 1 минуту – тест.	2	
	Тема 4.2 Развитие вестибулярной устойчивости.	8.	Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание разгибание рук в упоре на брусьях.	2
9.		Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие.	2	
10.		Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Набивание теннисного шарика на ракетке за 1 мин – зачет.	2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 4			12	
1. Упражнение для мышщплечевого пояса. 2. Упражнение для растягивания мышщ. 3. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 4. Приседание 2 серии по 30 сек. 5. Упражнение для мышщспины. 6. Упражнение для мышщбрюшного пресса. 7. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 8. Упражнение для мышщспины. 9. Упражнение для мышщбрюшного пресса. 10. Комплекс ОРУ.				
Раздел 5. Легкая атлетика			23	
Тема 5.1	Практические занятия			

Бег на средние дистанции. Эстафетный бег	1.	Техника бега на средние дистанции. Закрепление техники бега на средние дистанции. Развитие скоростной выносливости.	2	
	2.	Техника эстафетного бега. Закрепление техники эстафетного бега. Передача эстафетной палочки. Развитие физических качеств.	2	
Тема 5.2 Кроссовая подготовка	3.	Кроссовая подготовка. Инструктаж по ТБ. Многоскоки. Переменный бег на отрезках 200-400-600-800м.	2	
	4.	Бег 500м (девушки), 800м (юноши). Развитие скоростно-силовых качеств, гибкости.	2	
	5.	Бег 1000м. Прыжки через скакалку. Развитие выносливости.	2	
	6.	Переменный бег 15-20 минут. Развитие выносливости, гибкости.	2	
	7.	Бег 2000м (девушки), 3000м (юноши). Развитие выносливости.	2	
Тема 5.3 Закрепление техники старта.	8.	Изучение техники стартового разбега. Закрепление техники челночного бега. Зачет 800м. (Ю), 400м. (Д).	2	
	9.	Закрепление техники стартового разбега. Закрепление техники бега на средние дистанции. Тест- 1000м. (Ю), 500м. (Д).	2	
	10.	Изучение техники низкого старта Кроссовая подготовка. Кросс 5000м. (Ю), 3000м (Д).	2	
	11.	Закрепление техники низкого старта. Кроссовая подготовка. Зачет 3000м. (Ю) 2000м. (Д).	2	
	12.	Закрепление техники стартового разбега. Закрепление техники бега на короткие дистанции. К. н. бег 100м. Защита проектов.	2	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 5 1. Комплекс УТГ. 2. Упражнение на гибкость. 3. Упражнения на расслабление. 4. Приседание 2-е серии по 30 сек. 5. Выпрыгивание вверх из упора - присев, руки вверх 3*10. 6. Упражнение на гибкость. 7. Упражнение на дыхание. 8. Пресс за 30 сек.			12	

9. Отведение назад прямых рук и ног из положения, лёжа на животе, руки вверх.		
10. Сгибание - разгибание рук в упоре сидя сзади на скамейке (стуле).		
11. Сгибание - разгибание рук в упоре лёжа.		
12. Выпрыгивание с подтягиванием колен к груди.		
Дифференцированный зачет		
Всего	177	

Для характеристики уровня усвоения 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 открытого стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий и спортивного зала.

Оборудование учебного кабинета и спортивного зала:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- спортивный инвентарь.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- многофункциональный принтер;
- музыкальный центр.
- фотоаппарат.

Оборудование спортивного зала:

- гантели;
- тренажеры;
- гири;
- баскетбольные, волейбольные, гандбольные, футбольные, теннисные мячи;
- скакалки;
- гимнастические коврики;
- гимнастические скамейки;
- секундомеры;
- ракетки для бадминтона и настольного тенниса и т.д.
- гимнастические маты;
- гимнастические палки.
- обручи;
- рулетки;
- гимнастический мостик;
- степ-доска;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для студентов

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

2. Бишаева А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

3. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017

Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273 ФЗ(в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"
3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Дополнительные источники:

1. Волков, В.Ю. Физическая культура: Печатная версия электронного учебника/ В.Ю.Волков, Л.М.Волкова: 2-ое изд. испр. и доп. – СПб.: Изд-во Политехн. Ун-та. 2016.
2. Ильинич, В.И. Студенческий спорт и жизнь: Учебное пособие для студентов высших учебных заведений / В.И.Ильинич – М.:АО "Аспект Пресс", 2016г.
- 3.Лутченко, Н.Г.Самостоятельные занятия физическими упражнениями: Учебно-методическое пособие / Н.Г.Лутченко, В.А.Щеголев, В.Ю.Волков, и др.: – СПб.: СПбГТУ, 2016

Интернет ресурсы:

- 1.www.lib.sportedu.ru
2. www.school.edu.ru
- 3.<http://www.infosport.ru/minsport/>

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Спортивные игры, фитнес-зарядка, классическая аэробика, степ-аэробика, урок-соревнование.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	Иметь представление о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	<i>Опрос, анкетирование</i>
Физическая культура в общеобразовательной и профессиональной подготовке	Значение регулярных занятий физкультурой, спортом и рационального двигательного режима студентов. Техника безопасности на уроках физвоспитания в разделе программы «лёгкая атлетика». Техника безопасности и правила поведения на воде.	<i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов ГТО.</i>
Здоровый образ жизни Легкая атлетика	Умение влиять с помощью оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений для утренней гимнастики. Составление и демонстрация индивидуального комплекса физических упражнений, проведение отдельной части профилированного учебно-тренировочного занятия с группой студентов. Отработка ходьбы (обычная и с различными движениями рук, ног, туловища; медленная и быстрая ходьба по периметру площадки и с изменением направления, ходьба на носках и пятках). Уметь правильно дышать. Правильное выполнение техники низкого и	<i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов ГТО.</i>

	<p>высокого старта, бега на короткие, средние и длинные дистанции, техники челночного бега 5х10 и 3х10метров. Развивать физические качества (быстрота, ловкость, гибкость, сила, координация движений, выносливость)</p> <p>Правильное выполнение техники прыжка в длину с места, прыжка в длину с разбега, техники метания мяча и гранаты. Использовать специальные и подготовительные упражнения в беге.</p>	
<p>Спортивные игры</p>	<p>Игра способствуют совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности.</p> <p>Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим падением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным</p>	<p><i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов</i></p>

	правилам. Игра по правилам.	
Гимнастика	<p>Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсорику, совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление. Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки).</p> <p>Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.</p>	<i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов</i>
Общая физическая подготовка (ОФП и здоровье, ОРУ, прикладные упражнения, акробатические упражнения)	<p>Развивать силовые качества, быстроту движения, скоростные качества, точность движений, выносливость, координацию движений, скоростно-силовые качества, активную гибкость, силовую выносливость, пассивную гибкость, статистическую силу, прыжковую выносливость.</p> <p>Уметь проводить общеразвивающие упражнения, использовать закаливающие процедуры и УТГ, вести здоровый образ жизни.</p> <p>Выполнять строевые, гимнастические и акробатические упражнения.</p>	<i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов ГТО.</i>
Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов	<p>Развивать реакцию на сигнал, статистическую силу мышц спины, силу мышц ног, подвижность в суставах, мышц брюшного пресса, концентрацию внимания, правильную осанку, грудные</p>	<i>Оценка результатов тестов, зачетов, контрольных срезов, контрольных нормативов, тестов</i>

	мышцы, мышцы кисти, рук и плечевого сустава. Закреплять точность движений, вестибулярную устойчивость. Уметь правильно расслабляться.	<i>ГТО.</i>
--	--	-------------

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве программы для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по специальностям и профессиям социально-экономического профиля.

Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 379 от 23 июля 2015г. ФГАУ «ФИРО»

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Андреев В.Б., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невесенкова Е.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы безопасности жизнедеятельности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО социально-экономического профиля.

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общеобразовательному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Содержание программы «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих **целей:**

- повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих **результатов:**

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

- овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности;
- анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;
- обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;
- выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- развитие умения применять полученные теоретические знания на практике;

принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки индивидуальных возможностей;

- формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

- развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

- приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

- формирование установки на здоровый образ жизни;

- развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; права обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 105 часов;

в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **70** часов

- самостоятельная работа – 35 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>105</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>70</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>35</i>
Самостоятельная работа	<i>35</i>
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение в дисциплину	1.Основные понятия и теоретические положения ОБЖ. Анализ влияния человека на окружающую среду, моделирование по сохранению биосферы и ее защите. Ознакомление с требованиями к выполнению учебных проектов.	2	1
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения		16	
Тема 1.1.Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения	Содержание учебного материала		
	1.Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни.	2	
	Самостоятельная работа Работа с терминологическим аппаратом	1	
	Практические занятия		
	1.Факторы влияющие на здоровье. Основные элементы жизнедеятельности человека (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа Реферат «Факторы влияющие на здоровье человека»	1	
	Практические занятия	2	
	2. Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека (решение ситуационных задач).		
	Самостоятельная работа Доклад «Биологические ритмы»	1	
	Практические занятия	2	
	3.Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.		
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
Практические занятия	2		
4.Обоснование последствий влияния алкоголя и курения на здоровье человека (решение ситуационных задач). Опасности современных молодежных хобби. Модели			

	личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби.		
	Самостоятельная работа Презентация «Принципы рационального питания»	1	
	Практические занятия	2	
	5.Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам.		
	Самостоятельная работа Презентация «Механизм воздействия алкоголя на организм человека»	1	
	Практические занятия	2	
	6.Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения. Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.		
	Самостоятельная работа Ознакомление с ПДД.	1	
	Практические занятия	2	
	7.Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укреплению здоровья.		
	Самостоятельная работа: Презентация «Опасность пассивного курения»	1	
Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения		16	
Тема 2.1. Государственная система обеспечения безопасности населения	Содержание учебного материала		
	1.Понятие и классификация чрезвычайных ситуаций, характеристика ЧС различного происхождения.	2	1
	Самостоятельная работа Составление схемы «классификация чрезвычайных ситуаций»	1	
	2. Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС	2	
	Самостоятельная работа Решение ситуационных задач	1	
	Практические занятия	2	
	1.Моделирование поведения населения при угрозе и возникновения ЧС (<i>решение</i>)		

	<i>ситуационных задач).</i>		
	Самостоятельная работа Решение ситуационных задач	1	
	Практические занятия		
	2. Освоение моделей поведения в разных ситуациях: дома, на дорогах, в лесу, на водоемах и профессиональной деятельности (<i>решение ситуационных задач</i>).	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом	1	
	Содержание учебного материала	2	
	1. Характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС).		1
	Самостоятельная работа Доклад «Характеристика основных видов катастроф»	1	
	Практические занятия		
	3. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций, индивидуальные средства защиты, оповещение населения (<i>решение ситуационных задач</i>).	2	
	Самостоятельная работа Реферат «Правила поведения в районах схода лавин»	1	
	Содержание учебного материала		
	2. Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и захвате в качестве заложника. Меры безопасности на территории военных действий.	2	
	Самостоятельная работа Презентация «Состав сил гражданской обороны»	1	
	3. Характеристика основных функций полиции, службы скорой помощи и других государственных служб в области безопасности.	2	
	Самостоятельная работа Презентация «Характеристика режимов действия РСЧС»	1	
Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность		18	

Тема 3.1. Основы обороны государства и воинская обязанность	Содержание учебного материала		
	1.Характеристика основных этапов создания ВС России. Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.	2	1
	Самостоятельная работа Реферат «Предназначение вооруженных сил»	1	
	Практические занятия	2	
	1.Организационная структура, видов и родов ВС России (<i>решение ситуационных задач</i>).		
	Самостоятельная работа Доклад «Предпосылки проведения реформы вооруженных сил в России»	1	
	Практические занятия		
	2.Формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих (<i>решение ситуационных задач</i>).	2	
	Самостоятельная работа Презентации «Работа призывной комиссии»	1	
	Содержание учебного материала		
	1.Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части. Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб.	2	1
	Самостоятельная работа Доклад «Основные задачи Вооруженных сил РФ».	-	
	2.Порядок и условия прохождения военной службы по призыву и по контракту	2	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
3.Анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы	2		
Самостоятельная работа Решение ситуационных задач	1		
4.Характеристика понятий "воинская дисциплина" и "ответственность".	2	2	
Самостоятельная работа	1		

	Работа с терминами, составление кроссвордов		
	5.Боевые традиции ВС России.	2	2
	Самостоятельная работа работа с конспектами	1	
	6.Ритуалы и символы воинской чести ВС России.	2	2
	Самостоятельная работа подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем	1	
Раздел 4. Основы медицинских знаний		18	
Тема 4.1. Основы медицинских знаний	Содержание учебного материала		
	1.Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь.	2	1
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом	1	
	2.Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений и оказание первой доврачебной помощи.	2	1
	Самостоятельная работа Презентация «Проникающее ранение в брюшную полость»	1	
	Практические занятия		
	1.Первая доврачебная помощь при ушибах, вывихах, растяжениях и переломах (<i>решение ситуационных задач</i>).	2	
	Самостоятельная работа Реферат «Основные типы повязок»	1	
	Практические занятия	2	
	2.Первая доврачебная помощь при утоплении (<i>решение ситуационных задач</i>).		
	Самостоятельная работа Доклад «Острая сердечная недостаточность»	1	
	Практические занятия	2	
	3.Первая доврачебная помощь при ожогах и отморожениях (<i>решение ситуационных задач</i>).		
Самостоятельная работа Сообщение «Признаки клинической смерти»	1		

Практические занятия	2	
4.Первая доврачебная помощь при отравлениях (<i>решение ситуационных задач и обучение навыкам</i>).		
Самостоятельная работа Презентация «Основные виды инфекционных заболеваний»	1	
Практические занятия	2	
5.Первая доврачебная помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути (<i>решение ситуационных задач и обучение навыкам</i>).		
Самостоятельная работа работа с конспектами	1	
Практические занятия	2	
6.Первая доврачебная помощь при электротравмах. Правила искусственной вентиляции легких и непрямого массажа сердца. (<i>решение ситуационных задачи и обучение навыкам</i>).		
Защита проектов		
Самостоятельная работа подготовка к дифференцированному зачету	1	
Дифференцированный зачет	2	
Всего:	105	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-наглядных пособий;
- интерактивная доска;
- средства индивидуальной защиты органов дыхания и кожи: противогазы, респираторы, простейшие защитные средства, защитные костюмы;
- индивидуальные медицинские средства защиты;
- огнетушители: порошковые, пенные, углекислотные;
- датчики пожарной сигнализации различных конструкций.

Технические средства: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектором.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. *Косолапова, Н.В.* Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2015 – 336 с.
2. *Косолапова, Н.В., Прокопенко Н.А.* Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.–М., 2017
3. *Косолапова, Н.В.* и др. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
4. *Косолапова, Н.В.* и др. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.– М., 2017

Дополнительные источники:

1. *Косолапова, Н. В., Прокопенко Н. А.* Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред.проф. образования. — М., 2016.
2. *Микрюков, В.Ю.* Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред.проф. образования. — М., 2016.
3. *Микрюков В.Ю.* Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред.образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. — М., 2016.

Нормативные источники:

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413".
3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
4. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993)(с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.
5. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».
6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
7. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего(полного) общего образования».
8. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

9. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред.от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.
- 10.Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ)(в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.
- 11.Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.
- 12.Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.
- 13.Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.
- 14.Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996№ 63-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011 ; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.
- 15.Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.
- 16.Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.
- 17.Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.
- 18.Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.
- 19.Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.
- 20.Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
- 21.Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.
- 22.Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.
- 23.Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. —2004. — № 2. — Ст. 121.

24. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.
25. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.
26. Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Решение ситуационных задач, урок-экскурсия, мозговой штурм, круглый стол, семинар, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, урок-соревнование, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки-викторины, коллективные решения творческих задач.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	<p>Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности.</p> <p>Анализ влияния современного человека на окружающую среду, оценка примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирование ситуаций по сохранению биосферы и ее защите.</p>	<p><i>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением реферата, доклада, презентации.</i></p>
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения	<p>Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни.</p> <p>Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания, объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха.</p> <p>Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя.</p> <p>Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека.</p> <p>Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам.</p> <p>Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения.</p> <p>Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека.</p> <p>Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья</p>	<p><i>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением реферата, доклада, презентации.</i></p>
2. Государственная система обеспечения безопасности населения	<p>Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения.</p> <p>Выявление потенциально опасных ситуаций для</p>	<p><i>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная</i></p>

	<p>сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС.</p> <p>Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС.</p> <p>Освоение моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС);</p> <p>объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС;</p> <p>раскрытие возможностей современных средств оповещения населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника.</p> <p>Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.</p> <p>Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности</p>	<p><i>работа с выполнением реферата, доклада, презентации.</i></p>
<p>3. Основы обороны государства и воинская обязанность</p>	<p>Различение основных понятий военной и национальной безопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России.</p> <p>Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации;</p> <p>формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих.</p> <p>Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту;</p> <p>анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы.</p> <p>Анализ качеств личности военнослужащего как защитника Отечества.</p> <p>Характеристика требований воинской</p>	<p><i>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением реферата, доклада, презентации.</i></p>

	<p>деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки.</p> <p>Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объяснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести.</p>	
<p>4. Основы медицинских знаний</p>	<p>Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях.</p> <p>Характеристика основных признаков жизни.</p> <p>Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных признаков теплового удара.</p>	<p><i>Анализ и экспертная оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением реферата, доклада, презентации.</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.08 АСТРОНОМИЯ

Программа учебной дисциплины «Астрономия» разработана с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования.

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (СПО).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям (специальности) среднего профессионального образования (СПО).

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Свяжин Э.А., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невесенкова Е.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
5. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Астрономия

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (СПО).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям (специальности) среднего профессионального образования (СПО).

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

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

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

личностных:

-воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений астрономии и физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

метапредметных:

-овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по астрономии для объяснения разнообразных астрономических и физических явлений; практически использовать знания; оценивать достоверность естественнонаучной информации; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

-использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни,

рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности;

предметных:

понять сущность повседневно наблюдаемых и редких астрономических явлений, познакомиться с научными методами и историей изучения Вселенной, солнечной системе и Галактике, ощутить связь своего существования со всей историей эволюции Метагалактики, выработать сознательное отношение к активно внедряемой в нашу жизнь астрологии и другим оккультным (эзотерическим) наукам.

В результате изучения учебной дисциплины «Астрономия» обучающийся должен **знать:**

- смысл понятий: активность, астероид, астрология, астрономия, астрофизика, атмосфера, болид, возмущения, восход светила, вращение небесных тел, Вселенная, вспышка, Галактика, горизонт, гранулы, затмение, виды звезд, зодиак, календарь, космогония, космология, космонавтика, космос, кольца планет, кометы, кратер, кульминация, основные точки, линии и плоскости небесной сферы, магнитная буря, Метагалактика, метеор, метеорит, метеорные тело, дождь, поток, Млечный Путь, моря и материки на Луне, небесная механика, видимое реальное движение небесных тел и их систем, обсерватория, орбита, планета, полярное сияние, протуберанец, скопление, созвездия и их классификация, солнечная корона, солнцестояние, состав Солнечной системы, телескоп, терминатор, туманность, фазы Луны, фотосферные факелы, хромосфера, черная дыра, Эволюция, эклиптика, ядро;

- определения физических величин: астрономическая единица, афелий, блеск звезды, возраст небесного тела, параллакс, парсек, период, перигелий, физические характеристики планет и звезд, их химический состав, звездная величина, радиант, радиус светила, космические расстояния, светимость, световой год, сжатие планет, синодический и сидерический период, солнечная активность, солнечная постоянная, спектр светящихся тел Солнечной системы;

- смысл работ и формулировку законов: Аристотеля, Птолемея, Галилея, Коперника, Бруно, Ломоносова, Гершеля, Браге, Кеплера, Ньютона, Леверье, Адамса, Галлея, Белопольского, Бредихина, Струве, Герцшпрунга-Рассела, Хаббла, Доплера, Фридмана, Эйнштейна.

В результате изучения учебной дисциплины «Астрономия» обучающийся должен **уметь:**

- использовать карту звездного неба для нахождения координат светила;

- выражать результаты измерений и расчетов в единицах Международной системы;
- приводить примеры практического использования астрономических знаний о небесных телах и их системах;
- решать задачи на применение изученных астрономических законов;
- осуществлять самостоятельный поиск информации
- естественнонаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
- самостоятельная работа – 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
практические занятия	18
контрольные работы	1
самостоятельная работа	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Астрономия»			
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение. Предмет астрономии.		4	
Тема 1.1. Астрономия, её значение и связь с другими науками.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Наблюдение – основа астрономии. Ознакомление с требованиями к выполнению учебных проектов.		
	Самостоятельная работа Реферат: Возраст (Земли, Солнца, Солнечной системы, Галактики, Метагалактики). Вселенная.	1	
Раздел 2. Практические основы астрономии.		6	
Тема 2.1. Практические основы астрономии.	Содержание учебного материала	4	
	1. Звезды и созвездия. Небесные координаты и звездные карты.	2	2
	Самостоятельная работа Презентация: Галактика (Галактика, галактики)	1	
	2. Видимое движение звезд на различных географических широтах. Годичное движение Солнца по небу. Эклиптика.	2	2
	Самостоятельная работа Доклад: Гелиоцентрическая система мира.	1	
	Практические занятия	2	
	Движение и фазы Луны. Затмения Солнца и Луны. Точное время и определение географической долготы. Календарь.		
Самостоятельная работа Реферат: Геоцентрическая система мира.	1		
Раздел 3. Строение Солнечной системы.		14	
Тема 3.1. Строение Солнечной системы.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Развитие представлений о представлении мира. Конфигурации планет. Синодический период.		
	Самостоятельная работа Реферат «Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы»	1	

	Практические занятия	8	
	1. Законы движения планет Солнечной системы. Определение расстояний и размеров тел а Солнечной системы.	2	
	Самостоятельная работа Доклад «Космонавтика (космонавт)»	1	
	2. Определение размеров светил.	2	
	Самостоятельная работа Презентация «Магнитная буря»	1	
	3. Открытие и применение закона всемирного тяготения.	2	
	Самостоятельная работа Сообщение «Метеор, Метеорит, Метеорное тело, Метеорный дождь, Млечный Путь»	1	
	4. Движение искусственных спутников и космических аппаратов в Солнечной системе.	2	
	Самостоятельная работа Презентация «Запуск искусственных небесных тел».	1	
Раздел 4. Природа тел. Солнечной системы.		12	
Тема 4.1 Природа тел. Солнечной системы.	Содержание учебного материала	4	
	1. Солнечная система как комплекс, имеющих общее происхождение. Земля и Луна – двойная планета.	2	1
	Самостоятельная работа Презентация «Затмение (лунное, солнечное, в системах двойных звезд)»	1	
	2. Две группы планет. Природа планет земной группы.	2	2
	Самостоятельная работа Доклад «Корабль космический»	1	
	Практическое занятие	4	
	1. Планеты гиганты, их спутники и кольца.	2	
	Самостоятельная работа Реферат «Проблема «Солнце — Земля»»	1	
	2. Малые тела. Солнечной системы. Метеоры, болиды и метеоры.	2	
	Самостоятельная работа Презентация «Созвездие (незаходящее, восходящее и заходящее, невосходящее, зодиакальное)».	1	
Раздел 5. Солнце и звезды.		8	

Тема 5.1 Солнце и звезды.	Содержание учебного материала	2	
	1.Солнце: его состав и внутреннее строение. Солнечная активность и её влияние на Землю.		2
	Самостоятельная работа Презентация «Солнечная система»		
	Практическое занятие Физическая природа звезд. Переменные и нестандартные звезды. Эволюция звезд.	2	
	Самостоятельная работа Презентация «Черная дыра (как предсказываемый теорией гипотетический объект, который может образоваться на определенных стадиях эволюции звезд, звездных скоплений, галактик)».	1	
Раздел 6. Строение и эволюция Вселенной.		6	
Тема 6.1 Строение и эволюция Вселенной.	Содержание учебного материала	2	
	1.Наша Галактика. Другие звёздные системы и Галактика.		2
	Самостоятельная работа Эволюция (Земли и планет, Солнца и звезд, метагалактик и Метагалактики)	2	
	Практическое занятие Семинар «Основы современной космологии. Жизнь и разум во вселенной». Защита проектов.	2	
Дифференцированный зачет		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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы требует наличия учебного «Астрономия».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- методические пособия по астрономии для преподавателя;
- электронный учебник.

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, компьютер,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Чаругин, В.М. Астрономия. 10-11 классы. Учебник. — М.: Просвещение, 2018.- 144 с.
2. Страут, Е. К. Методическое пособие к учебнику «Астрономия. 11 класс» авторов Б. А. Воронцова-Вельяминова, Е. К. Страута. М.: Дрофа, 2016.

Дополнительные источники:

1. Воронцов-Вельяминов, Б. А., Страут, Е. К. Астрономия. 11 класс. Учебник. М.: Дрофа, 2016.

Интернет ресурсы:

math.1september.ru/

www.infourok.ru/

www.zapmeta.ru/Сайты+Для+Педагогов

www.veykova.ru/

Stellarium — бесплатная программа для просмотра звездного неба, виртуальный планетарий.

WorldWideTelescope — программа, помогающая любителям астрономии исследовать Вселенную.

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Урок-исследование, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, мозговой штурм, кейс-метод, урок-турнир, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, коллективные решения творческих задач.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимся индивидуальных заданий.

Разделы. Темы.	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля
Раздел 1. Предмет астрономии.	-воспроизводить сведения по истории развития астрономии, ее связях с физикой и математикой; -использовать полученные ранее знания для объяснения устройства и принципа работы телескопа.	<i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i> <i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i>
Раздел 2. Основы практической астрономии.	-воспроизводить определения терминов и понятий (созвездие, высота и кульминация звезд и Солнца, эклиптика, местное, поясное, летнее и зимнее время); -объяснять необходимость введения високосных лет и нового календарного стиля; -объяснять наблюдаемые невооруженным глазом движения звезд и Солнца на различных географических широтах, движение и фазы Луны, причины затмений Луны и Солнца; -применять звездную карту для поиска на небе определенных созвездий и звезд.	<i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i> <i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i>
Раздел 3. Строение солнечной системы.	-формулировать и обосновывать основные положения современной гипотезы о формировании всех тел Солнечной системы из единого газопылевого облака;	<i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i> <i>Тестирование, устный и письменный опрос</i>

<p>Раздел 4. Природа тел солнечной системы.</p>	<p>-определять и различать понятия (Солнечная система, планета, ее спутники, планеты земной группы, планеты-гиганты, кольца планет, малые тела, астероиды, планеты-карлики, кометы, метеороиды, метеоры, болиды, метеориты);</p>	<p><i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p> <p><i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i></p>
<p>Раздел 5. Солнце и звезды.</p>	<p>-сравнивать модели различных типов звезд с моделью Солнца; -объяснять причины изменения светимости переменных звезд; -описывать механизм вспышек Новых и Сверхновых; -оценивать время существования звезд в зависимости от их массы;</p>	<p><i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p> <p><i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i></p>
<p>Раздел 6. Строение и эволюция Вселенной.</p>	<p>-характеризовать основные параметры Галактики (размеры, состав, структура и кинематика); -определять расстояние до звездных скоплений и галактик по цефеидам на основе зависимости «период — светимость»; -объяснять смысл понятий (космология, Вселенная, модель Вселенной, Большой взрыв, реликтовое излучение); -формулировать закон Хаббла; -определять расстояние до галактик на основе закона Хаббла; по светимости Сверхновых; -оценивать возраст Вселенной на основе постоянной Хаббла</p>	<p><i>Экспертная оценка, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p> <p><i>Тестирование, устный и письменный опрос.</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.09 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ

Программа учебной дисциплины «Английский язык» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «Английский язык» рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») *Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.* с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования, с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО социально-экономического профиля.

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчики:

Аветисян А.и., преподаватель английского языка ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невесенкова Е.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

9. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Английский язык

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по профессии СПО социально-экономического профиля.

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

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

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Английский язык», и в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259).

Содержание программы «Английский язык» направлено на достижение следующих **целей:**

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

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего

образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС); программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ).

ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК»

Английский язык как учебная дисциплина характеризуется:

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

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

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

Содержание учебной дисциплины «Английский язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

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

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

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

Результаты освоения учебной дисциплины

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

• личностных:

- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях

для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

• **метапредметных:**

– умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• **предметных:**

– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

При реализации содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Английский язык» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ) максимальная учебная нагрузка по специальностям СПО технического, естественно-научного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования — 423 часа, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 282 часов, самостоятельная работа – 141 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	423
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	282
в том числе:	
практические занятия	282
контрольные работы	4
Самостоятельная работа	141
Консультации	12
Экзамен	6
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Английский язык (социально-экономический профиль).

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1. Введение Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке Описание человека Семья и семейные отношения, домашние обязанности	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия		
	1. Введение. Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Английский язык». Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты английского языка, их сходство и различия. Роль английского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО. Ознакомление с требованиями к выполнению учебных проектов.	2	2
	Самостоятельная работа: Безкорвайная, Г.Т. Planet of English: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. Составить сообщение	1	
	2. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2	2
	Самостоятельная работа Составить диалог	1	
	3. Глагол to be Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.) Общение с друзьями.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение	1	
	4. Настоящее простое время.	2	2
	Самостоятельная работа Составить рассказ		
5. Семья и семейные отношения, домашние обязанности	2	2	
Самостоятельная работа Составить сообщение	1		
Тема 2 Описание жилища	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия		

(здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	1. Структура There is/ There are/ Описание жилища (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	2	2
	Самостоятельная работа: Повторение лексико-грамматического материала.	1	
	2. Сколько людей столько и мнений. Чтение и перевод текста.	2	2
	Самостоятельная работа: Повторение лексико-грамматического материала.	1	
	3. Описание жилища (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).	2	2
Тема 3 Распорядок дня студента колледжа	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия		
	1. Числительные количественные и порядковые.	2	2
	Самостоятельная работа Повторение лексико-грамматического материала	1	
	2. Рабочий день Александра. Чтение текста.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение	1	
	3. Распорядок дня студента колледжа	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение	1	
Тема 4 Описание учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия		
	1. Имя существительное.	2	2
	Самостоятельная работа Повторение лексико-грамматического материала	1	
	2. Предлоги места и направления	2	2
	Самостоятельная работа Повторение лексико-грамматического материала	1	
	3. Описание учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение	1	

Тема 5 Хобби, досуг	Содержание учебного материала	8		
	Практические занятия			
	1.Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (like, love, hate, enjoy и др.).	2	2	
	Самостоятельная работа Стр 60, № 6 стр 61	1		
	2.Хобби. Досуг. Чтение текста.	2	2	
	Самостоятельная работа №21 стр 67 Стр 68-69 Составить сообщение	1		
	3.Мое любимое хобби.	2	2	
	Самостоятельная работа Составить сообщение	1		
	Контрольная работа	2	3	
Тема 6 Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	Содержание учебного материала	10		
	Практические занятия			
		1.Специальные вопросы.	2	2
		Самостоятельная работа Подготовка к презентации проекта (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции)	1	
		2.Наречия и предлоги направления. Наречия, обозначающие количество, место, направление, время.	2	2
		Самостоятельная работа Повторение лексико-грамматического материала	1	
		3.Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	2	2
		Самостоятельная работа Подготовка проекта: Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).	1	
		4.Почему в Британии левостороннее движение на дорогах. Чтение текста	2	2
		Самостоятельная работа Составить презентацию.	1	
		5.Калининград	2	2
		Самостоятельная работа Подготовка проекта	1	

	Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор		
Тема 7 Еда, способы приготовления пищи, традиции питания	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия		
	1. Существительные исчисляемые и неисчисляемые.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка проекта	1	
	2. Употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными.	2	2
	Самостоятельная работа №6 стр. 86	1	
	3. Еда. Традиции еды	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка проекта	1	
	4. Еда в Британии	2	2
Самостоятельная работа Составить сообщение, презентацию	1		
Тема 8 Покупки	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия		
	1. Местоимение. Местоимения неопределенные	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка к презентации проекта (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции)	1	
	2. Магазины, товары, совершение покупок	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
	3. Текст Что предлагают Магазины	2	2
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала	1	
	4. Магазины, товары, совершение покупок	2	2
Самостоятельная работа Составить диалог	1		

Тема 9 Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия		
	1. Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты than, as . . . as, not so . . . as	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка к презентации проекта (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции)	1	
	2. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение, презентацию	1	
	3. Спорт на земле, в воде и воздухе.	2	
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
	4. Выдающиеся спортсмены мира	2	2
Самостоятельная работа Составить презентацию	1		
Тема 10 Экскурсии и путешествия	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия		
	1. Настоящее продолженное время.	2	2
	Самостоятельная работа Стр .114- 117	1	
	2. Конструкция To be going to do smth	2	
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала	1	
	3. Экскурсии и путешествия	2	2
Самостоятельная работа №9 стр .118 Составить сообщение, презентацию №18 стр 123, 124	1		
Тема 11 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	Содержание учебного материала	14	
	Практические занятия		
	1. Простое прошедшее время	2	2
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала	1	
2. Конструкция used to + infinitive	2	2	

	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала	1	
	3.Москва - столица России	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение, презентацию	1	
	4. История России	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
	5.Простое будущее время Россия	2	2
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала	1	
	6.Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	2	2
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Выполнение упражнений	1	
	7.Герои Великой Отечественной Войны.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение, презентацию	1	
Тема 12 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности.	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия		
	1.Страдательный залог	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
	2.Великобритания, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции	2	2
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала. Работа по учебнику. Выполнение упражнений.	1	
	3.Англоговорящие страны	2	2
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала.	1	
4.Выдающиеся люди Великобритании, России и мира.	2		

	Самостоятельная работа Подготовка к презентации проекта (сбор, систематизация, изучение и оформление материала, репетиции)	1	
Тема 13 Обычаи, традиции, суеверия.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1. Обычаи, традиции, суеверия.	2	2
	Самостоятельная работа Выполнение упражнений.	1	
	Контрольная работа	2	3
Тема 14 Жизнь в городе и в деревне	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1. Герундий.	2	2
	Самостоятельная работа Выполнение упражнений.	1	
	2 Жизнь в городе и в деревне. Преимущества и недостатки.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
Тема 15 Олимпийское движение	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1. Настоящее совершенной, прошедшее совершенное.		2
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала.	1	
	2. Олимпийское движение	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
Тема 16 Искусство и культура	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1. Модальные глаголы	2	2
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала.	1	
	2. Русское искусство и наследие. Чтение текста	2	2
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала.	1	

Тема 17 Чудеса Света	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия		
	1. Условные предложения	2	2
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала.	1	
	2. Чудеса света.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
	3. Храм Артемиды	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
Тема 18 Человек и природа	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1. Человек и природа	2	
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме		
	2. Проблемы окружающей среды.		
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
	3. Животные в опасности. Чтение текста.	2	
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
Тема 19 Отношения между друг-другом.	Содержание учебного материала	12	
	Практические занятия		
	1. Взаимоотношения в семье. Развитие навыков чтения.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
	2. Формы настоящего, прошедшего и будущего времени.	2	2
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала.	1	
	3. О. Уайльд «Преданный друг»	2	2
	Самостоятельная работа Выучить новые слова	1	

	4.Взаимоотношения между людьми.	2	2
	Самостоятельная работа Выучить новые слова		
	5.Формы настоящего, прошедшего и будущего времени.		
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала.	1	
	6. Межпредметные связи. История. «Викторианские семьи».	2	2
	Самостоятельная работа Выучить новые слова. Составить презентацию	1	
Тема 20 Там где есть воля есть и путь	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия		
	1. Стресс. Развитие навыков чтения.	2	2
	Самостоятельная работа Выучить новые слова	1	
	2. Защита детей	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
	3. Нервная система.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
	4.Усадьба Царицино	2	2
Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	2		
Тема 21 Права и ответственность	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия		
	1.Преступление и закон. Развитие навыков чтения.		
	Самостоятельная работа Выучить новые слова		
	2. Права и ответственность».	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
	3.Инфинитив с/без частицы to, форма –ing	2	2
Самостоятельная работа	1		

	Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала.		
Тема 22 Опасность	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия		
	1.Болезни и травмы.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме, выучить новые слова	1	
	2. Страдательный залог	2	2
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала.	1	
	3. История. Пожар в Лондоне. Чтение текста.	2	2
	Самостоятельная работа Выучить новые слова	1	
	4. Загрязнение воды, земли и воздуха.	2	2
	Самостоятельная работа Составить презентацию по теме, выучить слова	1	
Тема 23 Дом и улица	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия		
	1. Жизнь на улице. Чтение текста	2	2
	Самостоятельная работа Выучить новые слова	1	
	2. Проблемы по соседству	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
	3. Дом, милый дом.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
	4.Модальные глаголы.	2	2
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала.	1	
	Контрольная работа.	2	
Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала.	1		
Тема 24 Наша	Содержание учебного материала	8	

Вселенная.	Практические занятия		
	1.Солнечная система.	2	2
	Самостоятельная работа Выучить новые слова. Составить презентацию	1	
	2. Интересные факты о космосе.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
	3. Космические технологии	2	2
	Самостоятельная работа Выучить новые слова	1	
	4.Времена группы Future	2	2
Тема 25 Образование и получение профессии.	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия		
	1.Система образования в Великобритании	2	2
	Самостоятельная работа Составить презентацию по теме, выучить слова	1	
	2.Система образования в России	2	2
	Самостоятельная работа Выучить слова	1	
	3.«Образование и получение профессии».	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме, выучить слова, составить диалог.	1	
	4.Времена группы Past	2	2
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала.	1	
	5.Разные профессии.	2	2
Тема 26. Путешествие.	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия		
	1. Мистические места.	2	2

	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
	2. Аэропорты и авиаперелеты	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме, выучить слова, составить диалог.	1	
	3. Экологические страницы. Эко-туризм.	2	2
	Самостоятельная работа Выучить слова	1	
	4.Поездка в ЮАР	2	2
	Самостоятельная работа Составить презентацию по теме, выучить слова	1	
	5. Биография Нельсона Манделы	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
Тема 27. Разные места света.	Содержание учебного материала	12	
	Практические занятия		
	1.Прекрасный Непал	2	2
	Самостоятельная работа Составить презентацию по теме, выучить слова	1	
	2. Отпуск проблемы и жалобы.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме		
	3. Фразовый глагол get.	2	2
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала.	1	
	4.Погода в разных странах	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
	5.Озеро Байкал	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение по теме	1	
	6.Вокруг Света за 80 дней	2	2
Самостоятельная работа	1		

	Составить сообщение по теме		
Тема 28 Давайте повеселимся. Развлечения для подростков.	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия		
	1.Развлечения подростков сегодня.	2	2
	Самостоятельная работа Выучить слова	1	
	2.Балет в Большом театре.	2	2
	Самостоятельная работа Выучить слова	1	
	3.Мадам Тюссо. Музей восковых фигур	2	2
	Самостоятельная работа Выучить слова	1	
	4.Герундий	2	2
Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала.	1		
Профессионально-ориентированное содержание			
Тема 29. Переговоры. Разрешение конфликтных ситуаций. Отношения внутри коллектива	Содержание учебного материала	12	
	Практические занятия		
	1.Переговоры.	2	2
	Самостоятельная работа Перевод текстов профессиональной направленности	1	
	2.Устройство на работу	2	2
	Самостоятельная работа Составить и выучить диалог	1	
	3.Правила написания официальных и неофициальных писем	2	2
	Самостоятельная работа Правила оформления сообщения, e-mail Выучить правила оформления письма	1	
	4.Составление резюме	2	2
Самостоятельная работа Составить собственное резюме	1		

	5.Разрешение конфликтных ситуаций	2	2
	Самостоятельная работа Составить и выучить диалог	1	
	6.Мое рабочее место		
	Самостоятельная работа Перевод текстов профессиональной направленности	1	
Тема 30. Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры. Правила поведения в ресторане	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия		
	1.Этикет делового и неофициального общения.	2	2
	Самостоятельная работа Выучить новые слова	1	
	2.Телефонный этикет. Прием сообщений по телефону	2	2
	Самостоятельная работа Чтение и перевод текста, составить и выучить диалог	1	
	3.Правила поведения во время делового обеда.	2	2
	Самостоятельная работа Перевод текстов профессиональной направленности Составление диалогов по ситуации. Словообразование.	1	
	4. Правила поведения в ресторане	2	2
	Самостоятельная работа Составление диалогов по ситуации.		
	5. Дресс-код. Официальная форма одежды.	2	2
	Самостоятельная работа Выучить новые слова	1	
Тема 31. Выдающиеся исторические события и личности. Исторические памятники	Содержание учебного материала	12	
	Практические занятия		
	1.Важные исторические события России.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации по теме.	1	
	2.Выдающиеся личности в истории России.	2	2
	Самостоятельная работа	1	

	Сообщение об известных людях России		
	3.Люди, изменившие мир.	2	2
	Самостоятельная работа Сообщение об известных людях	1	
	4.История нашего города. Исторические памятники.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовить сообщение	1	
	5.Важные исторические события Великобритании	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации по теме.	1	
	6.Великие личности Великобритании	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций по темам «Великие ученые, музыканты, художники».	1	
Тема 32. Финансовые учреждения и услуги	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия		
	1.В банке. Услуги банка	2	2
	Самостоятельная работа Выучить новые слова Составление диалогов «В банке. Обмен валют»	1	
	2.Оплата счета. Объяснение ошибок в счете. Способы оплаты	2	2
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала.	1	
	3.Согласование времен и косвенная речь	2	
	Самостоятельная работа Составление диалога, чтение и перевод текста Повторение простого, продолженного, совершенного времени	1	
Тема 33. Научно-технический прогресс	Содержание учебного материала	12	
	Практические занятия		
	1.Средства массовой информации.	2	2
	Самостоятельная работа Выучить новые слова	1	

	2. Выдающиеся ученые мира.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение	1	
	3. Выдающиеся изобретения мира. Технологический прогресс.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение	1	
	4. Выдающиеся русские ученые.	2	2
	Самостоятельная работа Выучить новые слова	1	
	5. Технологический прогресс	2	
	Самостоятельная работа Выучить новые слова	1	
	6. Интернет	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение	1	
Тема 34 Моя будущая профессия.	Содержание учебного материала	12	
	Практические занятия		
	1. Мой путь к карьере.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение	1	
	2. Настоящее совершенное. Настоящее продолженное совершенное.	2	2
	Самостоятельная работа Работа по учебнику. Повторение лексико-грамматического материала.	1	
	3. Выбираем профессию компьютерный программист. Чтение текста.	2	2
	Самостоятельная работа Выучить новые слова	1	
	4. Моя будущая профессия.	2	2
	Самостоятельная работа Составить сообщение	1	
5. Моя будущая профессия	2		

	Самостоятельная работа Составить сообщение	1	
	6. Защита проектов	2	2
	Самостоятельная работа Перевод текстов профессиональной направленности	1	
Консультации.			
1. Времена группы Simple			
2. Времена группы Past			
3. Времена группы Future			
4. Финансовые учреждения и услуги.			
5. Научно-технический прогресс			
6. Моя будущая профессия.			
Экзамен			
Всего		423	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Английский язык».

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- магнитофон.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для студентов

1. Безкоровайная, Г.Т. Planet of English: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2017 – 256 с.
2. Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
3. Ваулина Ю.Е. Книга для чтения к учебнику «Spotlight-11» для 11 класса общеобразовательных школ/Ю.Е. Ваулина.- М: Просвещение, 2017.
4. Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. Английский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
5. Голубев А. П., Бессонова Е. И., Смирнова И. Б. Английский язык для специальности «Туризм» = English for Students in Tourism Management: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2016
6. Голубев А. П., Коржавый А. П., Смирнова И. Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
7. Колесникова Н. Н., Данилова Г. В., Девяткина Л. Н. Английский язык для менеджеров = English for Managers: учебник для студ. Студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
8. Марковина И. Ю., Громова Г. Е. Английский язык для медицинских училищ и колледжей = English for Medical Secondary Schools and Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2016

9. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2017
Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 16.07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
 2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"
 3. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
 4. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
 5. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
 6. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
11. Ларина Т. В. Основы межкультурной коммуникации. – М., 2017

Интернет-ресурсы

1. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
3. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).
4. www.lodonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English)..

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Имитационные ситуативные задания, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, аналитические упражнения, коллективные решения творческих задач, мини-лекции, просмотр и обсуждение видеофильмов, деловые игры, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов
Виды речевой деятельности		
Аудирование	<p>Выделять наиболее существенные элементы сообщения.</p> <p>Извлекать необходимую информацию.</p> <p>Отделять объективную информацию от субъективной.</p> <p>Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.</p> <p>Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием.</p> <p>Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы.</p> <p>Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его.</p> <p>Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста.</p> <p>Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного /уиденного</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>
Говорение: • монологическая речь	<p>Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией.</p> <p>Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических</i></p>

	<p>(описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации.</p> <p>Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное.</p> <p>Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста.</p> <p>Составлять вопросы для интервью.</p> <p>Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам</p>	<p>занятиях.</p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>
<p>• диалогическая речь</p>	<p>Уточнять и дополнять сказанное.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.</p> <p>Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера.</p> <p>Проводить интервью на заданную тему.</p> <p>Запрашивать необходимую информацию.</p> <p>Задавать вопросы, пользоваться переспросами.</p> <p>Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами.</p> <p>Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>

	<p>Концентрировать и распределять внимание в процессе общения.</p> <p>Быстро реагировать на реплики партнера.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи</p>	
<p>Чтение:</p> <ul style="list-style-type: none"> • просмотровое 	<p>Определять тип и структурно-композиционные особенности текста.</p> <p>Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> • поисковое 	<p>Извлекать из текста наиболее важную информацию.</p> <p>Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям.</p> <p>Находить фрагменты текста, требующие детального изучения.</p> <p>Группировать информацию по определенным признакам</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> • ознакомительное 	<p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> • изучающее 	<p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p> <p>Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре).</p> <p>Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря.</p> <p>Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему.</p> <p>Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>

	<p>Отделять объективную информацию от субъективной.</p> <p>Устанавливать причинно-следственные связи.</p> <p>Извлекать необходимую информацию.</p> <p>Составлять реферат, аннотацию текста.</p> <p>Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста.</p>	<i>работа</i>
Письмо	<p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы.</p> <p>Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.</p> <p>Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера).</p> <p>Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем.</p> <p>Запрашивать интересующую информацию.</p> <p>Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными.</p> <p>Составлять резюме.</p> <p>Составлять рекламные объявления.</p> <p>Составлять описания вакансий.</p> <p>Составлять несложные рецепты приготовления блюд.</p> <p>Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.</p> <p>Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.</p> <p>Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).</p> <p>Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.</p> <p>Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, беседах, совещаниях, переговорах).</p> <p>Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии.</p> <p>Составлять буклет, брошюру,</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>

	каталог(например, с туристической информацией, меню, сводом правил). Готовить текст презентации с использованием технических средств.	
Речевые навыки и умения		
Лексические навыки	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях.</p> <p>Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте (<i>first(ly), second(ly), finally, at last, on the one hand, on the other hand, however, so, therefore</i> и др.).</p> <p>Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним (например, <i>plump, big</i>, но не <i>fat</i> при описании чужой внешности; <i>broad/wide avenue</i>, но <i>broad shoulders</i>; <i>healthy — ill</i> (BrE), <i>sick</i> (AmE)).</p> <p>Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические и фразеологические единицы, включая наиболее употребляемые фразовые глаголы.</p> <p>Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования в английском языке (аффиксация, конверсия, заимствование).</p> <p>Различать сходные по написанию и звучанию слова.</p> <p>Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов.</p> <p>Определять происхождение слов с помощью словаря (<i>Olympiad, gum, piano, laptop, computer</i> и др.).</p> <p>Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры (<i>G8, UN, EU, WTO, NATO</i> и др.)</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий, внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>
Грамматические навыки	<p>Знать основные различия систем английского и русского языков:</p> <ul style="list-style-type: none"> • наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку (артикли, герундий и др.); • различия в общих для обоих языков грамматических явлениях (род 	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная</i></p>

	<p>существительных, притяжательный падеж, видовременные формы, построение отрицательных и вопросительных предложений, порядок членов предложения и др.).</p> <p>Правильно пользоваться основными грамматическими средствами английского языка (средства атрибуции, выражения количества, сравнения, модальности, образа и цели действия, выражения просьбы, совета и др.).</p> <p>Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы).</p> <p>Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи).</p> <p>Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения.</p> <p>Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления (например, причастие II и сказуемое в Past Simple, причастие I и герундий, притяжательное местоимение и личное местоимение + <i>is</i> в сокращенной форме при восприятии на слух: <i>his</i> — <i>he's</i> и др.).</p> <p>Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции (например, прогнозирование формы множественного числа существительного по окончании его начальной формы).</p> <p>Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста с помощью союзов и союзных слов</p>	<p><i>оценка выполнения домашних заданий, внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>
<p>Орфографические навыки</p>	<p>Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения.</p> <p>Применять правила орфографии и</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на</i></p>

	<p>пунктуации в речи. Знать основные различия в орфографии и пунктуации британского и американского вариантов английского языка. Проверять написание и перенос слов по словарю</p>	<p><i>практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий, внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>
Произносительные навыки	<p>Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи. Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. Соблюдать ударения в словах и фразах. Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий, внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>
Специальные навыки и умения	<p>Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими и справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Составлять ассоциогаммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий, внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.10 ЭКОНОМИКА

СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ

Программа учебной дисциплины «Экономика» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «Экономика» рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования, с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальностям СПО социально-экономического профиля.

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчик: Немирова В.С., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невесенкова Е.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

13. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экономика

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО социально-экономического профиля

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

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

Содержание программы «Экономика» направлено на достижение следующих целей:

- освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
- развитие экономического мышления, умение принимать рациональные решения при ограниченности природных ресурсов, оценивать возможные последствия для себя, окружения и общества в целом;
- воспитание ответственности за экономические решения, уважение к труду и предпринимательской деятельности;
- овладение умением находить актуальную экономическую информацию в источниках, включая Интернет;
- анализ, преобразование и использование экономической информации, решение практических задач в учебной деятельности и реальной жизни, в том числе в семье;
- овладение умением разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний;
- формирование готовности использовать приобретенные знания о функционировании рынка труда, сферы малого предпринимательства и индивидуальной трудовой деятельности для ориентации в выборе профессии и дальнейшего образования;
- понимание особенностей современной мировой экономики, место и роли России, умение ориентироваться в текущих экономических событиях.

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

- приводить примеры: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем;

- описывать: действие рыночного механизма, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики;
- объяснять: взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, вид инфляции, проблемы международной торговли.

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

- функции денег, банковскую систему, причины различий в уровне оплаты труда, основные виды налогов, организационно-правовые формы предпринимательства, виды ценных бумаг, факторы экономического роста.

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

личностных:

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность обучающегося для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;
- формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;

метапредметных:

- овладение умениями формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;
- овладение обучающимися навыками самостоятельно определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;
- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;
- генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества;
- умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений;

предметных:

- сформированность системы знаний об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;
- понимание сущности экономических институтов, их роли в социально-экономическом развитии общества;
- понимание значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества, сформированность уважительного отношения к чужой собственности;
- сформированность экономического мышления: умения принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;
- владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет;
- умение различать факты, аргументы и оценочные суждения;
- анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;
- сформированность навыков проектной деятельности: умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;
- умение применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);
- способность к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства; знание особенностей современного рынка труда, владение этикой трудовых отношений;
- понимание места и роли России в современной мировой экономике;
- умение ориентироваться в текущих экономических событиях, происходящих в России и мире.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;
 Самостоятельная работа – 54 часа
 Консультации - 12 часов

Экзамен - 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
практические занятия	54
контрольные работы	4
Самостоятельная работа	54
Консультации	12
Экзамен	6
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономика» (социально-экономический профиль).

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	1
	Содержание и задачи учебной дисциплины. Понятие и разделы экономики. Этапы развития экономической теории. Ознакомление с требованиями к выполнению учебного проекта.		
	Самостоятельная работа Ознакомление с методическими рекомендациями по написанию индивидуального проекта, выбор темы проекта.	1	
Раздел 1. Экономика и экономическая наука		24	
Тема 1.1. Потребности человека и ограниченность ресурсов.	Содержание учебного материала	2	2
	<u>1.Потребности общества в условиях ограниченности ресурсов.</u> Потребности общества. Свободные и экономические блага общества. Границы производственных возможностей.		
	Самостоятельная работа Сообщение «Шкала потребностей по Маслоу».	1	
	Практические занятия 1. Построение кривой производственных возможностей.	2	
	Самостоятельная работа Решение практической задачи.	1	
Тема 1.2. Факторы производства.	Содержание учебного материала	2	2
	<u>1.Факторы производства и факторные доходы.</u> Факторы производства. Доходы от использования факторов производства.		
	Самостоятельная работа Составление кроссворда	1	
	Практические занятия 1.Расчет факторных доходов.	2	
	Самостоятельная работа Решение практической задачи.	1	
Тема 1.3. Выбор и	Содержание учебного материала	2	

альтернативная стоимость.	<u>1. Потребительский выбор. Альтернативная стоимость.</u> Поведение типичного потребителя. Экономический выбор. Стоимость. Потребительная и меновая стоимость. Альтернативная стоимость. Альтернативные затраты.		2
	Самостоятельная работа Реферат «Рациональное поведение потребителя при выборе товаров и услуг»	1	
	Практические занятия 1.Определение альтернативной стоимости и альтернативных затрат.	2	
	Самостоятельная работа Решение ситуационной задачи.	1	
Тема 1.4. Типы экономических систем.	Содержание учебного материала		
	<u>1.Экономические системы.</u> Понятие и характеристика традиционной, централизованной, рыночной и смешанной экономических систем. Примеры типов экономических систем.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом.	1	
	Практические занятия 1. Составление сравнительной характеристики типов экономических систем.	2	
	Самостоятельная работа Презентации «Переход от плановой к рыночной экономике в России».	1	
Тема 1.5. Собственность и конкуренция.	Содержание учебного материала		
	<u>1.Собственность. Типы конкурентных рынков.</u> Понятие собственности. Собственность как экономическая категория в современном понимании. Формы собственности: государственная, муниципальная, частная. Конкуренция. Совершенная конкуренция. Условия совершенной конкуренции. Монополия. Монополистическая конкуренция. Олигополия. Антимонопольная политика государства.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом.	1	
	Практические занятия 1. Составление сравнительной характеристики типов конкурентных рынков.	2	
	Самостоятельная работа Реферат «Приватизация. Переход от государственной к частной собственности в России».	1	
Тема 1.6. Экономическая свобода. Значение специализации и	Содержание учебного материала		
	<u>1. Экономическая свобода. Специализация и обмен.</u> Понятие экономической свободы. Специализация и ее значение для формирования рынка.	2	2

обмена.	Понятие и виды обмена.		
	Самостоятельная работа Презентация «Эволюция форм обмена».	1	
	Практические занятия 1. Решение тестов по разделу 1.	2	
	Самостоятельная работа Работа с понятийным аппаратом раздела 1.	1	
Самостоятельная работа по разделу 1: Подготовка устных сообщений, рефератов, презентаций, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, составление кроссвордов, решение практических задач и т.п. Тематика докладов (рефератов), индивидуальных проектов: Основные экономические понятия. Ограниченность ресурсов и безграничность человеческих потребностей как главная проблема экономики. Потребительское равновесие при выборе товаров и услуг. Основные этапы развития экономических систем и различия в них. Право собственности и отношения собственности.			
Раздел 2. Экономика семьи		4	
Тема 2.1. Семейный бюджет	Содержание учебного материала		3
	1. <u>Доходы и расходы семьи.</u> Источники доходов семьи. Основные статьи расходов. Личный располагаемый доход. Реальные и номинальные доходы. Сбережения населения. Страхование.	2	
	Самостоятельная работа Сообщения «Способы экономии семейного бюджета».	1	
	Практические занятия 1. Составление семейного бюджета.	2	
	Самостоятельная работа Анализ семейного бюджета.	1	
Самостоятельная работа по разделу 2: Подготовка устных сообщений, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и т.п. Тематика докладов (рефератов), индивидуальных проектов: Личный финансовый план. Экономия как способ рационального мышления потребителей.			
Раздел 3. Товар и его стоимость.		4	

Тема 3.1. Товар и его стоимость	Содержание учебного материала		
	1. <u>Соотношение полезности и стоимости товаров.</u> Понятие стоимости товара. Понятие полезности и предельной полезности. Правило максимизации полезности. Бюджетная линия и кривая безразличия.	2	2
	Самостоятельная работа Сообщение «Теория предельной полезности».	1	
	Практические занятия 1. Определение предельных полезностей и состояния потребительского равновесия.	2	
	Самостоятельная работа Решение практической задачи.	1	
Самостоятельная работа по разделу 3: Подготовка устных сообщений, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и т.п. Тематика докладов (рефератов), индивидуальных проектов: Теория трудовой стоимости, теория предельной полезности, теория предельной полезности и издержек производства. Соотношение свойств и стоимости товаров.			
Раздел 4. Рыночная экономика		22	
Тема 4.1. Рыночные механизмы.	Содержание учебного материала		
	1. <u>Рынок и рыночное равновесие.</u> Понятие и виды рынка. Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Закон предложения. Факторы, влияющие на предложение. Концепция равновесия рынка. Эластичность спроса по цене. Эластичность спроса по доходу. Перекрестная эластичность спроса. Эластичность предложения.	2	2
	Самостоятельная работа Доклад «Функции спроса и предложения».	1	
	Практические занятия 1. Анализ спроса и предложения. Определение рыночного равновесия.	2	
	Самостоятельная работа Решение практической задачи.	1	
	Практические занятия 2. Определение коэффициентов эластичности спроса и предложения.	2	
	Самостоятельная работа Решение практической задачи.	1	
Тема 4.2. Экономика	Содержание учебного материала	2	2

предприятия.	1. <u>Понятие и виды предприятий.</u> Определение и признаки предприятия. Цели деятельности предприятий. Классификация предприятий. Организационно-правовые формы предприятий. Объединения предприятий.		
	Самостоятельная работа Подготовка устных сообщений к семинару.	1	
	Практические занятия 1. Семинар «Организационно-правовые формы предприятий. Виды объединений предприятий».	2	
	Самостоятельная работа Презентации «Экономические цели функционирования фирмы в условиях рынка».	1	
Тема 4.2. Организация производства.	Содержание учебного материала		
	1. <u>Капитал и трудовые ресурсы предприятия.</u> Основные формы организации производства. Потребность предприятия в капитале и трудовых ресурсах. Объемы производства. Производительность труда.	2	2
	Самостоятельная работа Составление кроссворда.	1	
	Практические занятия 1. Определение потребности в основных фондов и оборотных средствах. Расчет производительности труда.	2	
	Самостоятельная работа Решение практических задач.	1	
Тема 4.3. Финансовые показатели деятельности предприятия.	Содержание учебного материала		
	1. <u>Доходы и расходы предприятия.</u> Издержки предприятия и себестоимость его продукции. Классификация издержек предприятия. Ценообразование. Доходы и расходы предприятия. Прибыль предприятия. Правило максимизации прибыли. Рентабельность.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом.	1	
	Практические занятия 1. Расчет издержек производства.	2	
	Самостоятельная работа Решение практической задачи.	1	
	Практические занятия 2. Определение финансовых результатов деятельности предприятия.	2	

	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе по разделу 4.	1	
	Контрольная работа по разделу 4	2	
Самостоятельная работа по разделу 4: Подготовка устных сообщений, рефератов, презентаций, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, составление кроссвордов, решение практических задач и т.п. Тематика докладов (рефератов), индивидуальных проектов по разделу: Инфраструктура рынка. Функции рынка. Интересы сторон рынка. Экономические цели функционирования фирмы в условиях рынка. Пути повышения прибыли фирмы.			
Раздел 5. Труд и заработная плата		8	
Тема 5.1. Рынок труда. Заработная плата.	Содержание учебного материала		2
	1. <u>Труд. Оплата труда.</u> Рынок труда и его субъекты. Цена труда. Понятие заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата. Организация оплаты труда. Форма оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда.	2	
	Самостоятельная работа Эссе «Кому выгодна серая зарплата?»	1	
	Практические занятия 1. Определение формы оплаты труда. Расчет заработной платы.	2	
	Самостоятельная работа Решение практической задачи.	1	
Тема 5.2. Безработица. Политика государства в области занятости.	Содержание учебного материала		2
	1. <u>Безработица как макроэкономическая нестабильность.</u> Безработица. Фрикционная безработица. Структурная безработица. Циклическая безработица. Управление занятостью. Понятие рабочей силы. Уровни занятости и безработицы. Политика государства в области занятости населения.	2	
	Самостоятельная работа Сообщение «Взаимосвязь уровня безработицы и объема ВВП».	1	
	Практические занятия 1. Определение уровня безработицы и занятости.	2	
	Самостоятельная работа	1	

	Решение практической задачи.		
Самостоятельная работа по разделу 5			
Подготовка устных сообщений, эссе, индивидуального проекта с использованием информационных технологий и т. п.			
Тематика сообщений (рефератов), индивидуальных проектов:			
Основные способы купли-продажи рабочей силы.			
Заработная плата (позиция работника и работодателя).			
Белая, серая и черная заработная плата.			
Раздел 6. Деньги и банки		18	
Тема 6.1. Деньги и их роль в экономике.	Содержание учебного материала		
	1. <u>Денежное обращение.</u> Деньги: сущность и функции. Роль денег в экономике. Проблема ликвидности. Покупательная способность денег. Закон денежного обращения. Уравнение Фишера.	2	2
	Самостоятельная работа Доклад «Возникновение и эволюция денег».	1	
	Практическое занятие 1.Определение состояния денежного равновесия.	2	
	Самостоятельная работа Решение практической задачи.	1	
Тема 6.2. Банковская система.	Содержание учебного материала		
	1. <u>Банки и банковские операции.</u> Понятие банковской системы. Понятие и функции Центрального банка РФ. Понятие и функции коммерческих банков. Виды банковских операций. Понятие и классификация кредитов. Способы погашения кредитов. Депозиты. Простые и сложные проценты. Система страхования вкладов.	2	2
	Самостоятельная работа Презентация «Небанковские кредитные организации (НКО)».	1	
	Практические занятия 1.Составление графика погашения кредита. Расчет процентов по вкладам.	2	
	Самостоятельная работа Работа с онлайн кредитным калькулятором.	1	
Тема 6.3. Ценные бумаги. Фондовые биржи.	Содержание учебного материала		
	1. <u>Рынок ценных бумаг.</u> Ценные бумаги и их виды. Инвестиционные характеристики ценных бумаг. Доходность ценных бумаг. Долевые, долговые и производные ценные бумаги. Акция. Облигация.	2	2

	Фондовая биржа. Биржевые спекуляции.		
	Самостоятельная работа Доклад «Спекуляция с производными ценными бумагами».	1	
	Практическое занятие 1. Расчет доходности ценных бумаг.	2	
	Самостоятельная работа Решение практической задачи.	1	
Тема 6.4. Инфляция и ее социальные последствия.	Содержание учебного материала <u>1. Инфляция как макроэкономическая нестабильность.</u> Инфляция. Типы инфляции. Причины возникновения инфляции. Инфляция спроса и предложения. Социально-экономические последствия инфляции. Государственная система антиинфляционных мер.	2	2
	Самостоятельная работа Презентации «Исторические примеры гиперинфляции в мире».	1	
	Практическое занятие 1. Расчет темпов инфляции.	2	
	Самостоятельная работа Решение практической задачи.	1	
	Практическое занятие 2. Решение тестов по разделу 6.	2	
	Самостоятельная работа Работа с понятийным аппаратом раздела 6.	1	
	Самостоятельная работа по разделу 6 Подготовка докладов, презентаций и индивидуального проекта с использованием информационных технологий, работа с понятийным аппаратом и опорным конспектом и т. п. Тематика сообщений (рефератов), индивидуальных проектов: Возникновение и эволюция денег. Спекуляция с производными ценными бумагами. Небанковские кредитные организации (НКО). Исторические примеры гиперинфляции в мире.		
Раздел 7. Государство и экономика		14	
Тема 7.1. Налоговая система.	Содержание учебного материала <u>1. Налоги и налогообложение.</u>	2	2
	Понятие, принципы и методы построения налоговой системы. Налоговые режимы. Понятие и		

	виды налогов. Элементы налога.		
	Самостоятельная работа Эссе «Прогрессивная шкала налогообложения: за и против».	1	
	Практические занятия 1. Определение элементов и расчет налогов.	2	
	Самостоятельная работа Решение практической задачи.	1	
Тема 7.2. Бюджетная система.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Понятие и уровни бюджета. Определение бюджета. Уровни бюджетной системы. Понятие государственного бюджета. Основные статьи бюджета. Дефицит и профицит бюджета. Государственный долг его структура.		
	Самостоятельная работа Изучение ФЗ «О государственном бюджете РФ» на текущий год.	1	
	Практические занятия 1. Анализ федерального бюджета на текущий год.	2	
	Самостоятельная работа Решение практической задачи.	1	
Тема 7.3. Показатели экономического роста.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Макроэкономические показатели. Понятие валового внутреннего продукта (ВВП). Цели национального производства и состав ВВП. Методы расчета ВВП. Номинальный и реальный ВВП. Понятие валового национального продукта (ВНП).		
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом.	1	
	Практические занятия 1. Расчет ВВП и ВНП.	2	
	Самостоятельная работа Решение практической задачи.	1	
	Практические занятия 2. Решение тестов по разделу 7.	2	
	Самостоятельная работа Работа с понятийным аппаратом раздела 7.	1	
Самостоятельная работа по разделу 7			

Подготовка эссе, докладов и презентаций, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, работа с понятийным аппаратом и опорным конспектом и т. п. Тематика сообщений (рефератов), индивидуальных проектов: Прогрессивная шкала налогообложения: за и против. Государственный долг его структура.			
Раздел 8. Международная экономика		12	
Тема 8.1. Международная торговля.	Содержание учебного материала		2
	<u>1. Международная торговля и мировая экономика.</u> Международная торговля. Причины ограничений в международной торговле. Таможенная пошлина.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка устных сообщений к семинару.	1	
	Практические занятия 1. Семинар «Государственная политика в области международной торговли».	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом.	1	
Тема 8.2. Валюта. Обменные курсы валют.	Содержание учебного материала		2
	<u>1. Валюта. Валютный курс.</u> Понятия валюты. Валютный курс и его характеристики. Конвертируемость валют. Факторы, определяющие валютные курсы.	2	
	Самостоятельная работа Изучение национальных валют разных стран.	1	
Тема 8.3. Особенности современной экономики России.	Содержание учебного материала		2
	<u>1. Россия и мировая экономика.</u> Экономические реформы в России. Экономический рост. Инвестиционный климат в современной России.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка устных сообщений к семинару.	2	
	Практические занятия 1. Семинар «Глобализация мировой экономики. Глобальные экономические проблемы». Защита проектов.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к экзамену	2	

	Контрольная работа	2	
Самостоятельная работа по разделу 8			
Подготовка устных сообщений, докладов и презентаций, индивидуального проекта с использованием информационных технологий, работа с понятийным аппаратом и опорным конспектом и т. п.			
Тематика докладов (рефератов), индивидуальных проектов по разделу 8			
Проблемы европейской интеграции: углубление и расширение ЕС.			
Электронные рынки как феномен мировой экономики.			
Оффшорный бизнес и его роль в экономике России.			
Мировой опыт свободных экономических зон.			
Структурные сдвиги в мировой экономике и их влияние на процессы в национальных экономиках.			
Принципы валютного регулирования и валютного контроля в Российской Федерации.			
Порядок регулирования валютных курсов.			
Порядок регулирования работ международных валютных бирж.			
Консультации			
1. Экономика и экономическая наука			
2. Рыночная экономика			
3. Труд и заработная плата			
4. Деньги и банки			
5. Государство и экономика			
6. Международная экономика			
Экзамен			
Всего		162	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по «Основам экономики»;
- плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для студентов

1. Борисов, Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для СПО – 6-е изд., перераб. и доп. – М., 2016.
2. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с поправками)// СЗ РФ. – 2016 г., - № 4. – с. 445
3. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017 г.
4. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: электронный учебно-методический комплекс.
5. Липсиц, И. В. Экономика (базовый уровень): учебник для 10—11 классов. — М., 2016 г.
6. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-
7. экономического профиля. Практикум: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017 г.
8. Филиппова О.И., Волкова Л.А., Малецкая Н.В. Основы экономики и предпринимательства: раб. тетрадь для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2016 г.
9. Черданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства : учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017 г.

Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016 г..
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 45 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413"

Дополнительные источники:

1. Гомола, А. И. Гражданское право: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. — 11-е изд., испр. и доп. — М., 2016 г.
2. Гомола, А. И., Кириллов В. Е., Кириллов С. В. Бухгалтерский учет: учебник. — 11-е изд., испр. и доп. — М., 2016 г.
3. Грибов, В. Д. Экономика организации (предприятия): учебное пособие. – 4-е изд., стер. – М., 2016 г.

Интернет-ресурсы

1. Министерство образования РФ: <http://www.informika.ru/> ; <http://www.ed.gov.ru/> ; <http://www.edu.ru/>
2. Тестирование online: 5 - 11 классы: <http://www.kokch.kts.ru/cdo/>
3. Педагогическая мастерская, уроки в Интернет: <http://teacher.fio.ru>
4. Новые технологии в образовании: <http://edu.secna.ru/main/>
5. Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия: <http://mega.km.ru>
6. On-line библиотека: <http://www.bestlibrary.ru>
7. Электронные словари: <http://www.edic.ru>

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Решение ситуационных задач, мозговой штурм, круглый стол, семинар, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, урок-соревнование, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки-викторины, коллективные решения творческих задач.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	Обоснование актуальности изучения экономики как составной части общественных наук. Формулирование целей и задач учебной дисциплины, раскрытие ее связи с другими учебными предметами и практикой рыночной экономики. Раскрытие понятия экономики, предмета экономической науки.	<i>Экспертная оценка усвоенных навыков; индивидуальный опрос.</i>
1. Экономика и экономическая наука	Формулирование основных экономических понятий «потребности человека» и «ограниченность ресурсов». Освещение сущности концепции факторов производства. Изучение различий элементов экономических систем. Выявление характерных черт экономических систем. Определение типа экономических систем в разных странах	<i>Экспертная оценка усвоенных на практических занятиях навыков; индивидуальный и фронтальный опрос. Выполнение контрольных заданий, тестирование.</i>

	мира. Изучение понятия «собственность», виды собственности в различных странах. Изучение различия государственной, муниципальной и частной собственности. Изучение форм: чистой конкуренции, чистой монополии, монополистической конкуренции, олигархии.	<i>Представление докладов, презентаций. Защита рефератов.</i>
2. Семейный бюджет	Изучение семейного бюджета, групп денежных доходов семьи, влияния семейного бюджета на этические нормы и нравственные ценности отдельных людей.	<i>Экспертная оценка усвоенных на практических занятиях навыков; индивидуальный и фронтальный опрос. Выполнение контрольных заданий, тестирование. Представление докладов, презентаций.</i>
3. Товар и его стоимость	Изучение понятия стоимости товара в теории трудовой стоимости, предельной полезности, соотношения предельной полезности и издержек производства.	<i>Экспертная оценка усвоенных на практических занятиях навыков; индивидуальный и фронтальный опрос. Выполнение контрольных заданий, тестирование. Представление докладов, презентаций.</i>
4. Рыночная экономика	Изучение влияния уровня спроса от цены товара или услуги. Изучение ключевых характеристик товара: качества, технических характеристик, гарантий, возможности приобретения в кредит, стиля, дизайна, послепродажного обслуживания и полезных свойств товара. Раскрытие структуры доходов потребителей, расчета спроса на товар. Изучение определения предприятия и их классификации. Раскрытие понятия «организационное единство». Сопоставление понятий «предприятие» и «юридическое лицо». Изучение схемы организационно-правовых форм предприятий, характеристика каждой из них. Изучение классификатора производственных процессов. Раскрытие различия простых, синтетических и аналитических производственных процессов. Формулировка цели составления маршрутной технологической карты. Изучение понятия «производственный цикл». Усвоение понятия затрат и расходов в коммерческих организациях. Изучение структуры	<i>Экспертная оценка усвоенных на практических занятиях навыков; индивидуальный и фронтальный опрос. Выполнение контрольных заданий, тестирование. Представление докладов, презентаций. Защита рефератов.</i>

	<p>производственных расходов: постоянных и переменных. Изучение понятия себестоимости и калькуляции — двух основных подходов к определению затрат.</p>	
<p>5. Труд и заработная плата</p>	<p>Изучение понятия рынка труда. Отличие двух основных способов купли-продажи рабочей силы: индивидуального трудового контракта и коллективных соглашений (договоров). Изучение факторов формирования рынка труда: заработной платы, престижа профессии и удовлетворения, тяжести и сложности труда, потребности в свободном времени. Изучение понятий: «цена рабочей силы», «заработная плата», «основные формы оплаты труда». Изучение понятия «безработица»: добровольная и вынужденная, полная и частичная. Характеристика понятий: «явная», «скрытая», «фрикционная», «структурная», «циклическая», «застойная», «естественная» безработица. Изучение основных причин безработицы, социальных последствий и вопросов трудоустройства безработных. Изучение характеристики категорий экономически активного населения в разных странах, целей создания профсоюзов.</p>	<p><i>Экспертная оценка усвоенных на практических занятиях навыков;</i> <i>индивидуальный и фронтальный опрос.</i> <i>Выполнение контрольных заданий, тестирование.</i> <i>Представление докладов, презентаций.</i> <i>Защита рефератов.</i></p>
<p>6. Деньги и банки</p>	<p>Изучение определения денег: как ценности; эталона обмена; натуральных и символических; мер стоимости. Характеристика роли денег, связи денег и масштаба цен, мировых денег. Изучение видов денег. Характеристика структуры банковской системы РФ, деятельности банков и их роли в экономике страны. Изучение поддержки стабильности и динамичности банков. Изучение основных банковских операций и сделок, исключительной роли Центрального банка РФ, его задач и функций. Изучение долевых и долговых ценных бумаг. Расчет доходности ценных бумаг. Изучение биржевой деятельности. Изучение экономических и социальных последствий инфляций, отличия и взаимосвязи инфляции спроса и издержек. Расчет изменения силы инфляционных процессов. Характеристика видов инфляций.</p>	<p><i>Экспертная оценка усвоенных на практических занятиях навыков;</i> <i>индивидуальный и фронтальный опрос.</i> <i>Выполнение контрольных заданий, тестирование.</i> <i>Представление докладов, презентаций.</i> <i>Защита рефератов.</i></p>
<p>7. Государство и экономика</p>	<p>Изучение методов государственного регулирования экономики. Изучение основных этапов возникновения налоговой системы в мире. Раскрытие становления налоговой системы в России. Изучение налогового законодательства, , способов</p>	<p><i>Экспертная оценка усвоенных на практических занятиях навыков;</i> <i>индивидуальный и фронтальный опрос.</i></p>

	<p>взимания налогов. Изучение функций и видов налогов. Формулировка целей создания государственного бюджета. Изучение экономической сущности понятий «дефицит» и «профицит бюджета». Изучение возможных причин бюджетного дефицита, основных факторов, обеспечивающих сбалансированный бюджет. Определение понятия «национальный продукт». Характеристика разницы между ВВП и ВНП. Формулировка конечной цели экономического роста. Исследование причин кризисных явлений. Раскрытие сути цикличности в экономике. Раскрытие определения денежно-кредитной политики. Изучение инструментов денежно-кредитной политики, используемых центральными банками различных стран. Изучение сущности резервов кредитных организаций в ЦБ РФ.</p>	<p><i>Выполнение контрольных заданий, тестирование. Представление докладов, презентаций. Защита рефератов.</i></p>
<p>8. Международная экономика</p>	<p>Изучение понятия «международная торговля», факторов, определяющих производственные различия национальных экономик. Раскрытие понятия «индикатор интеграции национальных экономик». Изучение понятия «Всемирная торговая организация» (ВТО), принципов ее построения. Изучение основных принципов валютного регулирования и валютного контроля в РФ. Изучение понятия «валютный курс»; факторов, влияющих на валютный курс. Изучение понятия «валютный паритет», особенностей регулирования валютного курса. Изучение процесса глобализации мировой экономики; сущности глобализации мирового экономического сообщества. Изучение признаков экономического роста России. Формулирование роли Российской Федерации в мировом хозяйстве.</p>	<p><i>Экспертная оценка усвоенных на практических занятиях навыков; индивидуальный и фронтальный опрос. Выполнение контрольных заданий, тестирование. Представление докладов, презентаций. Защита рефератов.</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.11 ИНФОРМАТИКА
СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «Информатика» рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») *Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.* с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования, с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальностям СПО социально-экономического профиля.

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик:

Цветаева Лариса Васильевна, преподаватель информатики ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невесенкова Е.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ СВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информатика

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «Информатика» является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО социально-экономического профиля.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Информатика» входит в общеобразовательный цикл.

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

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

• Личностных:

- чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- осознание своего места в информационном обществе;
- готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных

информационно-коммуникационных компетенций;

• **метапредметных:**

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

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

- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;
- распознавать информационные процессы в различных системах;
- использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;
- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей;
- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;
- создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые;
- просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных;
- осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.;
- представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.);
- соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;
- использовать умения для автоматизации коммуникационной деятельности;
- применять информационные образовательные ресурсы в учебной деятельности.

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

- различные подходы к определению понятия «информация»;
- методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации;
- назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей);
- назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;
- использование алгоритма как способа автоматизации деятельности;
- назначение и функции операционных систем

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 150 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 50 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)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	
практические занятия	100
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося	50
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Информатика» (социально-экономический профиль)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Информационная деятельность человека			
Тема 1.1. Информационное общество.	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия		
	<u>1. Введение. Техника безопасности. Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении специальности. Ознакомление с требованиями к выполнению учебного проекта.</u>	2	
	Самостоятельная работа: подготовка докладов. Выполнение проекта «Схема: история развития информационного общества».	1	
	<u>2. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Информационные ресурсы общества.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Составить список ссылок на ресурсы, подготовка доклада.	1	
	<u>3. Образовательные информационные ресурсы. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности (специального ПО, порталов, юридических баз данных, бухгалтерских систем).</u>	2	
	Самостоятельная работа: подготовка доклада	1	

	4.Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Стоимостные характеристики информационной деятельности. <u>Лицензионное программное обеспечение.</u> <u>Открытые лицензии.</u>	2	
	Самостоятельная работа: выполнение проектного задания.	1	
	5.Обзор профессионального образования в социально-экономической деятельности, его лицензионное использование и регламенты обновления (информационные системы бухгалтерского учета, юридические базы данных). <u>Портал государственных услуг.</u> Госуслуги и электронное правительство.	2	
	Самостоятельная работа: подготовка доклада.	1	
<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу1: Выполнение проекта «Схема: история развития информационного общества». Составить список ссылок на ресурсы, имеющие непосредственное отношение к подготовке по специальности Выполнение проектного задания «Доклад: Новая экономика – экономика, основанная на информации и знаниях». Проектное задание: «Доклад: «Блез Паскаль и Вильгельм Лейбниц – создатели первых вычислительных машин». Проектное задание: «Доклад: «Первый компьютерщик – Чарльз Бэббидж, первая программистка – Ада Байрон (Лавлейс)»».</p> <p>Проектное задание: «Найдите правовые нормы, реализующие ответственность граждан за нарушение правил использования лицензионного ПО, регулирования авторских прав на электронные источники информации, на размещение в сети информации аморального или агрессивного содержания».</p>			
Раздел 2. Информация и информационные процессы		26	
Тема 2.1. Представление и обработка информации	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия		
	1. <u>Подходы к понятию информации и измерению информации.</u> Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации Представление информации в двоичной системе счисления.	2	

	Самостоятельная работа:	1	
	2. <u>Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической информации</u>	2	
	Самостоятельная работа:	1	
	3. <u>Дискретное (цифровое) представление звуковой информации и видеоинформации.</u>	2	
	Самостоятельная работа:	1	
	4. <u>Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров:</u> обработка, хранение, поиск и передача информации.	2	
	Самостоятельная работа: реферат	1	
Тема 2.2. Алгоритмизация и программирование	Содержание учебного материала	10	
	Практические занятия		
	1. <u>Принципы обработки информации компьютером. Программный принцип работы компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Алгоритмы.</u>	2	
	Самостоятельная работа структурная схема алгоритма.	1	
	2. <u>Алгоритмы и способы их описания.</u> Решение простейшего алгоритма.	2	
	Самостоятельная работа Работа над проектным заданием	1	
	3. <u>Алгоритмы нахождения наибольшего (или наименьшего) из двух, трех, четырех заданных чисел.</u>	2	

	Самостоятельная работа Работа над проектным заданием	1	
	4. <u>Алгоритмы нахождения сумм (или произведений)</u> из двух, трех, четырех заданных чисел.	2	
	Самостоятельная работа Работа над проектным заданием	1	
	5. <u>Алгоритмы работы с элементами массива</u>	2	
	Самостоятельная работа Работа над проектным заданием	1	
Тема 2.3. Компьютерные модели. Файловая система	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия		
	1. <u>Примеры компьютерных моделей различных процессов.</u> Проведение исследования в социально-экономической сфере на основе использования готовой компьютерной модели.	2	
	Самостоятельная работа: описание табличной модели.	1	
	2. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. <u>Архив информации.</u> Создание архива данных. Извлечение данных из архива.	2	
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1	
	3. <u>Файл как единица хранения информации на компьютере.</u> Атрибуты файла и его объем. Определение объемов различных носителей информации. Учет объемов файлов при их хранении, передаче.	2	
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1	
Тема 2.4. Реализация основных информационных процессов с помощью	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия		

компьютеров.	1.Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности. <u>АСУ различного назначения, примеры их использования.</u> Демонстрация использования различных видов АСУ на практике в социально-экономической сфере деятельности. Контрольная работа	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу2: Опишите табличную модель данных на примере расписания занятий. Проектное задание: «Создайте структурную схему алгоритма поиска среднего роста студентов группы, минимального и максимального значений роста студентов». Проектное задание: Подготовить реферат по истории развития языков программирования «Языки программирования: время, открытия, люди». Проектное задание «Доклад: Автоматизированные системы управления на предприятиях индустрии гостеприимства».</p>		
Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий		14
Тема 3.1. Архитектура компьютеров.	Содержание учебного материала	6
	Практические занятия	
	1. <u>Архитектура компьютеров.</u> Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Виды программного обеспечения компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру.	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
	2.Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. <u>Программное обеспечение внешних устройств.</u> Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка. Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.	2

	Самостоятельная работа: проектное задание	1	
	3. <u>Операционная система. Графический интерфейс пользователя.</u>	2	
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1	
Тема 3.2. Компьютерные сети.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1. <u>Объединение компьютеров в локальную сеть.</u> Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.	2	
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1	
	2. <u>Разграничение прав доступа в сети,</u> общее дисковое пространство в локальной сети.	2	
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1	
Тема 3.3. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1. <u>Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.</u> Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности	2	
	Самостоятельная работа: проектное задание.	1	
	2. <u>Защита информации, антивирусная защита.</u>	2	
	Самостоятельная работа: проектное задание.	1	
<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Проектное задание: «Опишите состав и оцените стоимость ПК автоматизированного рабочего места в гостинице. Для подбора цифровых устройств и компьютера воспользуйтесь сайтами интернет-магазинов компьютерной техники».</p> <p>Проектное задание: «Подготовьте инструкцию «Профилактика вирусов ПК на основе используемой антивирусной программы».</p> <p>Проектное задание: «Подготовьте инструкцию по безопасности труда и санитарным нормам».</p>			

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов		34
Тема 4.1. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.	Содержание учебного материала	10
	Практические занятия	
	1. <u>Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.</u>	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
	2. <u>Использование систем проверки орфографии и грамматики.</u>	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
	3. <u>Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий).</u>	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
	4. <u>Программы – переводчики. Возможности систем распознавания текстов.</u>	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
	5. <u>Гипертекстовое представление информации.</u>	2
Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1	
Тема 4.2. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.	Содержание учебного материала	10
	Практические занятия	
	1. <u>Электронные таблицы (табличный процессор). Назначение и основные функции. Ячейка, абсолютная и относительная адресации ячеек. Ввод и редактирование данных (чисел, формул и текста).</u>	2

	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	-	
	2. <u>Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц</u> для выполнения учебных заданий.	2	
	Самостоятельная работа: проектное задание	1	
	3. <u>Мастер функций.</u> Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования).	2	
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1	
	4. <u>Построение диаграмм.</u> Средства графического представления статистических данных – деловая графика.	2	
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1	
	5. <u>Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики.</u>	2	
	Самостоятельная работа: проектное задание	1	
Тема 4.3. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных. Структура данных и система запросов на примерах БД различного назначения: юридические, библиотечные, налоговые, социальные, кадровые и др. Использование системы управления БД для выполнения учебных заданий	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия		
	1. <u>Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ</u> в рамках учебных заданий из различных предметных областей. Электронные коллекции информационных и образовательных ресурсов, образовательные специализированные порталы.	2	
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1	
	2. <u>Организация баз данных.</u> Структура базы данных. Типы данных. Заполнение полей баз данных.	2	
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1	

из различных предметных областей.	3.Возможности систем управления базами данных. Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных. Контрольная работа	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
Тема 4.4. Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.	Содержание учебного материала	8
	Практические занятия	
	<u>1.Создание графических и мультимедийных объектов.</u> Оформление электронных публикаций.	2
	Самостоятельная работа: доклад	1
	<u>2.Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций.</u>	2
	Самостоятельная работа: создание презентации	1
	<u>3.Настройка презентации.</u> Использование презентационного оборудования.	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
	<u>4.Знакомство с электронными гипертекстовыми книгами, электронными учебниками и журналами.</u>	2
Самостоятельная работа: доклад	1	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу 4: Проектное задание: «Составьте таблицу учета оплаты коммунальных платежей за год. Наименование столбцов; Дата оплаты, Вид коммунального платежа, Всего начислено к оплате, Оплачено, Задолженность. Постройте график платежей за коммунальные услуги, расположив на оси X даты оплаты. Пересчитайте по текущему курсу коммунальные платежи в другой валюте и отобразите это на диаграмме». Проектное задание: «Мой интернет-магазин» Проектное задание: «Доклад: Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов».		

Проектное задание: «Доклад: Аудио- и видеомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения».		
Проектное задание: «Создание презентации о швейном предприятии».		
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии		16
Тема 5.1. Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий.	Содержание учебного материала	8
	Практические занятия	
	<u>1.Браузер.</u> Примеры работы с Интернет-магазином. Поиск информации с использованием компьютера. Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
	<u>2.Поисковые системы.</u> Осуществление поиска информации или информационного объекта в тексте, файловых структурах, базах данных, сети Интернет.	2
	Самостоятельная работа: проектное задание	1
	<u>3.Передача информации между компьютерами.</u> Проводная и беспроводная связь. Провайдер. Модем. Единицы измерения скорости передачи данных.	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
	<u>4.Электронная почта и формирование адресной книги.</u>	2
	Самостоятельная работа: Работа над проектным заданием	1
Тема 5.2. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях:	Содержание учебного материала	4
	Практические занятия	
	<u>1.Примеры сетевых информационных систем</u> для различных направлений проф. деятельности (социальные сети, интернет-СМИ, дистанционное обучение и тестирование, сетевые конференции и	2

электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония.	форумы и пр.).		
	Самостоятельная работа: проектное задание	1	
	<u>2.Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети профессиональной образовательной организации СПО.</u>	2	
Тема 5.3. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	<u>1.Методы и средства создания и сопровождения новостной ленты интернет-газеты</u> (на примере раздела сайта образовательной организации).	2	
	Самостоятельная работа: проектное задание	1	
	<u>2.Методы и средства создания и сопровождения сайта эл. журнала.</u> Защита проектов. Дифференцированный зачет	2	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу 5: Проектное задание: «Создание web-страницы с помощью языка разметки гипертекста HTML». Проектное задание: «Пройдите онлайн-тестирование на сайтах abiturcenter.ru, ege.sdamgia.ru». Проектное задание: «Найдите новости о последних достижениях в области информационных технологий». Проектное задание: «Создание резюме: ищу работу». Проектное задание: «Зарегистрируйтесь и примите участие на форуме «Информационные технологии в образовании» на сайте http://pedsovet.org/forum/ ».			
Всего		150	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование кабинета информатики и информационных систем:

- посадочные места студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочая немеловая доска;
- наглядные пособия (учебники, терминологические словари разных типов, опорные конспекты-плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ).

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- проекционный экран;
- принтер цветной струйный;
- принтер черно-белый лазерный;
- компьютерная техника для обучающихся с наличием лицензионного программного обеспечения;
- сервер;
- блок питания;
- источник бесперебойного питания;
- наушники с микрофоном;
- цифровой фотоаппарат;
- видеокамера;
- сканер;
- колонки.

Действующая нормативно-техническая и технологическая документация:

- правила техники безопасности и производственной санитарии;
- инструкции по эксплуатации компьютерной техники.

Программное обеспечение:

- Операционная система Windows XP, приложения
- Инструментальные средства разработки программных средств учебного назначения, в том числе реализующие возможности Интернет и мультимедиа технологий
- Офисные программы Microsoft: Word, Excel , PowerPoint, Publisher, Access

- Электронные средства образовательного назначения, реализованные на CD- , по курсу « Информатика »

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

Для студентов:

1. Цветкова М.С. Информатика (5-е изд., стер.) учебник 2018 г.
2. Михеева, Е.В, Титова, О.И. «Информатика. Практикум. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования» 2018 г, изд. 2-е

Для преподавателей:

- 1.Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю.. Информатика : Учебник. – М.: 2017
- 2.Цветкова М.С., Гаврилова С.А., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. – М.: 2017
- 3.Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. и др. Информатика: электронный учебно-методический комплекс .– М., 2017
- 4.Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
- 5.Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
- 6.Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N413".
- 7.Примерная основная образовательная программа среднего общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).
- 8.Грацианова Т. Ю. Программирование в примерах и задачах : учебное пособие — М. : 2016.

9.Мельников В.П. , Клейменов С.А. , Петраков А.В. Информационная безопасность: Учебное пособие / под ред. С.А. Клейменова. – М.: 2013

10.Новожилов Е.О. , Новожилов О.П. Компьютерные сети: учебник. – М.: 2013

11.Парфилова Н. И. , Пылькин А. Н. , Трусов Б. Г. Программирование: Основы алгоритмизации и программирования: учебник / под ред. Б. Г. Трусова. – М.: 2014

Дополнительная литература

1.Малясова С. В., Демьяненко С. В. Информатика и ИКТ [Текст]: Пособие для подготовки к ЕГЭ : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М., 2013.

2.Д.М. Златопольский Простейшие методы шифрования текста [Текст]. – М.: Чистые пруды, 2007 – 32 с.

3.Тексты демонстрационных тестов по информатике в форме и по материалам ЕГЭ 2004-2017 гг.

Интернет-ресурсы:

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
4. www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
5. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
6. www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика.Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
7. www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
8. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
9. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
10. www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Урок-проект, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, мозговой штурм, кейс-метод, урок-турнир, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, коллективные решения творческих задач.

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, проектов, исследований.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>1. Введение. Информационная деятельность человека</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. • Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение. • Приведение примеров информационных ресурсы общества, образовательных информационных ресурсов. • Работа с программным обеспечением, инсталляция программного обеспечения (в соответствии с направлением профессиональной деятельности) • Умение определять стоимостные характеристики информационной деятельности. • Организовывать обновления программного обеспечения с 	<p><i>Анализ и оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением проектных заданий с оформлением результатов в виде схемы, реферата, доклада, презентации, компьютерной модели, задания с помощью соответствующего программного обеспечения.</i></p>

	использованием сети Интернет.	
2. Информация и информационные процессы	<ul style="list-style-type: none"> • Умение представлять текстовую, графическую, звуковую информацию в цифровом виде. • Умение представлять числовую информацию в различных системах счисления • Умение работать с алгоритмами, их описывать, разбивать задачу на отдельные логические элементы • Умение анализировать программный код и пользование основными операторами языка программирования высокого уровня • Проведение исследования на основе готовой компьютерной модели • Умение производить расчет объемов информации 	<i>Анализ и оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением проектных заданий с оформлением результатов в виде схемы, реферата, доклада, презентации, компьютерной модели, задания с помощью соответствующего программного обеспечения.</i>
3. Средства информационных и коммуникационных технологий	<ul style="list-style-type: none"> • Работа с основными устройствами ПК, знание их назначений и характеристик • Умение пользоваться разными внешними устройствами ПК, подключать и настраивать их • Умение пользоваться различными видами ПО используемого в различных направлениях профессиональной деятельности • Умение работать в операционной системе, знание ее основных объектов • Производство подключения компьютера к локальной и 	<i>Анализ и оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением проектных заданий с оформлением результатов в виде схемы, реферата, доклада, презентации, компьютерной модели, задания с помощью соответствующего</i>

	<p>глобальной сети.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Умение защищать информацию, пользоваться программами антивирусной защиты. • Пользование комплексом профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места 	<p><i>программного обеспечения.</i></p>
<p>4. Технология создания и преобразования информационных объектов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Пользование системами проверки орфографии • Умение верстки текста и создание компьютерных публикаций • Умение пользование шаблонами текстового редактора • Умение пользоваться основными возможностями электронных таблиц, • Умение пользоваться основными возможностями презентационных программ • Умение работы в программах АСУ и компьютерного черчения. • Пользование программами видео и аудиомонтажа • Умение пользования основными функциями БД • Умение работы с архивами и программами-архиваторами 	<p><i>Анализ и оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением проектных заданий с оформлением результатов в виде схемы, реферата, доклада, презентации, компьютерной модели, задания с помощью соответствующего программного обеспечения.</i></p>
<p>5. Телекоммуникационные технологии</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Представление возможностей технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. • Умение настройки интернет-браузеров, пользование интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой и пр. 	<p><i>Анализ и оценка результатов практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа с выполнением проектных заданий с оформлением результатов в виде</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Умение искать информацию с использованием компьютера. • Пользование программными поисковыми сервисами • Умение использования ключевых слов, фраз для поиска информации, знание комбинаций условия поиска. • Умение подключать модем. • Пользование ящика электронной почты и настройка его параметров, формирование адресной книги. • Представление о средствах создания и сопровождения сайта. • Умение использования средств общения в реальном времени в интернете 	<p><i>схемы, реферата, доклада, презентации, компьютерной модели, задания с помощью соответствующего программного обеспечения.</i></p>
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОУД.12 ГЕОГРАФИЯ
СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ

Программа учебной дисциплины «**География**» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «География» рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») *Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.* с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования, с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО социально-экономического профиля

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчики:

Штанухин С.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невесенкова Е.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

17. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

География

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО социально-экономического профиля.

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

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

Содержание программы «География» направлено на достижение следующих целей:

- основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;
- особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;
- географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;
- особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по географии с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

- оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;
- составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;
- сопоставлять географические карты различной тематики;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:
- понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения;
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях; Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

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

- основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;
- особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;
- географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;
- особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда.

Результаты освоения учебной дисциплины

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

- **личностных:**

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной географической науки;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности;
- умение использовать достижения современной географической науки для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя географические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

• **метапредметных:**

- использование различных видов познавательной деятельности для решения географических вопросов, применение основных методов познания (наблюдения, описания) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения географической информации, оценивать ее достоверность;
- умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

• **предметных:**

- сформированность представлений о роли географии в современной научной картине мира;
- владение основополагающими географическими понятиями;
- сформированность собственной позиции по отношению к географической информации, получаемой из разных источников.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка – 150 часов, из них:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;
 самостоятельная работа 50 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	150
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	100
в том числе:	
практические занятия	48
Самостоятельная работа	50
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины География

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.	Содержание учебного материала	10	
Современная политическая карта	1. Политическая карта. Государственный строй стран мира. Страны на современной политической карте мира. Их группировка по площади территории, по численности населения. Примеры стран. Ознакомление с требованиями к выполнению учебных проектов.	4	2
	Самостоятельная работа платформа Stepik, онлайн-курс «География», модуль 1, урок 1.1 Изучение политической карты мира	2	
	2. Экономическая типология стран мира по ВВП. Примеры стран. Доходы на душу населения в странах разных типов. Примеры стран. Государственное устройство стран мира. «Горячие точки» планеты.	4	1
	Самостоятельная работа платформа Stepik, онлайн-курс «География», модуль 1, урок 1.2 Темы рефератов (докладов): • Новейшие изменения политической карты мира.	2	
	Практическое занятие 1. «Нанесение на контурную карту стран мира, обозначение форм правления и административно-территориального устройства»	2	
	Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов): • Особенности распределения различных видов минеральных ресурсов по регионам и странам мира. • «Золотой миллиард – общество потребления».	1	
	Тема 2.	Содержание учебного материала	6
География мировых природных ресурсов	1. Географическая среда, обмен веществ. Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Природно-ресурсный потенциал разных территорий. Территориальные сочетания природных ресурсов. География природных ресурсов Земли. Основные типы природопользования. Особо охраняемые природные территории. Проблемы и перспективы освоения природных ресурсов	2	1

	Арктики и Антарктики.		
	Самостоятельная работа платформа Stepik, онлайн-курс «География», модуль 2, урок 2.1 Изучение политической карты мира	1	
	2. Взаимодействие человеческого общества и природной среды. Типология ресурсов и их географическое размещение. Рациональное и нерациональное природопользование. Экстенсивное и интенсивное освоение ресурсов.	2	1
	Самостоятельная работа платформа Stepik, онлайн-курс «География», модуль 2, урок 2.2 Темы рефератов (докладов): • Особенности распределения различных видов минеральных ресурсов по регионам и странам мира.	1	
	Практические занятия	2	
	1.«Нанесение на контурную карту основных минеральных и рекреационных ресурсов»		
	Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов): • Особенности современного воспроизводства мирового населения.	1	
Тема 3. География населения мира.	Содержание учебного материала	14	
	1.Численность и воспроизводство населения. Половая, возрастная структура населения. Демографическая проблема человечества. Трудовые ресурсы и качество жизни.	4	1
	Самостоятельная работа платформа Stepik, онлайн-курс «География», модуль 3, урок 3.1	2	
	2.Демографический кризис и демографический взрыв. Демографическая политика в странах разных типов. Расовый, этнический и религиозный состав населения.	4	2
	Самостоятельная работа платформа Stepik, онлайн-курс «География», модуль 3, урок 3.2	2	
	Практические занятия	6	
	1.«Составление классификационной таблицы стран с различным национальным или религиозным составом населения»	2	

	<p>Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Демографическая политика в Китае и Индии: цели, методы, результаты. • Качество жизни населения в различных странах и регионах мира. 	1	
	2.Семинар: мировые религии, их роль в современном обществе, географическое расположение мировых религиозных центров	2	
	<p>Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Языки народов мира. • Современные международные миграции населения. 	1	
	3.«Обозначение на контурной карте крупнейших мировых агломераций и мегалополисов»	2	
	<p>Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Особенности урбанизации в развивающихся странах. • Размещение «сверхгородов» по регионам и странам мира. • Ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки. 	1	
Тема 4.	Содержание учебного материала	20	1
География мирового хозяйства	1.Этапы становления и развития мирового хозяйства. Научно-техническая революция и ее влияние на отраслевую и территориальную структуру мирового хозяйства. Современные особенности развития. Проблемы глобализация мировой экономики.	2	
	<p>Самостоятельная работа платформа Stepik, онлайн-курс «География», модуль 4, урок 4.1</p>	1	
	2.География отраслей первичной сферы мирового хозяйства Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Рыболовство. Лесное хозяйство и лесозаготовка. Горнодобывающая промышленность. Географические аспекты добычи различных видов полезных ископаемых.	2	
	<p>Самостоятельная работа платформа Stepik, онлайн-курс «География», модуль 4, урок 4.2</p>	1	
	3.География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства Характерные черты структуры, развития и размещения топливной промышленности, мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии,	2	

машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой и пищевой промышленности. Страны - лидеры по производству основных видов промышленной продукции.		
Самостоятельная работа платформа Stepik, онлайн-курс «География», модуль 4, урок 4.3	1	
4.География отраслей третичной сферы мирового хозяйства Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Современные особенности международной торговли товарами.	2	
Самостоятельная работа платформа Stepik, онлайн-курс «География», модуль 4, урок 4.4	1	
5.Характерные черты структуры, развития и размещение мировой энергетики, металлургии, машиностроения, химической, лесной, лёгкой и пищевой промышленности. Страны - лидеры по производству основных видов промышленной продукции.	2	
Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов): • «Мировые» города и их роль в современном развитии мира.	1	
6.Основные черты размещения топливной и горнорудной промышленности мира. Главные добывающие районы мира. Страны - лидеры по добыче основных видов минерального сырья. Крупнейшие экспортёры и импортёры минерального сырья.	2	1
Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов): Ведущие мировые районы плантационного растениеводства и товарного животноводства.	1	
7.Особенности развития и структуры сельского хозяйства в развитых и развивающихся странах. ”Зелёная революция”, её составные части и характерные черты. Характерные черты размещения основных видов растениеводства и животноводства. Главные сельскохозяйственные регионы мира. Крупнейшие страны - производители основных видов сельскохозяйственной продукции. Основные экспортёры и импортёры продукции сельского хозяйства. География рыболовства мира. Сельское хозяйство и природная среда.	2	1

	<p>Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изменение территориальной структуры мировой добычи нефти и природного газа. 	1	
	8.Характерные черты развития, структуры и размещения основных видов сухопутного, водного и воздушного транспорта. Страны - лидеры по уровню развития важнейших видов транспорта. Крупнейшие морские порты мира. Транспорт и природная среда.	2	2
	<p>Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изменение территориальной структуры мировой добычи нефти и природного газа. 	1	
	9.Всемирные экономические отношения, их виды и географические аспекты. Особая роль международной торговли, научных и производственных связей, кредитно-финансовых отношений, предоставления международных услуг и международного туризма.	2	1
	<p>Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Крупнейшие автомобилестроительные компании мира. 	1	
	Практические занятия		
	1.Составление экономико-географической характеристики одной из отраслей мирового хозяйства.	2	
	<p>Самостоятельная работа Детальное изучение мировых межхозяйственных взаимосвязей, составление карты-схемы.</p>	1	
Тема 5. Глобальные проблемы человечества	Практические занятия	10	
	1.Глобальные проблемы человечества. Общая характеристика.	2	
	<p>Самостоятельная работа платформа Stepik, онлайн-курс «География», модуль 5, урок 5.1</p>	1	
	2. Семинар «Глобальные экологические проблемы: загрязнение окружающей среды, снижение биоразнообразия»	2	
	<p>Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Глобальная проблема изменения климата. 	1	

	3. Семинар «Демографические проблемы, проблема отсталости стран третьего мира»	2	
	Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов): • Загрязнение атмосферы.	1	
	4. Семинар «Недооценка глобальных угроз существованию человечества, таких как развитие недружественного искусственного интеллекта и глобальных катастроф»	2	
	Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов): • Демографическая проблема.	1	
	5. Разработка проекта решения одной из глобальных проблем человечества.	2	
	Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов): • Загрязнение гидросферы. • Уменьшение биоразнообразия, вырубка лесов.	1	
Тема 6. Зарубежная Европа	Содержание учебного материала	6	
	1. Особенности экономико-географического положения, общая характеристика населения, природных ресурсов и хозяйства Зарубежной Европы.	2	1
	Самостоятельная работа платформа Sterik, онлайн-курс «География», модуль 6, урок 6.1	1	
	2. Главные промышленные, сельскохозяйственные, финансовые и рекреационные районы и центры Европы. Европейская экономическая интеграция. Германия. Великобритания.	2	1
	Самостоятельная работа Изучение политической карты Европы (страны и столицы)	1	
	Практические занятия	2	
	1. Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух развитых стран Европы.		
Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов): • «Горячие точки» на карте Зарубежной Европы. • Запад и Восток Германии сегодня.	1		
	Содержание учебного материала	6	

Тема 7. Зарубежная Азия	1.Формирование политической карты Зарубежной Азии. Особенности современной политической географии азиатского региона. Характерные черты географического положения, природных ресурсов, населения и хозяйства Зарубежной Азии.	2	1
	Самостоятельная работа платформа Sterik, онлайн-курс «География», модуль 6, урок 6.2	1	
	Практические занятия	4	
	1.Характеристика специализации основных сельскохозяйственных районов Китая.	2	
	Самостоятельная работа Изучение политической карты Зарубежной Азии (страны и столицы)	1	
	2.Характеристика специализации основных отраслей хозяйства одной из стран Зарубежной Азии по выбору студента. Япония. Китай. Индия	2	
	Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов): • Этнолингвистический и религиозный состав населения субрегионов Зарубежной Азии. • Экономические реформы в Японии, Южной Корее и Китае.	1	
Тема 8. Северная Америка	Содержание учебного материала	6	2
	1.Соединённые Штаты Америки. Особенности политико- и экономико-географического положения, природных ресурсов, населения и хозяйства США. Главные промышленные и сельскохозяйственные районы США. Особая роль непродовольственной сферы.	2	
	Самостоятельная работа платформа Sterik, онлайн-курс «География», модуль 6, уроки 6.4 и 6.5		
	Практические занятия	4	
	1.Составление картосхемы районов загрязнения природной среды в США, выявление источников загрязнений, предложение путей решения экологических проблем.	2	
	Самостоятельная работа Изучение политической карты Северной Америки (страны и столицы), штаты США	1	
	2.Семинар «Место США в мировом хозяйстве. Проблемы развития США».	2	
Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов): • Американская нация: от «плавильного котла» к «миске с салатом».	1		

	• Географический рисунок хозяйства США.		
Тема 9. Африка	Содержание учебного материала	6	
	1. Характерные черты современной политической карты Африки. Экономико-географическая специфика Африки. Монокультура.	2	1
	Самостоятельная работа платформа Stepik, онлайн-курс «География», модуль 6, урок 6.3	1	
	Практические занятия	4	
	1. Анализ и экономико-географическая характеристика Северной Африки, Тропической Африки и ЮАР	2	
	Самостоятельная работа Изучение политической карты Африки (страны и столицы)	1	
	2.. Сравнение 2х стран Африки (по выбору студента)	2	
	Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов): • Особенности политической карты Африки. • Типы воспроизводства населения, показатели качества жизни населения и уровень урбанизации в странах Африки.	1	
Тема 10 Латинская Америка	Содержание учебного материала	6	
	1. География населения и хозяйства Латинской Америки. Общая характеристика географического положения, природных ресурсов, населения. География населения и хозяйства Латинской Америки. Общая характеристика хозяйства.	2	1
	Самостоятельная работа платформа Stepik, онлайн-курс «География», модуль 6, урок 6.6	1	
	Практические занятия	4	
	1. Изучение опыта по реализации программы освоения новых территорий в странах Латинской Америки на примере Бразилии и Аргентины	2	
	Самостоятельная работа Изучение политической карты Африки (страны и столицы)	1	
	2. Экономико-географическая характеристика стран Латинской Америки. Бразилия. Мексика.	2	
	Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов):	1	

	• Расово-этнический состав населения стран Латинской Америки.		
Тема 11. Австралия и Океания.	Содержание учебного материала	4	2
	1. География населения и хозяйства Австралии и Океании.	2	
	Самостоятельная работа платформа Sterik, онлайн-курс «География», модуль 6, урок 6.7	1	
	Практические занятия		
	1. Экономико-географическая характеристика Австралии.	2	
	Самостоятельная работа Изучение политической карты Австралии и Океании (страны и столицы)	1	
Тема 12. Место России в современном мире.	Практическое занятие	6	
	1. Оценка современного географического, геополитического и геоэкономического положения России.	2	
	Самостоятельная работа платформа Sterik, онлайн-курс «География», модуль 7, урок 7.1 изучение карты регионов России	1	
	2. Россия в системе международных социально-экономических отношений.	2	
	Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов): • Особенности современного экономико-географического положения России.	1	
	3. Семинар «Россия: национальные интересы и национальная безопасность».	2	
	Самостоятельная работа Темы рефератов (докладов): • Внешняя торговля товарами России.	1	
Консультации			
1. Современная политическая карта мира			
2. География мировых природных ресурсов, география населения мира			
3. География мирового хозяйства, глобальные проблемы человечества			
4. Регионы мира – Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка			
5. Регионы мира – Африка, Латинская Америка, Австралия и Океания			
6. Россия в современном мире. Обобщенная консультация по всем пройденным темам.			
Экзамен			

Bcero:	150	
---------------	------------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «География».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий по географии

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся
- интерактивная доска
- мультимедийный проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для обучающихся:

Основные источники:

1. Баранчиков, Е.В., География.: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2017.
2. Баранчиков, Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2016.
3. Петрусюк О.А. География. Дидактические материалы: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.– М., 2017
4. Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017
5. Петрусюк О.А., Баранчиков Е.В., География. Практикум: учеб. Пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.– М., 2017

Дополнительные источники:

1. Гладкий, Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., 2016.
2. Кузнецов, А.П., Ким Э.В. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., 2016.
3. Петрусюк, О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Методические рекомендации. — М., 2016.

Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

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

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

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

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

Интернет-ресурсы:

1. www.wikipedia.org (сайт Общедоступной мультязычной универсальной интернет-энциклопедии).

2. www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)).

3. www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county (сайт Геологической службы США).

4. www.school-collection.edu.ru («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).

5. www.simvolika.rsl.ru (сайт «Гербы городов Российской Федерации»).

6. <https://infourok.ru/biblioteka>

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Урок-исследование, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, мозговой штурм, кейс-метод, урок-турнир, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, коллективные решения творческих задач.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение. Изложение основных положений современной научной картины мира. Использование Интернета для поиска информации.	<i>Экспертная оценка результатов, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i>
Современная политическая карта	Изложение основных географических понятий и терминов, традиционных и новых методов географических исследований. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения.	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</i>
География мировых природных ресурсов	Изложение особенностей размещения основных видов природных ресурсов, их главных месторождений и территориальных сочетаний. Определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений.	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях практические работы, самостоятельные задания</i>
География населения мира	Изложение численности и динамики населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографической специфики. Умения различать уровни и качество жизни населения, основные направления	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на</i>

	<p>миграций; проблем современной урбанизации.</p> <p>Оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий.</p>	<p><i>практических занятиях</i> <i>практические работы,</i> <i>самостоятельные задания</i></p>
География мирового хозяйства	<p>Изложение географических аспектов отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географической специфики отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на</i> <i>практических занятиях</i> <i>практические работы,</i> <i>самостоятельные задания</i></p>
Глобальные проблемы человечества	<p>Изложение географических аспектов глобальных проблем человечества.</p> <p>Применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на</i> <i>практических занятиях</i> <i>практические работы,</i> <i>самостоятельные задания</i> <i>Компетентностно-ориентированные задания,</i> <i>экспертная оценка результатов практической работы</i></p>
Зарубежная Европа	<p>Изложение географической специфики отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; особенностей современного геополитического и геоэкономического положения стран Зарубежной Европы, их роль в международном географическом разделении труда.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на</i> <i>практических занятиях</i> <i>практические работы,</i> <i>самостоятельные задания</i></p>
Зарубежная Азия	<p>Изложение географической специфики отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; особенностей современного геополитического и геоэкономического положения стран Зарубежной Азии, их роль в</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на</i> <i>практических занятиях</i> <i>практические работы,</i> <i>самостоятельные задания</i></p>

	<p>международном географическом разделении труда.</p> <p>Развитие способности составлять комплексную географическую характеристику стран; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия.</p>	
Северная Америка	<p>Изложение географической специфики отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; особенностей современного геополитического и геоэкономического положения стран Северной Америки, их роль в международном географическом разделении труда.</p> <p>Развитие способности составлять комплексную географическую характеристику стран; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</i> <i>практические работы, самостоятельные задания</i></p>
Африка	<p>Изложение географической специфики отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; особенностей современного геополитического и геоэкономического положения стран Африки, их роль в международном географическом разделении труда.</p> <p>Развивать способности сопоставлять географические карты различной тематики.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</i> <i>практические работы, самостоятельные задания</i> <i>Компетентностно-ориентированные задания, экспертная оценка результатов практической работы</i></p>
Латинская Америка	<p>Изложение географической специфики отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; особенностей современного геополитического и геоэкономического положения стран Латинской Америки, их роль в международном географическом</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</i> <i>практические работы, самостоятельные задания</i> <i>Компетентностно-ориентированные задания,</i></p>

	<p>разделении труда. Развитие способности составлять комплексную географическую характеристику стран; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия.</p>	<p><i>экспертная оценка результатов практической работы</i></p>
<p>Австралия и Океания</p>	<p>Изложение географической специфики отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; особенностей современного геополитического и геоэкономического положения стран Австралии и Океании, их роль в международном географическом разделении труда. Развитие способности составлять комплексную географическую характеристику стран; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях практические работы, самостоятельные задания Компетентностно-ориентированные задания, экспертная оценка результатов практической работы</i></p>
<p>Россия в современном мире</p>	<p>Умение объяснять современные особенности экономико-географического положения России. Выделение основных товарных статей экспорта и импорта России. Умение называть ведущих внешнеторговых партнеров России</p>	<p><i>Экспертная оценка практических работ устный и письменный опрос.</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.12 ЕСТЕСТВОЗНАНИЕ

СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ

Программа учебной дисциплины «Естествознание» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «Естествознание» рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») *Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.* с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования, с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальностям СПО социально-экономический профиля.

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчики:

Воробьева И.Д., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК № 9 от «14» мая 2019 г.

Председатель ПЦК _____ Невесенкова Е.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

21. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
22. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
23. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
24. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Естествознание

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО социально-экономический профиля

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

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

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

- освоение знаний о современной естественно-научной картине мира и методах естественных наук; знакомство с наиболее важными идеями и достижениями естествознания, оказавшими определяющее влияние на развитие техники и технологий;
- овладение умениями применять полученные знания для объяснения явлений
- окружающего мира, восприятия информации естественно-научного и профессионально значимого содержания; развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации естественно-научной информации;
- воспитание убежденности в возможности познания законной природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни;
- применение естественно-научных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.

В содержании учебной дисциплины по физике при подготовке обучающихся по профессиям и специальностям технического профиля профессионального образования профильной составляющей является раздел «Электродинамика», так как большинство профессий и специальностей, относящихся к этому профилю, связаны с электротехникой и электроникой.

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

- приводить примеры экспериментов и (или) наблюдений, обосновывающих: атомно-молекулярное строение вещества, существование электромагнитного поля и взаимосвязь электрического и магнитного полей, волновые и корпускулярные свойства света, необратимость тепловых процессов, зависимость свойств вещества от структуры молекул, зависимость скорости химической реакции от температуры и катализаторов, клеточное строение живых организмов, роль ДНК как носителя наследственной информации, эволюцию живой природы, превращения энергии и вероятностный характер процессов в живой и неживой природе, взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы;
- объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для: развития энергетики, транспорта и средств связи, получения синтетических материалов с заданными свойствами, создания биотехнологий, лечения инфекционных заболеваний, охраны окружающей среды;
- выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;
- работать с естественно-научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: оценки влияния на организм человека электромагнитных волн и радиоактивных излучений;
- энергосбережения;
- безопасного использования материалов и химических веществ в быту;
- профилактики инфекционных заболеваний, никотиновой, алкогольной и наркотической зависимостей;
- осознанных личных действий по охране окружающей среды.

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

- смысл понятий: естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле, электромагнитные волны, квант, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, клетка, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, организм, популяция, экосистема, биосфера, энтропия, самоорганизация;
- вклад великих ученых в формирование современной естественно-научной картины мира.

Результаты освоения учебной дисциплины

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

личностных:

- –устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук,
- чувство гордости за российские естественные науки;
- –готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;
- –объективное осознание значимости компетенций в области естественных наук для человека и общества, умение использовать технологические достижения в области физики, химии, биологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- –умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- –готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные
- знания с использованием для этого доступных источников информации;
- –умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- –умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

метапредметных:

- –овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающего естественного мира;
- –применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон естественно-научной картины мира, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- –умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства для их достижения на практике;
- –умение использовать различные источники для получения естественно
- научной информации и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

- –сформированность представлений о целостной современной естественнонаучной картине мира, природе как единой целостной

системе, взаимосвязи человека, природы и общества, пространственно-временных масштабах Вселенной;

- владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;
- сформированность умения применять естественно-научные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;
- сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественно-научных наблюдений, опытов, исследований и оценки достоверности полученных результатов;
- владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;
- сформированность умений понимать значимость естественно-научного знания для каждого человека независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>162</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>108</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>54</i>
контрольные работы	<i>5</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>54</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Естествознание»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Физика		46	
Тема 1. Механика	Содержание учебного материала	6	
	1. Введение. Механическое движение, его относительность. Законы динамики Ньютона. Ознакомление с требованиями к выполнению учебных проектов.	2	1
	Самостоятельная работа Конспект «Силы в природе. Закон всемирного тяготения. Невесомость».	1	
	2. Силы в природе: упругость, трение, сила тяжести. Закон всемирного тяготения. Невесомость.	2	2
	Самостоятельная работа Доклад: «Биография И. Ньютона».	1	
	3. Импульс. Потенциальная и кинетическая энергия. Работа и мощность.	2	1
	Самостоятельная работа Конспект «Законы динамики Ньютона»	1	
	Практические занятия	8	
	1. «Относительность движения. Инертность тела».	2	
	Самостоятельная работа Конспект «Потенциальная и кинетическая энергия. Работа и мощность».	1	
	2. «Решение задач по теме: «Механика».	2	
	Самостоятельная работа Решение задач по теме: «Механика».	1	
	3. «Решение задач по теме: «Механика».	2	
	Самостоятельная работа Конспект «Импульс. Реактивное движение».	1	
4. Тема: «Исследование зависимости силы трения от массы тела»	2		

	Самостоятельная работа выполнение и оформление практических работ	1	
Тема 2. Основы молекулярной физики и термодинамики.	Содержание учебного материала	6	
	1. История атомистических учений. Масса и размеры молекул. Тепловое движение.	2	1
	Самостоятельная работа Доклад: «Броуновское движение».	1	
	2. Температура как мера средней кинетической энергии частиц. Агрегатные состояния вещества	2	1
	Самостоятельная работа Реферат: «Температура, ее шкалы».	1	
	3. Количество теплоты. Первый закон термодинамики. Тепловые машины, их применение. Экологические проблемы.	2	2
	Самостоятельная работа Сообщения: «Атомно-молекулярное строение вещества. Тепловое движение.» «Температура. Объяснение агрегатных состояний вещества».	1	
	Практические занятия	4	
	1. Тема: «Броуновское движение частиц. Диффузия».	2	
	Самостоятельная работа Сообщения: «Количество теплоты. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к различным процессам».	1	
2. Тема: «Явление поверхностного натяжения и смачивания»	2		
Самостоятельная работа Конспект «Тепловые машины, их применение». «Экологические проблемы, связанные с применением тепловых машин, и проблема энергосбережения».	1		
Тема 3. Основы электродинамики.	Содержание учебного материала	6	
	1. Электрические заряды и их взаимодействие. Электрическое поле. Проводники и изоляторы в электрическом поле.	2	2
	Самостоятельная работа Доклад: «Биография Шарля Кулона».	1	
	2. Постоянный электрический ток. Сила тока, напряжение, электрическое сопротивление. Закон Ома. Магнитное поле тока. Электродвигатель. Явление электромагнитной индукции.	2	2

	Электродвигатель.		
	Самостоятельная работа Доклад: «Биография Георга Ома».	1	
	3. Тепловое действие электрического тока. Закон Джоуля-Ленца.	2	2
	Самостоятельная работа Реферат: «Экология и электроэнергетика».	1	
	Практические занятия	6	
	1. Тема: «Сборка электрической цепи»	2	
	Самостоятельная работа Презентации: Закон Кулона. Электрическое поле. Проводники и изоляторы в электрическом поле. Постоянный электрический ток. Закон Ома для участка цепи. Закон Джоуля-Ленца.	1	
	2. Тема «Измерение силы тока и напряжения на её различных участках».	2	
	Самостоятельная работа Презентации: Магнитное поле тока. Электродвигатель. Явление электромагнитной индукции. Переменный электрический ток. Электродвигатель.	1	
	3. Решение задач по теме « Электромагнитные явления»	2	
Тема 4. Колебания и волны.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия	2	
	1. «Изучение колебаний математического маятника»		
	Самостоятельная работа Доклад: «Радиоактивные излучения и их воздействие на живые организмы».	1	
	2. «Изучение колебаний электромагнитного излучателя»	2	
	Самостоятельная работа Сообщение «Фотоэффект в технике»	1	
Тема 5. Элементы квантовой физики	Содержание учебного материала	4	
	1. Фотоэффект и корпускулярные свойства света. Использование фотоэффекта в технике.	2	1
	Самостоятельная работа Сообщение «Фотоэффект в технике»	1	

	2.Строение атома: планетарная модель и модель Бора. Поглощение и испускание света атомом. Квантование энергии. Принцип действия и использование лазера.	2	2
	Самостоятельная работа выполнение и оформление практических работ	1	
Тема 6. Вселенная и её эволюция	Практические занятия	2	1
	Строение и развитие Вселенной. Происхождение Солнечной системы.	2	
	Контрольная работа по разделу «Физика»	1	3
Раздел 2. Химия.		34	
Тема 7. Общая и неорганическая химия.	Содержание учебного материала	6	
	1. <u>Введение. Основные понятия и законы химии.</u> Предмет химии. Вещество. Атом. Молекула. Химический элемент и формы его существования. Простые и сложные вещества. Относительные атомная и молекулярная массы. Закон Авогадро. Количество вещества. Закон сохранения массы вещества.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с понятийным аппаратом, составление тестов	1	
	2. <u>Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева.</u> Закономерности изменения строения электронных оболочек атомов и химических свойств образуемых элементами простых и сложных веществ. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.	2	2
	Самостоятельная работа Реферат «Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.»	1	
	3. <u>Строение вещества. Ковалентная связь:</u> неполярная и полярная. Ионная связь. Катионы и анионы. Металлическая связь. Водородная связь. Взаимосвязь кристаллических решеток веществ с различными типами химической связи.	2	2
	Самостоятельная работа Схема «Взаимосвязь кристаллических решеток веществ с различными типами химической связи»	1	
	Практические занятия	10	
	1. Тема: «Металлы и неметаллы»	2	2
	Самостоятельная работа Презентация «Металлы и неметаллы»	1	

	2. Тема «Способы выражения состава растворов».	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом	1	
	3. Тема «Классификация неорганических соединений и их свойства».	2	2
	Самостоятельная работа Составление классификационной таблицы «Неорганические соединения»	1	
	4. Тема «Зависимость скорости химической реакции от различных факторов (температуры, концентрации веществ, действия катализаторов)».	2	2
	4. Тема «Реакции обмена в водных растворах электролитов».	2	
	Самостоятельная работа Доклад «Реакции обмена в водных растворах электролитов»	2	2
Тема 8. Органическая химия.	Содержание учебного материала	4	
	1. Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений. Понятие изомерии. Виды изомерии: структурная (углеродного скелета, положения кратной связи или функциональной группы), пространственная. Многообразие органических соединений.	2	2
	Самостоятельная работа Доклад «Химические процессы в атмосфере».	1	
	2. Различные классы органических соединений. Углеводороды, кислородсодержащие органические соединения, азотсодержащие органические соединения	2	1
	Самостоятельная работа Реферат «Химическое загрязнение атмосферного воздуха».	1	
	Практические работы	6	
	1. Тема. Химические свойства уксусной кислоты: взаимодействие с индикаторами, металлами (Mg), с основаниями (Cu(OH) ₂) и основными оксидами (CuO).	2	
	Самостоятельная работа Презентация «Качественные характеристики загрязнения окружающей среды».	1	
	2. Тема. Ознакомление с синтетическими и искусственными полимерами. Определение различных видов химических волокон.	4	
	Самостоятельная работа Сообщение «Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля».	1	
Тема 9.	Содержание учебного материала.		

Химия и жизнь.	1.Химические элементы в организме человека. Органические и неорганические вещества. «Минеральные вещества в продуктах питания. Сбалансированное питание».	2	1
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта по теме	1	
	Практические работы.	2	
	1. Тема «Химия в быту. Моющие и чистящие средства. Правила безопасной работы со средствами бытовой химии»		
	Самостоятельная работа Сообщение «Химия в быту»	1	
Контрольная работа по теме «Химия с элементами экологии»		2	3
Раздел 3.Биология с элементами экологии		28	
Тема 10. Клетка.	Содержание учебного материала:	4	
	1. Биология – совокупность наук о живой природе. Методы научного познания в биологии. Клетка – единица строения и жизнедеятельности организма. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Строение клетки. Химический состав клетки.	2	2
	Самостоятельная работа Доклад «Основные признаки живого, разнообразие живых организмов, принципы их классификации».	1	
	2. Вирусы и бактериофаги.	2	2
	Самостоятельная работа Реферат «Строение клетки, обмен веществ и превращение энергии в клетке».	1	
	Практические работы	2	
	1. Тема: «Сравнение строения клеток растений и животных». «Клеточные и неклеточные формы жизни»		
	Самостоятельная работа Презентация « Молекула ДНК – носитель наследственной информации, уровни организации живой природы, эволюция живого».	1	
Тема 11. Организм.	Содержание учебного материала:		
	1.Организм — единое целое. Многообразие организмов. Обмен веществом и энергией с окружающей средой как необходимое условие существования живых систем.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов по теме: «Ткани, органы системы человека».	1	
	Практические работы:	4	

	1. Тема: «Анализ и оценка этических аспектов развития некоторых исследований в биотехнологии».	2	
	Самостоятельная работа Сообщения: Ткани, органы и системы органов человека, пищеварительная система, предотвращение пищевых отравлений, гастрит, цирроз печени. Органы дыхания, болезни органов дыхания и их профилактика. Опорно-двигательная система органов, нарушения осанки, плоскостопие.	1	
	2. Тема: «Основные признаки живых организмов»	2	
	Самостоятельная работа Презентации: Кровеносная система. Иммуитет. Индивидуальное развитие организма, наследственные и врожденные заболевания.	1	
Тема 12. Вид	Содержание учебного материала	4	
	1. Эволюционная теория и ее роль в формировании современной естественно-научной картины мира. Вид, его критерии. Популяция как структурная единица вида и эволюции. Синтетическая теория эволюции.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов по теме «Рациональное природопользование»	1	
	2. Движущие силы эволюции в соответствии с синтетической теорией эволюции (СТЭ). Генетические закономерности эволюционного процесса. Гипотезы происхождения жизни.	2	2
	Самостоятельная работа Сообщение: Биогенез, экосистемы, их устойчивость.	1	
	Практические занятия	4	
	1. Тема: Описание особей вида по морфологическому критерию.	2	
	Самостоятельная работа Презентация: Воздействие экологических факторов на организм человека и влияние деятельности человека на окружающую среду	1	
	2. Тема: Доказательство родства человека и животных.	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом	1	
Тема 13. Экосистемы	Содержание учебного материала:	4	
	1. Предмет и задачи экологии: учение об экологических факторах, учение о сообществах	2	1

организмов, учение о биосфере. Экологические факторы, особенности их воздействия. Экологическая характеристика вида.		
2. Понятие об экологических системах. Цепи питания, трофические уровни. Биогеоценоз как экосистема. Биоценоз и биотоп как компоненты биогеоценоза.	2	
Самостоятельная работа Повторение материала, подготовка ответов на теоретические вопросы	1	
Практические занятия	2	
1. «Сравнительная характеристика природных экосистем и агроэкосистем своей местности». Цепи питания, трофические уровни	1	
Самостоятельная работа Подготовка проекта к защите	1	
2. Защита проектов	1	
Самостоятельная работа Подготовка к дифференцированному зачету	1	
Дифференцированный зачёт	2	
Всего:	162	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов «Физика», «Химия», «Биология».

Оборудование учебных кабинетов:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект плакатов.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- интерактивная доска;
- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- учебное программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Для студентов

1. Габриелян О.С. и др. Естествознание. Химия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017г.
2. Паршутина Л.А. Естествознание. Биология: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017г.
3. Саенко, О.Е. Естествознание: учебное пособие. - М.: Кнорус, 2016. – 368 с.
4. Самойленко П.И. Естествознание. Физика: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017г.
5. Самойленко П.И. Естествознание. Физика. Сборник задач: учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2017 г.

Для преподавателей

1. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными

Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. От 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)

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

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

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

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

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

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

Дополнительные источники

1. Ильин В.А., Кудрявцев В.В. История и методология физики. — М., 2016.

2. Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия: книга для преподавателя: учеб.-метод. пособие. — М., 2016г..

3. Биология: в 2 т. / под ред. Н.В.Ярыгина. — М., 2016г.

Интернет-ресурсы

www.class-fizika.nard.ru («Класс!ная доска для любознательных»).

www.physiks.nad.ru («Физика в анимациях»).

www.interneturok.ru («Видеоуроки по предметам школьной программы»).

www.chemistry-chemists.com/index.html (электронный журнал «Химики и химия»).

www.pvг.mk.ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).

www.hemi.wallst.ru («Химия. Образовательный сайт для школьников»).

www.alhimikov.net (Образовательный сайт для школьников).

www.chem.msu.su (Электронная библиотека по химии).

www.hvsh.ru (журнал «Химия в школе»).

www.hij.ru (журнал «Химия и жизнь»).

www.biology.asvu.ru (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).

www.window.edu.ru/window (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Урок-эксперимент, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, мозговой штурм, кейс-метод, урок-турнир, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, коллективные решения творческих задач.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Физика	<p>Умение приводить примеры экспериментов и (или) наблюдений, обосновывающих: атомно-молекулярное строение вещества, существование электромагнитного поля и взаимосвязь электрического и магнитного полей, волновые и корпускулярные свойства света, необратимость тепловых процессов.</p> <p>Умение объяснять прикладное значение важнейших достижений в области естественных наук для: развития энергетики, транспорта и средств связи.</p> <p>Умение выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы.</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>
Химия	<p>Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов.</p> <p>Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.</p> <p>Указание границ применимости основных химических законов</p> <p>Изложение основных положений</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i></p>

	<p>современной научной картины мира. Приведение примеров влияния открытий в химии на прогресс в технике и технологии производства. Использование Интернета для поиска информации.</p>	
Биология	<p>Умение приводить примеры экспериментов и (или) наблюдений, обосновывающих: роль ДНК как носителя наследственной информации, эволюцию живой природы, превращения энергии и вероятностный характер процессов в живой и неживой природе, взаимосвязь компонентов экосистемы, влияние деятельности человека на экосистемы.</p> <p>Умение работать с естественно-научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации.</p> <p>Умение объяснять вклад великих ученых в формирование современной естественно-научной картины мира</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.12 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ

Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание» разработана в соответствии с примерной программой учебной дисциплины «Обществознание» рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») *Протокол № 3 от 21 июля 2015 г.* с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования (СПО) и профиля профессионального образования, с учетом Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальностям СПО социально-экономического профиля.

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчик:

Шаляпина С.С., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин.

Протокол ПЦК №10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невесенкова Е.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

25.ПАСПОРТ ДИСЦИПЛИНЫ	ПРОГРАММЫ	УЧЕБНОЙ	стр. 3
26.СТРУКТУРА И ДИСЦИПЛИНЫ	СОДЕРЖАНИЕ	УЧЕБНОЙ	7
27.УСЛОВИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	РЕАЛИЗАЦИИ	УЧЕБНОЙ	21
28.КОНТРОЛЬ И ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ		24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Обществознание (включая экономику и право)

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальностям СПО социально-экономического профиля.

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

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

- Характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;
- Анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями.;
- Объяснять: причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи систем и элементов общества);
- Раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;
- Осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах(текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптированных оригинальных текстов знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;
- Оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личности, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности.
- Формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;

- Подготовить устное выступление, творческую работу по социально проблематике;
- Применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**
- Биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;
- Тенденции развития общества в целом как сложной динамической системы, а также важнейших социальных институтов;
- Необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

• Личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

— осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

— ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

• **метапредметных:**

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

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

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

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

— умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

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

— владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

• **предметных:**

— сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

— владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

— владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающихся 162 часа:

аудиторная обязательная нагрузка -108 часов;

Самостоятельная работа— 54 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)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
практические занятия	54
контрольные работы	3
Самостоятельная работа	54
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Обществознание (включая экономику и право)»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа: обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	3	4	5
Раздел 1. Человек и общество		12	
	Содержание учебного материала	2	
Тема 1.1. Понятие общества. Общество как сложная динамическая система.	<u>Общество как динамическая система.</u> Основные сферы жизни общества, их взаимодействие. Общество и природа. Общество и культура (вторая природа). Важнейшие институты общества. Ознакомление с требованиями к выполнению учебного проекта.		1
	Самостоятельная работа: Ознакомление с требованиями к выполнению учебного проекта. Выбор тем индивидуального проекта	1	
Тема 1.2. Общество - сложная динамическая система. Основные институты общества.	<u>Общество, страна, государство. Общество в узком и широком смысле.</u> Общество как социальная организация страны. Основные признаки общества. Взаимосвязь четырех сфер общества. Взаимосвязь, взаимоотношение общества и природы. Противоречивость воздействия людей на природную среду. Глобальные экологические проблемы. Природные бедствия. Развитие культуры. Новаторство, традиции в культуре. Феномен «Второй природы». Культура материальная. Проблема сохранения культурного наследия. Законодательство об охране памятников и культуры.	2	1
	Самостоятельная работа: составление опорного конспекта	1	
Тема 1.3. Природа и человек. Деятельность - способ существования людей	<u>1. Человек как продукт биологической, социальной и культурной эволюции.</u> Цель и смысл жизни человека. Науки о человеке. Природа как предпосылка выделения человека и общества. Широкое и узкое значение природы. Влияние научно-технического прогресса на природу. Понятие антропогенных нагрузок. Опасность неконтролируемого изменения окружающей среды.	2	1
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме «Опасность неконтролируемого изменения окружающей среды»	1	

	Практические занятия:	2	
	1. <u>Составление таблицы «Взгляды на происхождение человека» (теории).</u> Создание схемы «Происхождение человека». Характеристика основных институтов общества.		
	Самостоятельная работа: подготовка информационных сообщений	1	
	2. <u>Создание таблицы «Типы мировоззрения» с описанием.</u>	2	
	Самостоятельная работа: повторение пройденного материала	1	
	Практическое занятие:	2	
	3. <u>Составление схемы «Потребности человека» схема по Маслоу.</u> Создание схемы «Общественные отношения». Создание схемы «Функции общества»		
	Самостоятельная работа подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем	1	
Раздел № 2 «Духовная культура человека и общества»		14	
Тема 2.1. Духовная культура человека и общества.	Содержание учебного материала	2	
	1. <u>Традиции и новаторство в культуре. Формы и разновидности культуры: народная, массовая, элитарная.</u> Диалог культур. Проблемы современной отечественной культуры. Происхождение слова «культура» и его значение. Материальная и нематериальная культур, ее состав и структура. Элементы культуры и культурный комплекс. Этикет, его происхождение и правила. Культурное наследие и культурные универсалии. Роль культурного наследия в сохранении и развитии культуры. Культурное наследие в России, проблемы его сохранения. Культурные ценности. Гуманизм. Патриотизм. Гражданственность.		1
	Самостоятельная работа:	1	
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	1. <u>Основная задача и исторические формы образования.</u> Приемы обучения, предметы и формы усвоения знаний школьниками. Государственное и частное образование, школьное и домашнее. Общее и специальное образование. Роль науки в современном обществе. Сочетание научной и педагогической функции в университете. Научное исследование и академические институты. Классификация наук. Школа как способ приобщения к основам науки.	2	1,3

	Структура, функции, история и формы высшего образования. Зарождение и развитие университетов. История академий. Тестирование.		
	Самостоятельная работа: Наука и образование (<i>работа над проектом «Колледж вчера, сегодня, завтра»</i>)	1	
Тема 2.3. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.	1. <u>Категория морали. Становление нравственного в человеке. Этика ненасилия.</u> Особенности религии и религиозного мышления. Многообразие религий. Мировые религии: буддизм, христианство, ислам. Роль религий в современном мире. Различные определения религии; ее значение и роль в обществе. Тотемизм, фетишизм, анимизм. Мировые религии: христианство, ислам, буддизм. Вера и верования. Миф и мифология. Культ и символ как важные элементы религии. Религиозные обряды и типы жертвоприношений. Культ предков и традиция уважения родителей. Вероучение в мировых религиях.	2	1
	Самостоятельная работа: составление опорного конспекта	1	
	Практические занятия	6	
	1. <u>Создание схемы: «Искусство, виды искусства».</u> Создание схемы: «Функции искусства». Различные трактовки искусства. Структура и состав изобразительного искусства. Субъекты художественной культуры. Критерии произведений искусства. «Свободные искусства».	2	
	Самостоятельная работа: Презентация «Свободные искусства»	1	
	2. <u>Составление таблицы «Формы культуры» и «Функции культуры»</u>	2	
	Самостоятельная работа: Искусство и духовная жизнь (<i>сообщение о культурной жизни современной России</i>). Презентации	1	
	3. <u>Составление таблицы «Мировые религии».</u> Составление таблицы «Религии, ее виды и функции».	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка к контрольной работе	1	
Контрольная работа по теме: «Духовная культура человека и общества»	2	2	

Раздел №3 «Экономика»		26	
Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы.	Содержание учебного материала	1	
	1. <u>Что изучает экономическая наука.</u> Экономика и экономическая деятельность. Измерители экономической деятельности. Экономическая система.	2	1
	Самостоятельная работа: составление опорного конспекта	1	
Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике.	1. <u>Спрос и предложение. Виды рынков.</u> Рыночные отношения в современной экономике. Совершенная и несовершенная конкуренция. Антимонопольное законодательство	2	1
	Самостоятельная работа: подготовка информационного сообщения	1	
Тема 3.3. Функции государства в экономике. Понятия ВВП. Экономический рост и развитие.	1. <u>Понятие экономического роста.</u> ВВП, факторы экономического роста - интенсивные и экстенсивные, экономическое развитие, его измерители, экономический цикл Экономика предприятия. Факторы производства и факторные доходы. Экономические и бухгалтерские издержки и прибыль. Постоянные и переменные издержки. Основные источники финансирования бизнеса.	2	1,2
	Самостоятельная работа: решение ситуационных задач	1	
Тема 3.4. Слагаемые успеха в бизнесе. Основы менеджмента и маркетинга.	1. <u>Предпринимательские правоотношения. Организационные формы предпринимательства.</u> Экономическая политика Российской Федерации. Организационно-правовые формы и правовой режим предпринимательской деятельности. Основные принципы менеджмента. Основы маркетинга, его принципы. Источники финансирования. Банковская система. Банковский кредит.	2	1
	Самостоятельная работа: Правовые основы предпринимательской деятельности (доклады и рефераты)	1	
Тема 3.5. Основные проблемы экономики в России. Элементы международной экономики.	1. <u>Роль государства в экономике. Особенности современной экономики России.</u> Общественные блага. Внешние факторы. Механизмы государственного регулирования рыночной экономики. Монетарная и фискальная политика государства. Мировая экономика. Государственная политика в области международной торговли. Тарифные и нетарифные методы регулирования. Глобальные экономические системы.	2	1

	Самостоятельная работа: Мировая экономика. Глобальные проблемы экономики. Презентации.	1	
Тема 3.6. Рынок труда и безработица. Основные доходы и расходы семьи.	1. <u>Основы денежной и бюджетной политики государства.</u> Финансы. Банковская система. Роль ЦБ в банковской системе РФ. Финансовые институты. Виды, причины, последствия инфляции. Рынок труда. Зарботная плата. Прожиточный минимум. Государственная политика в области занятости. Безработица, ее виды.	2	1
	Самостоятельная работа: подготовка информационных сообщений «Государственная политика в области занятости»	1	
Тема 7.7. Защита прав потребителя.	1. <u>«Защита прав потребителя» - закон.</u> Рациональное поведение производителя. Рациональное поведение потребителя. Налоговая система в РФ. Виды налогов.	2	1
	Самостоятельная работа: . Закон «О защите прав потребителей» (чтение в интернете)	1	
Тема 3.8. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы.	1. <u>Мировая экономика. Государственная политика в области международной торговли.</u> Тарифные и нетарифные методы регулирования. Глобальные экономические системы.	2	1
	Самостоятельная работа: Конспект на тему «Экономика и государство».	1	
	Практические занятия	8	
	1. <u>Создание схемы « Экономика – система общественного производства».</u>	2	
	Самостоятельная работа: Создание презентации на тему « Экономика и финансы (инфляция)»	1	
	2. <u>Создание схемы «Условия возникновения рынка».</u> <u>Создание схемы «Функции рынка»</u>	2	
	Самостоятельная работа: Рыночные отношения в экономике (подготовка к диспуту)	1	
	3. <u>Составление таблицы «Спрос и предложение».</u> Создание схемы «Черты конкуренции».	2	
Самостоятельная работа: Конкуренция и монополия (законодательные документы). Подготовить	1		

	сообщение		
	4. <u>Создание схемы «Экономическая деятельность»</u> . Создание схемы «Экономическая культура». Создание схемы «Банковские услуги»	2	
	Самостоятельная работа: подготовка к контрольной работе	1	
	Контрольная работа по теме «Экономика»	2	2
Раздел № 4 «Социальные отношения»		16	
Тема 4.1. Социальные отношения. Социальная роль и стратификация.	Содержание учебного материала	2	
	1. <u>Социальная структура как анатомический скелет общества</u> . Статус как ячейка в социальной структуре общества. Взаимосвязь статуса и роли. Влияние социального положения на поведение и образ жизни человека. Определение и значение социальной группы, ее влияние на поведение человека. Статусные символы и знаки отличия. Социальная стратификация и социальное неравенство. Понятие о социальной страте и критерии ее выделения. Социальное расслоение и дифференциация. Поляризация общества и имущественные различия людей. Классы как основы стратификации общества. Историческое происхождение и типология классов Российская интеллигенция и /средний класс.		1
	Самостоятельная работа: Составление конспекта «Влияние классового положения на образ и уровень жизни человека.»	1	
Тема 4.2. Социальные нормы и отклоняющееся поведение. Конфликты.	1. <u>Отношения между разными национальностями внутри одного государства</u> . <u>Отношения между разными нациями – государствами</u> . Отношения между национальным большинством и национальными меньшинствами. Мирные и военные формы взаимодействия народов. Формирование многонационального государства. Этноцентризм и национальная нетерпимость. История этнических конфликтов, причины их возникновения и современные проявления. Социальные отношения и взаимодействия. Социальный конфликт. Неравенство, богатство и бедность. Социальные аспекты труда. Социальные нормы. Социальный контроль. Отклоняющееся (девиантное) поведение. Пути борьбы с преступлениями.	2	1

	Самостоятельная работа: подготовка информационных сообщений	1	
Тема 4.3. Молодежь - социальная группа. Особенности молодежной политики в РФ.	1. <u>Социальные процессы в современной России.</u> Молодежь как социальная группа. Развитие социальных ролей в юношеском возрасте. Молодежная субкультура.	2	1,3
	Самостоятельная работа: Создание презентаций о молодежной субкультуре	1	
Тема 4.4. Семья малая социальная группа. Семья и брак.	1. <u>Семья как фундаментальный институт общества и малая группа.</u> Жизненный цикл семья. Эволюция форм семьи. Удовлетворенность браком. Причины, повод и мотивы развода. Последствия развода, его социальная роль.	2	1,3
	Самостоятельная работа: подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем	1	
	Практические занятия	8	
	1. <u>Описание видов социальных норм</u> (привести примеры). Охарактеризовать причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Создание схемы «Социальная мобильность». Создание схемы: «Виды санкций».	2	
	Самостоятельная работа: Семья и быт (функции семьи, виды семьи, тенденции развития современной семьи).	1	
	2. Составить схему «Функции семьи».	2	
	Самостоятельная работа: Конституция РФ (изучить статьи).	1	
	3. <u>Изучение Семейного кодекса РФ</u> (понятия семейных правоотношений, порядок и условия заключения брака, права и обязанности супругов). Создание схемы «Этапы жизненного цикла семьи».	2	
Самостоятельная работа: конспект в рабочей тетради «Семейная политика (направления)»	1		
4. <u>Изучение Семейного кодекса РФ</u> (брачный договор, правовые отношения родителей и детей). Создание схемы «Семейная политика»	2		
Раздел № 5 «Политика»		12	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала	2	

Политика и власть. Гражданское общество и правовое государство.	1. <u>Формы проявления влияния: сила, власть и авторитет.</u> Становление власти в качестве политического института общества. Разделение властей. Властные отношения и социальная иерархия. Борьба за власть.		1
	Самостоятельная работа: написание эссе	1	
Тема 5.2. Политическая система.	1. <u>Структура и функции политической системы.</u> Государство в политической системе. Политические режимы. Определение политической системы общества. Общие признаки государства. Коррупция. Сепаратизм. Демократия. Экстремизм. Терроризм. Понятие и значение суверенитета. Внешние и внутренние функции государства. Причины и условия появления государства. Виды монополии государства: общие и частные. Сущность и классификация политических режимов. Характеристика и исторические формы авторитаризма. Природа и сущность диктатуры. Происхождение и особенности парламентского режима. Парламент как защитник демократических свобод. И борьба за его учреждение. Структура парламента.	2	1
	Самостоятельная работа: подготовка сообщений по теме	1	
Тема 5.3. Выборы и политические партии в РФ. Участие гражданина в политической жизни.	1. <u>Признаки гражданского общества. История развития и сущность гражданского общества.</u> Избирательное право и его происхождение. Борьба за гражданские права. Понятие о правовом государстве и история его становления. Признаки правового государства. Черты тоталитарного государства. Избирательная система. Типы избирательных систем. Многопартийность и партийные системы. Голосование как форма участия граждан в политической жизни страны. Составные части процедуры голосования. Активность электората. Политические предпочтения людей. Электорат политических партий России. Конкуренция политических партий за электорат. Роль референдума в политической жизни.	2	1,3
	Самостоятельная работа: подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем	1	
	Практические работы	6	
	1. <u>Создание схемы «Власть и ее виды».</u> Создание схемы: «Коррупция» (формы и условия существования)	2	

	Самостоятельная работа: подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем	1	
	2. <u>Избирательное право в Российской Федерации.</u> Изучение Конституции РФ. Составление таблицы «Признаки демократии». Создание схемы «Выборы».	2	
	Самостоятельная работа: найти информацию в СМИ о случаях коррупции	1	
	3. <u>Роль средств массовой информации в политической жизни общества и законодательное регулирование</u> (изучение законов в РФ). СМИ об основных условиях существования коррупции.	2	
	Самостоятельная работа: составление обобщающей таблицы по теме	1	
Самостоятельная работа обучающихся по разделу 5:			
Тематика самостоятельной работы			
Эссе на тему «Поэтом можешь ты не быть, но гражданином быть обязан»			
Выборы и политические партии (подобрать материалы из СМИ для диспута о предстоящих выборах – 18 сентября 2016г.)			
Коррупция и ее наиболее характерные и распространенные формы.			
Пути борьбы с сепаратизмом.			
Выборы и их значение, классификация выборов, типы избирательных систем.			
Политические партии, участвующие в выборах 2016 г.			
Политическая культура.			
Раздел № 6 «Право»		28	
Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений Право в системе социальных норм. Источники права.	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Трудовые правоотношения.</u> Порядок приема на работу. Занятость населения. Социальная защита и социальное обеспечение. Профессиональное образование. Определение права. Основные признаки права. Право и мораль. Система права. Норма права. Отрасль права. Институт права. Что такое источник права. Основные источники (формы права). Виды нормативных актов. Правомерное поведение. Правовой нигилизм.		
	Самостоятельная работа: Работа с понятийным аппаратом. Составление глоссария	1	

Правомерное поведение. Правовой нигилизм.			
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации.	1. <u>Основы конституционного строя</u> . Права и свободы человека и гражданина. Федеративное устройство. Президент РФ. Федеральное собрание. Судебная власть. Заключительные и переходные положения.	2	1
	Самостоятельная работа: подготовить сообщения	1	
Тема 6.3. Отрасли российского права.	1. <u>Система права. Понятия и элементы</u> . Отрасли права. Системы российского права. Институт права. Система права и система законодательства. Конституция РФ. Современное российское законодательство .	2	2
	Самостоятельная работа: Современное российское законодательство . Конспект.	1	
	Практические занятия	20	
	1. <u>Конституция РФ</u> . (Изучить главу 1-3). Создание схемы «Основы конституционного строя РФ». Создание схемы «Права человека и гражданина»	2	
	Самостоятельная работа: Современное российское законодательство (подготовить рефераты и презентации).	1	
	2. <u>Конституция РФ</u> . (Изучить главу 4-5). Создание схемы «Основные функции президента РФ».	2	
	Самостоятельная работа: Конституция РФ	1	
	3. <u>Конституция РФ</u> . (Изучить главу 6-9)	2	
	Самостоятельная работа: Конституция РФ	1	
	4. <u>Характеристика основных отраслей российского права</u> . Составление таблицы «Отрасли российского права».	2	
	Самостоятельная работа: Конституция РФ	1	
5. <u>Трудовое законодательство РФ</u> . Занятость и трудоустройство. Составление таблицы: « Трудовой договор».	2		
Самостоятельная работа: Права и обязанности граждан РФ (составить	1		

	кроссворды).		
	6. <u>Создание схемы « Уголовный процесс».</u> Создание схемы «Виды уголовных наказаний».	2	
	Самостоятельная работа подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем	1	
	7. <u>Создание схемы « Субъекты административной ответственности».</u> Создание схемы «Административное правонарушение». Создание схемы « Виды гражданских правоотношений».	2	
	Самостоятельная работа: подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем	1	
	8. <u>Общая характеристика экологического права</u> (изучение законодательства РФ).	2	
	Самостоятельная работа: Конституция РФ, Экологическое право РФ	1	
	9. <u>Изучение семейного кодекса РФ</u> (Права и обязанности родителей и детей). Составление таблицы « Условия заключения и расторжения брака». Создание схемы «Права детей по Семейному кодексу РФ»	2	
	Самостоятельная работа: Конституция РФ, Семейный кодекс РФ	1	
	<u>Современные механизмы защиты прав человека</u> (деловая игра). Создание схемы «Права потребителей». Защита проектов.	2	
	Самостоятельная работа: Закон «О защите прав потребителей»	1	
	Дифференцированный зачёт.	2	
	Всего:	162	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины «Обществознание» (включая экономику и право) требует наличия учебного кабинета «Обществознание».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине «Обществознание» (раздаточный и наглядный материал)
- индивидуальные тесты с разным уровнем сложности;
- итоговые контрольные работы (тесты и задания);

Технические средства обучения:

- персональный компьютер
- интерактивная доска
- проектор
- программное обеспечение общего назначения
- учебное программное обеспечение

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник. – М., 2017.

2. Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум: учеб. пособие. – М., 2017.

3. Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания: учеб. пособие. – М., 2017.

Дополнительные источники:

1. Баранов, П. А., Шевченко С. В. ЕГЭ 2015. Обществознание. Тренировочные задания. — М., 2014.

2. Боголюбов, Л. Н. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень.— М., 2014.

3. Боголюбов, Л. Н. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень.— М., 2014.

Для преподавателей

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. — № 15. — Ст. 766.

2. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» //Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст.566.

3. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002. Конституция Российской Федерации 1993 г. (последняя редакция).
4. Водный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 03.06.2006 № 74-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 23. — Ст. 2381.
5. Гражданский кодекс РФ. Ч. 1 (введен в действие Федеральным законом от 30.11.1994 № 51-ФЗ) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.
6. Гражданский кодекс РФ. Ч. 2 (введен в действие Федеральным законом от 26.01.1996 № 14-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.
7. Гражданский кодекс РФ. Ч. 3 (введен в действие Федеральным законом от 26.11.2001 № 46-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.
8. Гражданский кодекс РФ. Ч. 4 (введен в действие Федеральным законом от 18.12.2006 № 230-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (ч. I). — Ст. 5496.
9. Земельный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 44. — Ст. 4147.
10. Кодекс РФ об административных правонарушениях (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 1. Трудовой кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 3.
11. Уголовный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.
12. Закон РФ от 21.02.1992 № 2395-1 «О недрах» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1995. — № 10. — Ст. 823.
13. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 "Основы законодательства Российской Федерации о нотариате" (с изм. и доп.) // СЗ РФ. -1993.
14. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
15. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012 (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
16. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.
17. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
18. Федеральный закон от 24.04.1995 № 52-ФЗ «О животном мире» // Российская газета. — 1995. — 4 мая.
19. Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» // СЗ РФ. — 1999. — № 18. — Ст. 2222.

20. Указ Президента РФ от 16.05.1996 № 724 «О поэтапном сокращении применения смертной казни в связи с вхождением России в Совет Европы» // Российские вести. — 1996. — 18 мая.

21. Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 596 «О долгосрочной государственной экономической политике» // Российская газета. — 2012. — 9 мая.

22. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

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

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

Интернет-ресурсы

www.openclass.ru (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).

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

www.festival.1september.ru (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).

www.base.garant.ru («ГАРАНТ» — информационно-правовой портал).

www.istrodina.com (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Урок-дебаты, методы активизации учебного процесса (проекты, анализ конкретных ситуаций, сюжетно-ролевые игры, дискуссии); мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, урок-турнир, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки-викторины, коллективные решения творческих задач.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических

занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	<p>Знание особенностей социальных наук, специфики объекта их изучения.</p> <p>Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов.</p> <p>Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.</p> <p>Изложение основных положений современной научной картины мира..</p> <p>Использование Интернета для поиска информации.</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов контрольных, практических работ, дифференцированных самостоятельных работ</i></p>
Раздел 1. Человек и общество	<p>Давать характеристику понятий: человек, индивид, личность, деятельность, мышление.</p> <p>самосознание и социальное поведение;</p> <p>Знать, что такое понятие истины, ее критерии; общение и взаимодействие, конфликты.</p> <p>Знать, что такое характер, социализация личности биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений; тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;</p> <p>необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;</p> <p>особенности социально-гуманитарного познания.</p> <p>представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы.</p> <p>умение давать определение понятий: «эволюция», «революция».</p>	<p><i>1.Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</i></p> <p><i>2. Стартовая диагностика подготовки обучающихся по школьному курсу обществознания; выявление мотивации к изучению нового материала.</i></p> <p><i>3. Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - индивидуального опроса; - работ по темам разделов дисциплины; - тестирования; - домашней работы; - отчёта по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе согласно инструкции (защита реферата, презентации /буклета, информационное сообщение).

	<p>«общественный прогресс. иметь представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы. давать определения понятий эволюция и революция, общественный прогресс.</p>	
<p>Раздел 2. Духовная культура человека и общества</p>	<p>Умение разьяснять понятия: «культура», «духовная культура личности и общества»; демонстрация ее значения в общественной жизни. Умение различать культуру народную, массовую, элитарную. Показ особенностей молодежной субкультуры. Освещение проблем духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаимодействия и взаимосвязи различных культур. Характеристика культуры общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикета. Умение называть учреждения культуры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям Различение естественных и социально-гуманитарных наук. Знание особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом Различение естественных и социально-гуманитарных наук. Знание особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом Раскрыть понятия мораль, религия, искусство и их роль в жизни людей. Раскрыть понятия мораль, религия, искусство и их роль в жизни людей.</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> - индивидуального опроса; - работ по темам разделов дисциплины; - тестирования; - домашней работы; - отчёта по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе согласно инструкции (защита реферата, презентации /буклета, информационное сообщение).</p>
<p>Раздел 3. Экономика</p>	<p>Умение давать характеристику понятий: «экономика»; «типы экономических систем»; традиционной, централизованной (командной) и рыночной экономики Умение давать определение понятий: «спрос и предложение»; «издержки», «выручка», «прибыль», «деньги», «процент», «экономический рост и развитие», «налоги», «государственный бюджет» Знание понятий «спрос на труд» и «предложение труда»; понятия</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> - индивидуального опроса; - работ по темам разделов дисциплины; - тестирования; - домашней работы; - отчёта по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе согласно инструкции (защита реферата, презентации /буклета, информационное</p>

	<p>безработицы, ее причины и экономических последствий</p> <p>Характеристика становления современной рыночной экономики России, ее особенностей; организации международной торговли</p>	<p>сообщение).</p>
<p>Раздел 4. Социальные отношения</p>	<p>Знание понятий «социальные отношения» и «социальная стратификация».</p> <p>Определение социальных ролей человека в обществе</p> <p>Определять основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития; анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями;</p> <p><i>объяснять:</i> причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - индивидуального опроса; - работ по темам разделов дисциплины; - тестирования; - домашней работы; - отчёта по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе согласно инструкции (защита реферата, презентации /буклета, информационное сообщение). <p style="text-align: right;"><i>Промежуточный контроль по окончании 1 и 2 полугодий</i></p>
<p>Раздел 5. Политика</p>	<p>Умение давать определение понятий: «власть», «политическая система», «внутренняя структура политической системы».</p> <p>Характеристика внутренних и внешних функций государства, форм государства: форм правления, территориально-государственного устройства, политического режима.</p> <p>Характеристика типологии политических режимов. Знание понятий правового государства и умение называть его признаки. Характеристика взаимоотношений личности и государства.</p> <p>Знание понятий «гражданское общество» и «правовое государство».</p> <p>Характеристика избирательной кампании в Российской Федерации.</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - индивидуального опроса; - работ по темам разделов дисциплины; - тестирования; - домашней работы; - отчёта по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе согласно инструкции (защита реферата, презентации /буклета, информационное сообщение). <p><i>Итоговая аттестация.</i></p>
<p>Раздел 6. Право</p>	<p>Выделение роли права в системе социальных норм.</p> <p>Умение давать характеристику системе</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - индивидуального опроса; - работ по темам разделов

	<p>права Умение давать характеристику основам конституционного строя Российской Федерации, системам государственной власти РФ, правам и свободам граждан Умение давать характеристику и знать содержание основных отраслей российского права</p>	<p><i>дисциплины;</i> - <i>тестирования;</i> - <i>домашней работы;</i> - <i>отчёта по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе</i></p>
--	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО)

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Чугреев И.А., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невинская Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы философии

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО программы подготовки специалистов среднего звена по специальностям СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

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

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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	48
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы философии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Философия, её смысл, функции и роль в обществе		14	
Тема 1.1. Философия античного мира и средних веков.	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Философия как любовь к мудрости, учение о мире в целом. Предмет философии. Структура философского знания. Основные разделы философии.</u> Особенности и функции философии. Основной вопрос философии. Основные философские направления. Философия как любовь к мудрости, учение о мире в целом, специальный тип теоретизирования. Предмет философии. Структура философского знания. Основные разделы философии. Особенности и функции философии. Основной вопрос философии: Онтологические и гносеологические основания. Основные философские направления. Античная философия (от мифа к логосу), её особенности и периодизация). Досократический период античной философии(Фалес и Милетская школа, Пифагор и пифагорейцы, Гераклит, Парменид и Элейская школа, Эпикур, Гераклит, Демокрит и атомисты). Классический период античной философии. Философия софистов. Сократ и сократические школы. Платон. Аристотель. Проблемы философии киников, стоиков, скептиков, эпикурейцев. Лукреций Кар. Цицерон. Сенека. Неоплатонизм. Античная система воспитания и философия. Философия средних веков. Теоцентризм средневекового мышления. Идея творения и идея откровения. Креационизм. Философия и религия, патристика(Августин, Боэций, Иоанн Златоуст, Василий Великий) и схоластика(Фома Аквинский, Ансельм Кентерберийский). Спор номеналистов и реалистов в средние века.		
	Самостоятельная работа Составление конспекта в рабочей тетради по темам: Философия средних веков. Теоцентризм средневекового мышления. Идея творения и идея откровения. Креационизм. Философия и религия, патристика(Августин, Боэций, Иоанн Златоуст, Василий Великий) и схоластика(Фома Аквинский, Ансельм Кентерберийский). Спор номеналистов и реалистов в средние века.	1	
Практические занятия	4		

	1	«Взаимосвязь и преемственность античной и средневековой философии». Разработка и выполнение тестовых заданий по теме.	2	
	Самостоятельная работа Разработка и выполнение тестовых заданий по теме.		1	
	2	«Мировоззрение и его взаимосвязь с философией». Работа с таблицами	2	
	Самостоятельная работа Основные разделы и направления философии (составление кроссворда).		1	
	Содержание учебного материала		4	
Тема 1.2 Философия Нового и Новейшего времени.	1.	<u>Философия нового времени, Научная революция XVII века и механистическая картина мира. Проблема метода познания в философии. Эмпиризм (Ф.Бэкон, Т.Гоббс, Д.Локк) и рационализм (Р.Декарт, Б.Спиноза, В.Г.Лейбниц). Учение о субстанции (Б.Спиноза). Законы жизни Т.Гоббса. Субъективный идеализм(Дж.Беркли) и агностицизм(Д.Юм).</u> Немецкая классическая философия: особенности и направления. Философия И.Канта. Тождество мышления и бытия в наукоучении Фихте. Натурфилософия Шеллинга. Философия Г. В. Ф. Гегеля. Немецкий материализм и диалектика(Л.Фейербах ,К. Маркс, Ф.Энгельс). Особенности русской философии.	2	1
	Самостоятельная работа составление опорного конспекта по теме «Особенности русской философии»		1	
	2	<u>Постклассическая философия второй половины XIX - начала XX века. Русская философия конца XIX – начала XX века.</u> Постклассическая философия второй половины XIX-начала XX века (О.Конт, А.Шопенгауэр,Ф.Ницше,С.Кьеркегор,А.Бергсон,В.Дильтей) Русская философия конца XIX – начала XX века.(Особенности русской философии. Славянофилы и западники. Почвенники (Ф.М. Достоевский, Д.Страхов).Русское религиозное возрождение(философия В.С.Соловьева, В.В. Розанова, Н.А.Бердяева, С.Н.Булгакова П. А. Флоренского, И. А. Ильина) Русская идея. Русская философия о духовности человечества и его воспитании.	2	1
	Самостоятельная работа		1	

	подготовка докладов по темам: Русская идея: основы философской концепции и основные представители. Русская философия о духовности человечества и его воспитании.		
	Практические занятия	4	
	1. Семинар «Немецкая классическая философия».	2	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов «Философия XX века (основные направления и представители: экзистенциализм, герменевтика, психоанализ, прагматизм).»	1	
	2 «Особенности русской философии XX века».	2	
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций на темы: Философия Аристотеля: критика Платона, проблемы материи, души, человека и государства Пантеизм Спинозы. Философия Фейербаха: материализм, происхождение человека, проблема Бога, гносеология, социально-политическая философия.	1	
Раздел 2. Человек – сознание - познание - бытие		16	
Тема 2.1. Человек как главная философская проблема.	Содержание учебного материала:	2	2
	1. Философская антропология: предмет и особенности. <u>Философия о происхождении (эволюционная теория Ч. Дарвина, религиозная теория) и сущности человека Антропосоциогенез.</u> Проблема человека в истории философии. Человек как душа и тело. Сочетание биологического и социального в человеке. Проблема личности и индивидуальности в философии. Свобода и необходимость. Проблема смысла жизни в философии Современные проблемы философии человека.		
	Самостоятельная работа Подготовка эссе «Смысл жизни в философии и обыденном мировоззрении. В чём смысл моего существования».	1	
Тема 2.2. Проблема	Содержание учебного материала	2	
	1. Философия о происхождении и сущности сознания. Основные философские направления о сознании. Идеальное и материальное. Материализм о сознании как	1	2

сознания в философии.		отражении действительности. Три стороны сознания: предметное сознание ² , самосознание и сознание как поток переживаний. Сознание, мышление, язык. Общественное и индивидуальное сознание. Сознание.		
	Практические занятия		1	
	1. «Философия о происхождении и сущности сознания. Основные философские направления о сознании».			
Игра «вопросы-ответы» в мини группах, по теме.				
	Самостоятельная работа		2	
Подготовка вопросов по теме. Работа с основными понятиями темы.				
Тема 2.3. Учение о познании.	Содержание учебного материала		2	
	1	<u>Предмет и особенности гносеологии. Непосредственность и опосредованность в познании.</u> Основные подходы к познанию (гностицизм, агностицизм, скептицизм). Основные гносеологические концепции. Эмпиризм и рационализм об опыте, чувствах и разуме как источниках человеческих знаний о мире. Иррациональное в познании. Интуитивизм. Рациональное и чувственное познание. Специфика форм чувственного познания и их взаимосвязь. Рациональное познание и его основные формы. Роль интуиции в познании. Познание и воображение. Что такое знание. Проблема истины в философии.		
	Самостоятельная работа		1	
	Основные категории онтологии, гносеологии, философской антропологии (составление, тестов и кроссвордов)			
	2	Практические занятия «Проблема истины и познания».	2	
Самостоятельная работа: Презентация «Проблема истины в философии».		1		
Тема 2.4.	Содержание учебного материала:			

Учение о бытии и развитии.	1.	Онтология: предмет и особенности. Бытие и субстанция. Бытие и небытие. Единство и многообразие форм бытия. Специфика социального бытия. Специфика бытия идеального. Материя как фундаментальная философская категория. Развитие представлений о материи. Философское и естественнонаучное представление о материи. Основные подходы к понятию «материя» Материалистическая и идеалистическая трактовки материи. Уровни организации материи. Атрибуты материи и ее всеобщие свойства. Движение. Взаимодействие материи и движения. Пространство и время как универсальные формы бытия материи. Отражение как свойство материи. Формирование и развитие диалектики (древнекитайская, античная, классическая немецкая диалектика) Основные проблемы и особенности диалектики.. Диалектика объективная и субъективная. Принципы диалектики. Основные законы диалектики Закон единства и борьба противоположностей. Диалектические противоположности. Закон перехода количественных изменений в качественные. Закон отрицания отрицания.. Диалектика и метафизика. Софистика, эклектика, догматизм.	2	1
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта Свойства материи.		1	
	Практические занятия		2	
	1.	«Материалистические учения». Защита рефератов по теме.	1	
	Самостоятельная работа: подготовка рефератов по теме		1	
	2	«Развитие диалектики в Европе и Азии». Составление кроссвордов по теме.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений «Три закона диалектики».		1	
Раздел 3. Духовная жизнь.			8	
Тема 3.1. Философия и наука.	Содержание учебного материала		2	1
	1	<u>Эпистемология. Наука как тип специализированного знания.</u> Основные особенности научного познания. Донаучное, ненаучное и научное знание.. Общественная роль науки и ее социальные функции. Уровни и методы научного познания. Ход научного исследования. Этика науки. Мировоззренческие итоги развития науки в XX веке. Сциентизм и антисциентизм. Философия и наука: общее и особенное.		

	Самостоятельная работа Функции религии. Подготовка рефератов по теме «Философия и наука».	1	
	1. Практическое занятие «Категории научного познания». Защита рефератов по теме.	2	
	Самостоятельная работа выполнение и оформление практических работ по теме «Методы научного познания».	1	
Тема 3.2. Философия и религия.	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Религия, признаки религии, функции религии, черты религиозного сознания. Вера и её роль в жизни человека. Виды религий</u> (первобытные, национальные, мировые, новые религиозные учения). Религия как оплот консерватизма. Религия о смысле человеческого существования Религиозные и философские представления о Боге(теизм, деизм, пантеизм, атеизм и др.)Кризис религиозного мировоззрения Философия о доказательствах бытия Бога. Философия и религия.		
	Самостоятельная работа Составление таблицы по теме «Виды религий»	1	
Тема 3.3. Философия и искусство.	Содержание учебного материала:	2	1
	1 <u>Искусство как феномен, организующий жизнь. Искусство как духовная деятельность. Особенности, роль и значение искусства. Функции искусства.</u> Виды искусства. Талант и гений, соотношение гения и гениальности. Психологическое и визионерское искусство. Кризис современного искусства. Современные тенденции в искусстве.		
	Самостоятельная работа Презентации: Доказательства бытия Бога. Моё отношение к вере. Кризис религиозного мировоззрения. Письменно ответить на вопросы: Почему люди перестают верить в Бога? С чем это связано?	1	
Раздел 4. Социальная жизнь		14	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала:		

Философия и история.	1.	<u>Историософия: предмет, особенности.</u> История: понятие, особенности. Проблема смысла и назначения истории. История как общественный прогресс. Критерии прогресса в различных религиозных и философских концепциях. Историософия: предмет, особенности. История: понятие, особенности. Проблема смысла и назначения истории. История как общественный прогресс. Критерии прогресса в различных религиозных и философских концепциях (работа с философским словарем).	2	1
	Самостоятельная работа: подготовка сообщений к семинару «Концепции многообразия цивилизаций и культур».		1	
	Практические занятия		2	
	1.	<u>Семинар по теме «Концепции многообразия цивилизаций и культур».</u>		
	Самостоятельная работа работа с основными понятиями темы, составление тестов.		1	
Тема 4.2. Философия и культура.	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Культура: понятие, особенности, происхождение. Типология культур. Культура и культ. Культура и цивилизация. Формы и разновидности культуры. Массовая культура и массовый человек, Культура и контркультура. Субкультура. Кризис культуры и пути его преодоления. Культура и природа.		
	Практические занятия		2	
	1.	<u>«Соотношение культуры и цивилизации».</u> Работа с философским словарем по теме.		
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций «Наука и её влияние на будущее человечества».		1	
Тема 4.3. Философия и глобальные проблемы современности.	Содержание учебного материала		1	1
	1.	<u>Современные глобальные политические, экономические, демографические и другие глобальные проблемы. Влияние науки на будущее человечества.</u> Современная глобальная ситуация как результат социально-экономического развития и научно-технического прогресса во второй половине XX столетия. Настоятельная необходимость решения глобальных политических, экономических, демографических, экологических и других глобальных проблем для выживания человечества. Социально-экономические и политические контрасты современной цивилизации. Иерархия глобальных. Наука и её влияние на будущее человечества. Ограниченность и опасность технократического мышления.		

	Самостоятельная работа подготовка тестов, рефератов по темам: «Ограниченность и опасность технократического мышления» «Проблема будущего человека и культуры» «Социальное прогнозирование»	1	
	Практические занятия	1	
	1. <u>Актуальность футурологии и проблема будущего человека и культуры.</u> Философия о возможных путях будущего развития мирового сообщества. Футурология. Проблема будущего человека и культуры. Социальное прогнозирование. Основные методы прогнозирования: экстраполяция, историческая аналогия, компьютерное моделирование, сценарии будущего и экспертные оценки (составление тестовых заданий, защита рефератов).		
Дифференцированный зачёт		2	
Всего		72	

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:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- наглядные пособия: таблицы, карточки с заданиями, портреты философов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиа-проектор,
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Канке, В.А. Основные философские направления и концепции науки: Учебное пособие/В.А. Канке.- Издательство Логос, 2016.

Дополнительные источники:

1. Спиркин, А.Г. Философия.: Учебник/А.Г. Спиркин.-Изд.3-е.- Юрайт, 2016г.
2. Блинников Л.В. Великие философы: Словарь-справочник для студентов вузов. – М., 2016 г.
3. Грядовой, Д.И. Философия. Общий курс.: Учебник/Д.И. Грядовой.- Изд.4-е.-Юнити-Дана,2015 г.

Интернет – ресурсы:

1. Министерство образования РФ: <http://www.informika.ru/>;
<http://www.ed.gov.ru/> ; <http://www.edu.ru/>
2. Педагогическая мастерская, уроки в Интернет: <http://teacher.fio.ru>
3. Новые технологии в образовании: <http://edu.secna.ru/main/>
4. сайты «Энциклопедий»: <http://www.rubricon.ru/>;
<http://www.encyclopedia.ru/>

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Урок-диспут, семинар, работа в малых группах, работа в парах, коллективные решения творческих задач, «мозговой штурм», мини-лекции, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссии, деловые игры, уроки–викторины, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <p>- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p>	<p>- <i>экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</i></p> <p>- <i>экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i></p>
<p>Знать:</p> <p>- основные категории и понятия философии;</p> <p>- роль философии в жизни человека и общества;</p> <p>- основы философского учения о бытии; сущность процесса познания;</p> <p>- основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования - личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</p> <p>- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.</p>	<p>- <i>экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</i></p> <p>- <i>экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i></p>
<p>ОК1-ОК9</p>	<p>- <i>экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</i></p> <p>- <i>экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО):

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Лаврентьева И.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невинская Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО:

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)

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

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

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

- 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 ООН, НАТО, ЕС и других 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX-XXI вв.)		30	
Тема 1.1 Распад СССР. Формирование ближнего зарубежья.	Содержание учебного материала 1.Ближний круг или ближайшее зарубежье России. Распад СССР. Крупнейшая геополитическая катастрофа, изменившая всю систему международных отношений. Формирование содружества независимых государств позволило сделать процесс распада СССР максимально бесконфликтным.	2	1
	Самостоятельная работа Конспект «Интернациональные идеи создания СНГ»	1	
Тема 1.2 Провозглашение независимости республиками СССР.	Практическое занятие 1.Работа с текстом по теме «Провозглашение независимости республиками СССР».	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений «Статус Калининграда после распада СССР», «Стремление политических элит, новых государств к полной самостоятельности».	1	
Тема 1.3 Локальные конфликты на постсоветском пространстве.	Практическое занятие 1.«Локальные конфликты на постсоветском пространстве». Защита сообщений: «Приднестровский конфликт», « Грузино-южноосетинский конфликт», «Украинский политический кризис 2013 – 2014 гг.».	2	
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений «Приднестровский конфликт», « Грузино-южноосетинский конфликт», «Украинский политический кризис 2013 – 2014 гг.».	1	
Тема 1.4 Миссия	Содержание учебного материала:	2	

сверхдержав.	1. Назначение ООН, НАТО, ЕС в решении вопросов национальной безопасности государств. В поисках решения проблем глобальной безопасности. Основные мировые державы, различные подходы и принципы в решении важных международных вопросов. США и принципы экзаменатора и двойных стандартов. Россия и Китай - сосредоточение условий для собственного экономического прорыва. Россия и ее идеология многополярного мира.		1
	Самостоятельная работа подготовка сообщений по теме «Миссия сверхдержав».	1	
Тема 1.5 Китай: непростой путь от региональной к глобальной державе.	Содержание учебного материала:	2	1
	1. Китай самый молодой центр геополитической силы. Китай и проблемы его внутреннего развития. Китай бросает вызов региональному доминированию Японии и глобальному доминированию США.		
	Самостоятельная работа Напишите политический портрет лидера КНР по плану: -Биография -Внутренняя политика -Внешняя политика. Персоналии на выбор: Мао Цзедун, Дэн Сяопин, Ху Цзиньтао, Цзян Цземинь.	1	
Тема 1.6 Международные отношения в конце XX-XXI века.	Содержание учебного материала:	2	1
	1. Проблемы разоружения в конце XX-XXI века. Инициативы В.В. Путина в области ядерного разоружения. борьбы с терроризмом, международной безопасности. Встречи президентов США Д. Буша и президента России В.В. Путина в ноябре 2001г. и в мае 2002 г. Признание со стороны США России страной с рыночной экономикой. Провал операции по «разоружению» Ирака.		
	Самостоятельная работа подготовка опорного конспекта по теме «Международные отношения в конце XX-XXI века»	1	
Тема 1.7	Содержание учебного материала:	2	

Внешнеполитический курс современной России.	1. Концепция внешней политики Российской Федерации. Современная внешнеполитическая стратегия России. Внешнеполитические интересы России. Отношения с Западом. Восточное направление.		1
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций «Внешнеполитические события с участием России».	1	
Тема 1.8 Внешнеполитические события с участием России.	Практическое занятие	2	
	1. Защита презентаций по теме «Внешнеполитические события с участием России».		
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов «Ирано - иракский конфликт».	1	
Тема 1.9 Отношение мира к ирано-иракскому конфликту.	Практическое занятие	2	
	1. Защита рефератов на тему «Отношение мира к ирано-иракскому конфликту».		
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе. Параграфы: 30, 32, 36, 38.	1	
	Контрольная работа по разделу 1 «Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX-XXI вв.)».	2	3
Раздел 2. Сущность и причины локальных и региональных межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.		12	
Тема 2.1. Региональные конфликты с глобальными последствиями.	Содержание учебного материала:	2	
	1. Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. Операция "Решительная сила" против Югославии 1999 г. Военная операция в Афганистане "Несокрушимая свобода", направленная против режима талибов и террористической сети "Аль-Каида". Договор о нераспространении ядерного оружия и его неспособность сдерживать распространение ядерного вооружения. Атомные оружейные программы Ирака и КНДР - новая угроза мира.		1
	Самостоятельная работа Оформление конспекта по теме «Региональные конфликты с глобальными последствиями»	-	

Тема 2.2 Военные конфликты конца XX-начала XXI вв.	Содержание учебного материала:	2	
	1.Операция «Решительная сила» против Югославии 1999 г. Военная операция в Афганистане «Несокрушимая свобода», направленная против режима талибов и террористической сети «Аль-Каида».		1
Тема 2.3 Глобальная безопасность.	Самостоятельная работа: Закрепление материала.	1	
	Практическое занятие	2	
Тема 2.4 Виды терроризма.	1.Составление конспекта на основе текста учебника. «Глобальная безопасность».		
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов по теме «Терроризм».	1	
Тема 2.4 Виды терроризма.	Практическое занятие	2	
	1.Защита рефератов по теме «Виды терроризма».		
Тема 2.4 Виды терроризма.	Самостоятельная работа Составление схемы «Виды терроризма»	1	
	Раздел 3. Россия в формирующемся глобальном мире		28
Тема 3.1 Политическая система современной России	Содержание учебного материала	2	
	1.Политическая система: понятие, структурные элементы. Основы конституционного строя России. Участники политического процесса.		1
Тема 3.1 Политическая система современной России	Самостоятельная работа Характеристика одной из политических партий современной России по плану: 1.Когда создана партия. 2.Лидеры. 3.Основные цели и программные установки.	1	
	Практическое занятие «	2	
Тема 3.2 Внутриполитическое	Семинар по теме «Внутриполитическое развитие России на рубеже XX – XXI вв.».		

развитие России на рубеже XX – XXI вв.	Самостоятельная работа Напишите политический портрет президента России по плану: 1.Биография. 2.Достижения во внутренней политике 3.Достижения во внешней политике. Персоналии на выбор: Б.Н.Ельцин, В.В. Путин, Д.А.Медведев	1	
Тема 3.3 Российское общество и культура.	Содержание учебного материала 1.Противоречивые тенденции и процессы в культурной жизни: деидеологизация, интеграция в глобальное информационное пространство, появление новых тем и жанров, постмодернизм. коммерциализация искусства, "расползание" массовой культуры, индустрия досуга. Возрождение историко-культурных традиций и наследия народов России. Российская наука и образование в эпоху глобальных перемен.	2	1
	Самостоятельная работа Подготовить сообщения о современных деятелях культуры.		1
Тема 3.4 Религиозная жизнь многоконфессионального о российского общества.	Содержание учебного материала 1.Взаимосвязь религии и общества: сакрализация, секуляризация. Сферы проникновения религии. Формы секуляризации. Тенденции духовной жизни современной России. Ценности российского общества. Религиозная организация и её признаки. Конфессия. Христианство (православие, католицизм, протестантизм). Ислам (тюркоязычные народы). Буддизм (калмыки, буряты). Языческие верования (мордва, мари).	2	1
	Самостоятельная работа Подготовить презентации «Современные российские учёные».		1
Тема 3.5 Новые имена в российской науке и искусстве.	Практическое занятие 1.Защита презентаций по теме «Новые имена в российской науке и искусстве».	2	
	Самостоятельная работа презентации «Новые имена в российской науке и искусстве».		1
Тема 3.6 Россия в мире.	Содержание учебного материала:	2	

	1. Основные направления внешней политики России: ближнее зарубежье, США и НАТО, ЕС. Россия как один из полюсов многополярного мира.		1
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений «Россия как один из полюсов многополярного мира».	1	
Тема 3.7 Суверенная демократия как современная политическая система России.	Содержание учебного материала:	2	1
	1. Суверенная демократия как современная политическая система России. Обеспечение единства страны. умножение экономического потенциала в России. Реконструкция системы здравоохранения и образования.		
	Самостоятельная работа Закрепление материала, работа с опорным конспектом	1	
Тема 3.8 Повышение качества жизни граждан России как основная цель государственной политики.	Практическое занятие	2	
	1. Анализ текстов посланий Президента В.В. Путина Федеральному Собранию РФ в 2004-2007 гг., статистическим источникам и данным социологических исследований).		
	Самостоятельная работа Сбор материалов о реализации национальных проектов в Калининградской области.	1	
Тема 3.9 Приоритетные национальные проекты: их реализация в регионах России.	Практическое занятие	2	
	1. Сбор, анализ и презентации региональных источников по теме.		
	Самостоятельная работа: подготовка к дифференцированному зачёту.	1	
Дифференцированный зачёт		2	
Всего		72	

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 учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-наглядных пособий,
- исторические карты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- интерактивная доска,
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.«История» под ред. С.И. Самыгина, М., КНОРУС, 2017 г..
- 2.Артёмов, В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

Дополнительные источники:

- 1.План Президента Путина. Руководство для будущих президентов России. [Текст]. М., 2009 г.
- 2.Приоритетные национальные проекты: цифры, факты, документы. М., 2016.
- 3.«История» (для всех специальностей СПО) Артемьев В.В., Лубченков Ю.Н. М., 2017 г.

Интернет-ресурсы:

- 1.Официальный сайт Президента Российской Федерации - <http://www.kremlin.ru/>

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Урок-диспут, семинар, мини-лекции, коллективные решения творческих задач, вспомогательных средств, просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссии, деловые игры, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>умения: ориентирование в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявление взаимосвязи отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.</p>	<p>- <i>экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</i> - <i>экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i></p>
<p>знания: 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 ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p>	<p>- <i>экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</i> - <i>экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i></p>

<p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p>	
<p>ОК 1-ОК 9</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</p> <p>- экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчик: Седова Д.А., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол № 10 от «14» мая 2020г.

Председатель ПЦК _____ Невинская Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
29. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
30. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
31. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
32. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

Обучающийся должен обладать общими компетенциями:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 249 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 166 часов;
самостоятельной работы обучающегося 83 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	249
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	166
в том числе:	
практические занятия	138
контрольные работы	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	83
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Английский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Коммуникативная роль английского языка		24	
Тема 1.1. Английский язык – язык мирового общения.	Содержание учебного материала Практические занятия	16	
	1. Вводный фонетический курс. Основные понятия в грамматике: части речи, члены предложения.	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом	1	
	2. Коммуникативная роль английского языка. Глагол to be.	2	
	Самостоятельная работа Глаголы to be, to have. Вопросительные предложения.	1	
	3. Английский язык – язык мирового общения. Глагол to have.	2	
	Самостоятельная работа Повторение тем: Существительные. Артикли. Числительные. Местоимения.	1	
	4. Биография. Вопросительные предложения.	2	
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом	1	
	5. Биография. Специальные вопросы.	2	
	Самостоятельная работа Составить рассказ на тему «Биография»	1	
	6. Описание внешности. Существительные. Артикли.	2	
Самостоятельная работа Составить рассказ «Описание внешности».	1		

	7.Описание внешности. Числительные. Местоимения.	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений Глаголы to be, to have.	1	
	Контрольная работа по теме «Коммуникативная роль английского языка»	2	
	Самостоятельная работа выполнение лексических упражнений Вопросительные предложения. Специальные вопросы.	1	
Раздел 2. Выбор профессии. Моя будущая карьера.		24	
Тема 2.1. Моя будущая профессия	Содержание учебного материала Практические занятия	8	
	1.Моя будущая профессия. Множественное число существительных. Притяжательный падеж существительных.	2	
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом	1	
	2.Моя будущая профессия. Артикли.	2	
	Самостоятельная работа Составление рассказат «Моя будущая профессия»	1	
	3.Мои друзья. Личные , притяжательные местоимения.	2	
	Самостоятельная работа Презентация «Мои друзья»	1	
	4.Мои друзья. Указательные, возвратные местоимения.	2	
	Самостоятельная работа возвратные местоимения.The Present Simple Tense.	1	
Тема 2.2. Мой рабочий день	Содержание учебного материала Практические занятия	8	
	1.Мой рабочий день. Настоящее время глаголов.	2	
	Самостоятельная работа	1	

	Множественное число существительных.	
	2. Мой выходной день. The Present Simple Tense.	2
	Самостоятельная работа написание сообщений (докладов)	1
	3. Выбор профессии. The Present Simple Tense. Действительный залог.	2
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1
	4. Выбор профессии. The Present Simple Tense. Страдательный залог.	2
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	1
	Контрольная работа по теме: «Выбор профессии. Моя будущая карьера»	2
	Самостоятельная работа выполнение лексических упражнений	1
Раздел 3. Профессиональное образование		15
Тема 3.1. Профессиональное образование	Содержание учебного материала	8
	Практические занятия	
	1. Профессиональное образование.	2
	Самостоятельная работа Определенный и неопределенный артикли. The Past Simple Tense.	1
	2. Образование в Британии. The Past Simple Tense.	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации «Образование в Британии и в России»	1
	3. Образование в России. Артикли.	2
	Самостоятельная работа Повторение тем: Местоимения some, any, no и их производные. Неопределенные местоимения.	1
	4. Планирование карьеры. Местоимения some, any, no и их производные. Неопределенные местоимения.	2
Самостоятельная работа	1	

	Подготовка к контрольной работе		
	Контрольная работа по теме: « Профессиональное образование »	2	
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом	1	
Раздел 4. Гостиничный бизнес		24	
Тема 4.1. Гостиничный бизнес	Содержание учебного материала Практические занятия	6	
	1. В отеле. The Future Simple Tense.	2	
	Самостоятельная работа Работа с аутентичным текстом	1	
	2. Заказ номера в отеле. The Future Simple Tense.	2	
	Самостоятельная работа Степени сравнения прилагательных	1	
	3. Регистрация в отеле. Придаточные предложения времени и условия.	2	
	Самостоятельная работа Повторение придаточных предложений, составление текстов	1	
Тема 4.2. В ресторане отеля	Содержание учебного материала Практические занятия	8	
	1. В ресторане отеля. Прилагательные и наречия.	2	
	Самостоятельная работа The Future Simple Tense. Придаточные предложения времени и условия.	1	
	2. Оплата счета в ресторане. Степени сравнения прилагательных.	2	
	Самостоятельная работа Составление диалогов: Заказ номера и регистрации в отеле	1	
	3. Еда в Британии. Обозначение времени.	2	
	Самостоятельная работа Написание сообщений: В ресторане отеля. Прилагательные и наречия.	1	
	4. Русская кухня. Обозначение времени. Даты.	2	

	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	1	
	Контрольная работа по теме: «Гостиничный бизнес».	2	
	Самостоятельная работа выполнение лексических упражнений	1	
Раздел 5. Деловая поездка		18	
Тема 5.1. Путешествия. Виды транспорта	Содержание учебного материала Практические занятия	6	
	1.Путешествия. The Present Continuous Tense.	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
	2.Путешествия. The Past Continuous Tense.	2	
	Самостоятельная работа Путешествия. Деловая поездка за границу. Времена группы Continuous.	1	
	3.Виды транспорта. The Future Continuous Tense.	2	
	Самостоятельная работа Предлоги.To be going to с инфинитивом.	1	
Тема 5.2. Деловая поездка за границу	Содержание учебного материала Практические занятия	4	
	1. Деловая поездка за границу. Времена группы Continuous.	2	
	Самостоятельная работа составить диалог	1	
	2.Путешествие на поезде в Британии. Предлоги. To be going to с инфинитивом.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	1	
	Контрольная работа по теме: «Деловая поездка»	2	
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом	1	
Раздел 6. Что такое менеджмент?		24	

Тема 6.1. Что такое менеджмент?	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия		
	1.Что такое менеджмент? The Present Perfect Tense.	2	
	Самостоятельная работа	1	
	Перевод текста		
	2.Организация компании. The Past Perfect Tense.	2	
	Самостоятельная работа	1	
	Составление опорного конспекта: Времена группы Perfect. Предлоги.		
	3.На собеседовании. The Future Perfect Tense.	2	
Тема 6.2. Кто такой менеджер?	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия		
	1.Кто такой менеджер? The Present Perfect Continuous Tense.	2	
	Самостоятельная работа	1	
	выполнение грамматических упражнений		
	2.Рабочий день менеджера. Предлоги.	2	
	Самостоятельная работа	1	
	написание сообщений (докладов) :Что такое менеджмент?		
	3.Рабочий день менеджера. Предлоги.	2	
	Самостоятельная работа	1	
	Подготовка к контрольной работе		
	Контрольная работа по теме: «Что такое менеджмент?»	2	
	Самостоятельная работа	1	
	работа с аутентичным текстом		
		88	

Раздел 7. Страноведение. Страны и национальности		9	
Тема 7.1. Страны и национальности.	Содержание учебного материала Практические занятия	4	
	1. “Where are you from?” Названия стран, столиц, национальностей, названия языков.	2	
	Самостоятельная работа Конспект «Названия стран, столиц, национальностей, названия языков»	1	
	2. Денежные знаки в Англии, США. Текст “Money”. Типы вопросительных предложений.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	1	
	Контрольная работа по теме: «Страны и национальности»	2	
	Самостоятельная работа Доклады «Денежные знаки в Англии, США. Текст “Money”. Повторение «Типы вопросительных предложений».	1	
<i>Всего за 2 курса</i>		88	
Раздел 8. Страноведение. Российская Федерация		21	
Тема 8.1. Российская Федерация	Содержание учебного материала Практические занятия	4	
	1. Российская Федерация. Модальные глаголы, их перевод на русский язык.	2	
	Самостоятельная работа Чтение и перевод текста	1	
	2. Российская Федерация. Употребление модальных глаголов.	2	
	Самостоятельная работа Презентации «Российская Федерация». Модальные глаголы.	1	
Тема 8.2. Москва – столица нашей Родины	Содержание учебного материала Практические занятия	4	
	1. Москва – столица нашей Родины. Разделительные вопросы.	2	
	Самостоятельная работа Сообщения «Москва – столица нашей Родины»	1	

	2. Достопримечательности Москвы. Разделительные вопросы.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение грамматических упражнений	1	
Тема 8.3. Мой родной город	Содержание учебного материала Практические занятия	4	
	1. Мой родной город. Сложные предложения.	2	
	Самостоятельная работа Калининградская область. Сложные предложения.	1	
	2. Калининградская область – уникальный регион РФ. Перевод прямой речи в косвенную.	2	
	Самостоятельная работа Работа с текстом (раздаточный материал)	1	
	Контрольная работа по теме: « Российская Федерация »	2	
	Самостоятельная работа Перевод прямой речи в косвенную.	1	
Раздел 9. Страноведение. Великобритания		21	
Тема 9.1. Лондон – столица Великобритании.	Содержание учебного материала Практические занятия	6	
	1. Лондон – столица Великобритании. Фразовые глаголы.	2	
	Самостоятельная работа Сообщение «Знаменитые люди Великобритании». Субъектный инфинитивный оборот.	1	
	2. Достопримечательности Лондона. Неличные формы глаголов: причастие I.	2	
	Самостоятельная работа Презентация «Города Великобритании». Сложное дополнение.	1	
	3. Экскурсия по Лондону. Неличные формы глаголов: причастие II.	2	
	Самостоятельная работа Составление конспекта «Неличные формы глаголов: причастие I, причастие II,	1	

	герундий.		
Тема 9.2. Великобритания.	Содержание учебного материала Практические занятия	6	
	1. Великобритания: политическое устройство, промышленность и сельское хозяйство. Неличные формы глаголов: герундий.	2	
	Самостоятельная работа Лондон – столица Великобритании. Фразовые глаголы.	1	
	2. Города Великобритании. Инфинитивные обороты: сложное дополнение.	2	
	Самостоятельная работа - выполнение грамматических упражнений	1	
	3. Знаменитые люди Великобритании. Инфинитивные обороты: субъектный инфинитивный оборот.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	1	
	Контрольная работа по теме: «Великобритания»	2	
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом	1	
Раздел 10. Страноведение. США		21	
Тема 10.1. Города США.	Содержание учебного материала Практические занятия	6	
	1. Вашингтон – столица США. Сложносочиненное предложение.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение лексических упражнений	1	
	2. Нью-Йорк – один из самых больших городов мира. Парные союзы.	2	
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом Сложносочиненное предложение	1	
	3. Города США. Сложноподчиненное предложение. Придаточные предложения времени.	2	
	Самостоятельная работа Сообщение по теме «Знаменитые люди США»	1	

Тема 10.2. Соединенные Штаты Америки.	Содержание учебного материала		6	
	Практические занятия			
	1.США: политическое устройство, промышленность и сельское хозяйство. Придаточные предложения причины.			2
	Самостоятельная работа написание сообщений (докладов) Города США.			1
	2.Знаменитые люди США. Придаточные предложения места.			2
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений			1
	3.Образование в США. Придаточные предложения цели.			2
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций «США: политическое устройство, промышленность и сельское хозяйство»			1
	Контрольная работа по теме: «США»			2
Самостоятельная работа Перевод текста Образование в США. Сложноподчиненное предложение.	1			
Раздел 11. Телефонный разговор			9	
Тема 11.1. Телефонный разговор	Содержание учебного материала		2	
	Практические занятия			
	1.Телефонный разговор с английской фирмой. Междугородный разговор.			
Тема 11.2. Заказ по телефону	Самостоятельная работа Телефонный разговор с английской фирмой. Междугородный разговор.		1	
	Содержание учебного материала			
	Практическое занятие 1.Заказ места в гостинице, ресторане. Употребление Present Simple и Present Continuous.		2	
	Самостоятельная работа Заказ места в гостинице, ресторане.Present Simple и Present Continuous.		1	
	Контрольная работа по теме: «Телефонный разговор»		2	

	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений выполнение лексических упражнений	1	
Раздел 12. Деловая встреча		9	
Тема 12.1. Планирование дня	Содержание учебного материала Практические занятия	2	
	1.Планирование дня. I'd rather, I'd like, I want для выражения намерений.		
	Самостоятельная работа Chris Redston, Gillie Cunningham. Face2face. Elem. Стр. 71, упр. 12;	1	
Тема 12.2. Деловая встреча	Содержание учебного материала Практические занятия	2	
	1.Деловая встреча. Present Continuous.		
	Самостоятельная работа Chris Redston, Gillie Cunningham. Face 2 face. Elem Стр. 73, упр. 8.	1	
	Контрольная работа по теме: «Деловая встреча»	2	
	Самостоятельная работа Chris Redston, Gillie Cunningham. Face2face. Elem Составление диалога по теме.	1	
Раздел 13. Дома и магазины		15	
Тема 13.1. Мой дом	Содержание учебного материала Практические занятия	4	
	1.Мой дом. The Past Simple Tense.	2	
	Самостоятельная работа Chris Redston, Gillie Cunningham. Face2face. Elem. С. 39, упр. 9 написание сообщений (докладов)	1	
	2.Аренда квартиры. The Past Simple Tense. Неправильные глаголы.	2	
	Самостоятельная работа Chris Redston, Gillie Cunningham. Face2face. Elem. С. 41, упр. 6 выполнение грамматических упражнений	1	
Тема 13.2. Покупки	Содержание учебного материала Практические занятия	4	

	1. Покупки. The Past Simple Tense. Неправильные глаголы.	2	
	Самостоятельная работа Chris Redston, Gillie Cunningham. Face2face. Elem. С. 43, упр. 10	1	
	2. В магазине одежды. The Past Simple Tense.	2	
	Самостоятельная работа Chris Redston, Gillie Cunningham. Face2face. Elem. С. 44, упр. 5 выполнение лексических упражнений	1	
	Контрольная работа по теме: «Дома и магазины»	2	
	Самостоятельная работа Chris Redston, Gillie Cunningham. Face2face. Elem. С. 45, Review	1	
Раздел 14. Здоровье		9	
Тема 14.1. Здоровье	Содержание учебного материала Практические занятия	6	
	1. Здоровье. Вопросы с “How often...?”. Употребление should/shouldn't. The Past Continuous Tense.	2	
	Самостоятельная работа Chris Redston, Gillie Cunningham. Face2face. Elem С. 79, упр. 9	1	
	2. Описание людей: внешность и характер. Вопросительные предложения с “like”. The Past Continuous Tense.	2	
	Самостоятельная работа Chris Redston, Gillie Cunningham. Face2face. Elem С. 80, упр. 6 выполнение лексических упражнений	1	
	3. Беседа о здоровье. Советы: “Why don't you...?”. The Past Continuous Tense.	2	
	Самостоятельная работа Chris Redston, Gillie Cunningham. Face2face. Elem С. 83, упр. 9 выполнение грамматических упражнений	1	
	Контрольная работа по теме: «Здоровье»	2	
	Самостоятельная работа Chris Redston, Gillie Cunningham. Face2face. Elem С. 85, упр. 7	1	
<i>Всего за 3 курс</i>		78	
Дифференцированный зачет		2	

Всего	249	
--------------	------------	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Английский язык».

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- магнитофон.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Агабекян, И.П. Английский язык: сервис и туризм. Учебное пособие. – М, 2016 г.
2. Голубев, А.П. Английский язык (18-е изд.) учебник 2018 г.

Дополнительные источники:

1. Арцинович Н.К. Английская грамматика в таблицах. Справочник – М.: Астрель: Транзиткнига, 2016 г..
2. Борисова Л.И. Ложные друзья переводчика. Учебное пособие по научно-техническому переводу. – М.: НВИ-ТЕЗАУРУС, 2015 г. г.
3. Кунин А.В. Англо-русский фразеологический словарь – 4-е изд., стереотип. – М.: Рус. яз., 2016.

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Имитационные ситуативные задания, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, аналитические упражнения, коллективные решения творческих задач, мини-лекции, просмотр и обсуждение видеофильмов, деловые игры, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	<i>Экспертная оценка знаний студентов, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа</i>
переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	<i>Экспертная оценка знаний студентов, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа</i>
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	<i>Экспертная оценка знаний студентов, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа</i>
Знания:	
лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	<i>практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, экспертная оценка знаний студентов</i>

OK1-OK10	<i>Экспертная оценка знаний студентов, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа</i>
-----------------	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО): **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Вторушина К.А., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендовано предметно-цикловой комиссией физической культуры

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Алукриева Э.Л.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
33.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
34.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
35.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
36.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО: **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл

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

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

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

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

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

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

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **332** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **166** часов;

самостоятельной работы обучающегося **166** 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)	332
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	166
в том числе:	
практические занятия	166
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	166
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Легкая атлетика			28	
Тема 1.1. Спринтерский бег	Практические занятия			
	1.	Вводный урок. Личная гигиена. Значение физической культуры. Инструктаж по ТБ. Бег на короткие дистанции. Развитие быстроты.	2	
	2.	Бег на короткие дистанции. Стартовый разгон. Развитие быстроты, силы.	2	
	3.	Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Развитие быстроты. Бег 100м.	2	
	4.	Техника низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 30, 60м. Развитие быстроты.	2	
	5.	Финальное усилие. Бег на короткие дистанции. Развитие физических качеств: силы, быстроты.	2	
Тема 1.2 Челночный бег.	6.	Закрепление техники низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 100м. Развитие физических качеств: быстроты и силы.	2	
	7.	Техника челночного бега. Челночный бег 3х10м, 5х10 м. Развитие Координационных способностей, ловкости.	2	
	8.	Техника челночного бега. Челночный бег 3х10м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	
Тема 1.3 Метание гранаты	9.	Челночный бег 5х10 м. Развитие координационных способностей, ловкости.	2	
	10.	Закрепление техники метания гранаты. Разнообразные прыжки и многоскоки. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2	
Тема 1.4 Прыжки в длину.	11.	Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей	2	
	12.	Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие скоростно - силовых качеств	2	
Тема 1.5 Эстафетный бег.	13.	Техника эстафетного бега. Закрепление техники эстафетного бега. Передача эстафетной палочки. Эстафетный бег 4х100м, 4х400м. Развитие быстроты, скоростной выносливости.	2	

Бег на средние дистанции.				
Тема 1.6 Бег на длинные дистанции. Кроссовая подготовка.	14.	Кроссовая подготовка. Инструктаж по ТБ. Многоскоки. Переменный бег на отрезках 200-400-600-800м. Бег 500м (девушки), 800м (юноши). Развитие скоростно-силовых качеств, гибкости.	2	
Самостоятельная работа по разделу 1:			28	
1. Самостоятельная отработка бега (медленный и быстрый, с выполнением заданий, бег в чередовании с ходьбой). 2. Упражнения для развития плечевого пояса. 3. Упражнения для мышц брюшного пресса. 4. Упражнения для развития быстроты. 5. Юноши -50 сгибание и разгибание рук в упоре лежа (3 подхода); девушки - поднимание туловища из положения лежа на животе. 6. Упражнения на формирование правильной осанки. 7. Упражнения на расслабление мышц. 8. Пресс за 30 сек. 9. Упражнения для развития прыгучести. 10. Упражнения на дыхания. 11. Упражнения на гибкость. 12. Приседание 2-е серии по 30 сек. 13. Дыхательные упражнения. 14. Упражнения для укрепления мышц спины				
Раздел 2. Волейбол			24	
Тема 2.1 Стойки и перемещения волейболиста.	Практические занятия			
	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Комбинации освоенных элементов техники перемещений. Развитие координационных способностей.	2	

	2	Физическая подготовка. Перемещения в стойке волейболиста. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Развитие координационных способностей.	2	
Тема 2.2 Передача мяча	3.	Верхний прием и прием мяча после подачи. Групповые упражнения с подач через сетку. Верхняя и нижняя передача у стенки, в парах, через сетку. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2	
	4	Закрепление верхнего приема и передачи мяча на месте, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра.	2	
	5	Нижний прием и передача мяча на месте индивидуально и в парах, после перемещений, в прыжке. Развитие прыгучести. Учебная игра	2	
Тема 2.3 Подача мяча.	6.	Закрепление нижней подачи мяча. Подача на партнера на расстоянии 8-9м. Подачи из-за лицевой линии. Учебная игра. Развитие координационных способностей	2	
	7.	Подача мяча по точкам. Нижняя и верхняя подача. Подача в левую и правую части площадки. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
Тема 2.4 Нападающий удар	8.	Нападающий удар по ходу. Варианты нападающего удара через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
	9.	Верхняя прямая и нижняя подача. Варианты нападающего удара через сетку. Учебна яигра. Развитие силы.	2	
Тема 2.5 Технико- тактическая подготовка. Блокирование.	10.	Одиночный блок. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	11.	Групповые упражнения с подач через сетку. Атакующие удары по ходу из зон 4, 3,2 с изменением траектории передач. Индивидуальные и групповые Тактические действия. Учебная игра.	2	
	12.	Верхняя прямая и нижняя подача мяча. Одиночный блок и страховка. Индивидуальные и групповые действия. Учебная игра.	2	

Самостоятельная работа по разделу 2		24	
1.Изучение правил игры в волейбол. 2.КомплексОРУ. 3.Упражнения для мышц брюшного пресса. 4.Упражнения для укрепления мышц спины. 5.Прыжки через скакалку. 6.Закрепление навыков игры в волейбол. 7.Закрепление навыков судейства в волейболе. 8.Закрепление навыков игры в волейбол. 9.Закрепление навыков игры в волейбол. 10 Упражнения для развития прыгучести. 11. Комплекс утренней гигиенической гимнастики. 12. Прыжки через скакалку.			
Раздел 3. Баскетбол		18	
Тема 3.1 Стойки и перемещения	Практические занятия		
	1.	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2
	2	Правила игры в баскетбол. Перемещения в стойке защитника и нападающего. Учебная игра. Развитие ловкости.	2
Тема 3.2 Передача и ловля мяча	3.	Варианты ловли и передачи мяча на месте и в движении, с сопротивлением и без сопротивления. Учебная игра. Развитие силы.	2
Тема 3.3 Ведение мяча	4.	Ведение мяча в движении с изменением направления движения, с изменением высоты отскока. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2

Тема 3.4 Броски	5.	Различные броски в кольцо после ведения. Броски в кольцо после подбора мяча, отскочившего от щита. Воспитание самостоятельности, активности. Учебная игра.	2	
	6.	Броски в кольцо одной рукой от плеча. Штрафной бросок. Учебная игра. Развитие силы	2	
	7.	Броски в кольцо после обыгрывания. Трёх очковые броски. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
Тема 3.5 Техничко - тактическая подготовка	8.	Тактика игры в нападении, защите. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Учебная игра.	2	
	9.	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Учебная игра. Развитие игрового мышления.	2	
Самостоятельная работа по разделу 3 1. Составление и демонстрация индивидуального комплекса физических упражнений на занятиях по баскетболу. 2. Написание рефератов по разделам программы. 3. Упражнения для развития мышц спины и брюшного пресса. 4. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 5. Комплекс упражнений для развития прыгучести. 6. Отжимание 30 раз, упражнения с эспандером 5 серий по 10 раз. 7. Упражнения для развития мышц спины. 8. Закрепление навыков игры в баскетбол. 9. Комплекс для развития гибкости			18	
Раздел 4. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов.				
Тема 4.1 Реакция на сигнал.	Практические занятия		18	
	1.	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	2	
	2.	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания	2	

Тема 4.2 Развитие вестибулярной устойчивости	3	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях.	2	
	4	Закрепление точности движений. Закрепление вестибулярной устойчивости: упр. на равновесие	2	
Тема 4.3 Развитие силы	5	Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Набивание теннисного шарика на ракетке за 1 мин – зачёт.	2	
	6	Инструктаж по ТБ. Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие ручной ловкости. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа (на результат)-тест	2	
	7	Закрепление быстроты реакции. Развитие силы мышц ног.	2	
	8	Повышение активности движений. Развитие подвижности в суставах. Прыжки через скакалку за 2 минуты – зачет.	2	
	9	Закрепление быстроты реакции. Развитие силы мышц ног. Прыжки через скакалку вращением вперед за 1 минуту – тест.	2	
Самостоятельная работа по разделу 4 1. Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений с предметами. 2. Составление и демонстрация индивидуального комплекса физических упражнений с предметами (с обручами), проведение отдельной части занятия с группой студентов. 3. Написание рефератов по разделам программы. 4. Упражнения на формирование правильной осанки. 5. Упражнения на расслабление мышц 6. Упражнения для мышц брюшного пресса. 7. Упражнения для укрепления мышц глаз. 8. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 9. Упражнения для укрепления грудных мышц.			18	
			<i>Всего за 2 курс</i>	88

3 курс			78
Раздел 1. Легкая атлетика			24
Тема 1.1. Спринтерский бег	Практические занятия		
	1.	Бег на короткие дистанции. Стартовый разгон. Развитие быстроты, силы.	2
	2.	Закрепление техники низкого и высокого старта. Закрепление техники бега на короткие дистанции. Бег 100м. Развитие физических качеств: быстроты и силы.	2
Тема 1.2 Челночный бег.	3.	Техника челночного бега. Челночный бег 3x10м, 5x10 м. Развитие Координационных способностей, ловкости.	2
Тема 1.3 Метание гранаты	4.	Закрепление техники метания гранаты. Разнообразные прыжки и многоскоки. Развитие физических качеств: силы, ловкости.	2
Тема 1.4 Прыжки в длину.	5.	Инструктаж по ТБ. Техника прыжка в длину с места. Закрепление техники прыжка в длину с места. Развитие силовых и координационных способностей	2
Тема 1.5 Эстафетный бег. Бег на средние дистанции.	6.	Техника эстафетного бега. Закрепление техники эстафетного бега. Передача эстафетной палочки. Эстафетный бег 4x100м, 4x400м. Развитие быстроты, скоростной выносливости.	2
	7	Техника бега на средние дистанции. Закрепление техники бега на средние дистанции. Развитие скоростной выносливости	2
Тема 1.6 Кроссовая подготовка.	8.	Кроссовая подготовка. Инструктаж по ТБ. Многоскоки. Переменный бег на отрезках 200-400-600-800м. Развитие скоростно-силовых качеств, гибкости.	2
	9.	Кроссовая подготовка. Инструктаж по ТБ. Многоскоки. Переменный бег на отрезках 200-400-600-800м. Бег 500м (девушки), 800м (юноши). Развитие скоростно-силовых качеств, гибкости.	2
	10	Закрепление техники стартового разбега. Закрепление техники бега на средние дистанции. Тест- 1000м. (Ю), 500м. (Д).	2
	11	Закрепление техники стартового разбега. Развитие выносливости.	2
	12	Развитие выносливости. Закрепление техники бега на средние дистанции	2

Самостоятельная работа по разделу 1		24	
1.Самостоятельная отработка бегам (медленный и быстрый, с выполнением заданий, бег в чередовании с ходьбой). 2.Упражнения для развития быстроты. 3.Упражнения для развития плечевого пояса. 4.Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (3подхода). 5.пражнения на формирование правильной осанки. 6.Упражнения на расслабление мышц. 7.Пресс за 30 сек. 8. Упражнения на расслабление мышц. 9. Пресс за 1 минуту. 10.Упражнения для развития прыгучести. 11.Упражнения на дыхание. 12. Упражнения на гибкость.			
Раздел 2.Волейбол		18	
Тема 2.1 Стойки и перемещения волейболиста.	Практические занятия		
	1 ·	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в волейбол. Правила игры. Перемещения в стойке волейболиста. Комбинации из освоенных элементов техники перемещений. Развитие координационных способностей.	2
Тема 2.2 Передача мяча	2 ·	Верхний прием и прием мяча после подачи. Групповые упражнения с подач через сетку. Верхняя и нижняя передача у стенки, в парах, через сетку. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2
Тема 2.3 Подача мяча.	3 ·	Закрепление нижней подачи мяча. Подача на партнера на расстоянии 8-9м. Подачи из-за лицевой линии. Учебная игра. Развитие координационных способностей.	2
	4	Подача мяча по точкам. Нижняя и верхняя подача. Подача в левую и правую части площадки. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2

Тема 2.4 Нападающий удар	5	Нападающий удар по ходу. Варианты нападающего удара через сетку. Атакующие удары по ходу. Учебная игра. Развитие прыгучести.	2	
	6	Верхняя прямая и нижняя подача. Варианты нападающего удара через сетку. Учебная игра. Развитие силы.	2	
Тема 2.5 Техничко-тактическая подготовка. Блокирование.	7	Одиночный блок. Атакующие удары против блокирующего. Учебная игра. Развитие силы.	2	
	8	Групповые упражнения с подач через сетку. Атакующие удары по ходу из зон 4, 3,2 с изменением траектории передач. Индивидуальные и групповые Тактические действия. Учебная игра.	2	
	9	Верхняя прямая и нижняя подача мяча. Одиночный блок и страховка. Индивидуальные и групповые действия. Учебная игра.	2	
Самостоятельная работа по разделу 2 1.Изучение правил игры в волейбол. 2.КомплексОРУ. 3.Упражнения для мышц брюшного пресса. 4.Упражнения для укрепления мышц спины. 5.Прыжки через скакалку. 6.Закрепление навыков игры в волейбол. 7.Закрепление навыков судейства в волейболе. 8.Закрепление навыков игры в волейбол. 9.Закрепление навыков игры в волейбол.			18	
Раздел 3.Баскетбол			18	
Тема 3.1 Стойки и перемещения	Практические занятия			
	1	Инструктаж по ТБ. Терминология игры в баскетбол. Правила игры. Стойки и перемещения баскетболиста. Развитие координационных способностей. Воспитание интереса к занятиям баскетболом.	2	
Тема 3.2 Передача и ловля	2	Варианты ловли и передачи мяча на месте и в движении, с сопротивлением и без сопротивления. Учебная игра. Развитие силы.	2	

мяча				
Тема 3.3 Ведение мяча	3	Ведение мяча в движении с изменением направления движения, с изменением высоты отскока. Ведение с сопротивлением и без сопротивления защитника. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
Тема 3.4 Броски	4	Различные броски в кольцо после ведения. Броски в кольцо после подбора мяча, отскочившего от щита. Воспитание самостоятельности, активности. Учебная игра.	2	
	5	Броски в кольцо одной рукой от плеча. Штрафной бросок. Учебная игра. Развитие силы	2	
	6	Штрафной бросок. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
	7	Броски в кольцо после обыгрывания. Трёх очковые броски. Учебная игра. Развитие физических качеств.	2	
Тема 3.5 Техничко-тактическая подготовка	8	Тактика игры в нападении, защите. Индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Учебная игра.	2	
	9	Действия против игрока с мячом (вырывание, выбивание, накрывание, перехват). Зонная система защиты. Нападение быстрым прорывом. Учебная игра. Развитие игрового мышления.	2	
Самостоятельная работа по разделу 3 1. Составление и демонстрация индивидуального комплекса физических упражнений на занятиях по баскетболу. 2. Написание рефератов по разделам программы. 3. Упражнения для развития мышц спины и брюшного пресса. 4. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 5. Комплекс упражнений для развития прыгучести. 6. Отжимание 30 раз, упражнения с эспандером 5 серий по 10 раз. 7. Упражнения для развития мышц спины. 8. Закрепление навыков игры в баскетбол. 9. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа.			18	

Раздел 4. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов.			18
Тема 4.1 Реакция на сигнал.	Практические занятия		2
	1	Инструктаж по ТБ. Развитие реакции на сигнал. Развитие статической силы мышц спины.	
Тема 4.2 Развитие вестибулярной устойчивости	2	Инструктаж по ТБ. Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях.	2
Тема 4.3 Развитие силы	3	Развитие вестибулярной устойчивости. Развитие силы мышц спины. Набивание теннисного шарика на ракетке за 1 мин – зачёт.	2
	4	Инструктаж по ТБ. Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие координации.	2
	5.	Развитие силы мышц брюшного пресса. Инструктаж по ТБ. Развитие ручной ловкости. Сгибание разгибание рук в упоре лежа (на результат) – тест.	2
	6.	Развитие силы мышц брюшного пресса. Развитие ручной ловкости. Поднимание туловища в сед из положения лёжа 30 сек.	2
	7.	Закрепление быстроты реакции. Развитие силы мышц ног.	2
	8.	Развитие реакции на сигнал. Развитие концентрации внимания.	2

	9.	Развитие реакции на сигнал. Развитие силы икроножных мышц.	2	
Самостоятельная работа по разделу 4			18	
1. Упражнения для мышц брюшного пресса. 2. Упражнения для укрепления мышц глаз. 3. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 3. Упражнения для укрепления грудных мышц. 4. Комплекс ОРУ. 5. Упражнение для мышц спины. 6. Сгибание и разгибание рук в упоре лёжа. 7. Приседание 2 серии по 30 сек. 8. Упражнение для икроножных мышц. 9. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа.				
Дифференцированный зачет			2	
Всего за третий курс			78 <i>ауд.</i>	
Всего			332	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного комплекса (спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий).

Оборудование спортивного зала и спортивной площадки:

- гантели;
- тренажеры;
- гири;
- теннисные мячи;
- скакалки;
- гимнастические коврики;
- скамейки;
- секундомеры;
- ракетки для бадминтона и настольного тенниса и т.д.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бишаева, А.А. Учебник «Физическая культура» Профессиональное образование. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 299с.
2. Лях, В.И., Зданевич А.А. Учебник «Физическая культура» - М.: «Просвещение», 2015. – 237с

Дополнительные источники:

1. Кабачков, В.А., Полиевский С.А. «Профессиональная направленность физического воспитания в ПТУ» М.: «Высшая школа», 2015.-221с
2. Железняк, Ю.Д., Портнов Ю.М. «Спортивные игры» М.: Издательский центр «Академия», 2015.-396с
3. Гужаловский, А.А. «Основы теории и методики физической культуры» М.: «Физкультура и спорт», 2015.-351с

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Спортивные игры, фитнес-зарядка, классическая аэробика, степ-аэробика, урок-соревнование.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей 	<p><i>сдача практических контрольных тестов в полном объеме, согласно программе по физической культуре;</i> <i>оценка результатов тестирования, физической подготовленности студентов согласно государственным стандартам.</i> <i>оценка результатов контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;</i> <i>участие в спортивных массовых соревнованиях (внутриколледжные, городские, областные и зональные соревнования)</i></p>
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни 	<p><i>сдача практических контрольных тестов в полном объеме, согласно программе по физической культуре;</i> <i>оценка проведения самоконтроля на занятиях физической культурой;</i> <i>оценка прироста физических показателей в течение всего периода обучения</i> <i>оценка знания роли физической культуры оценивается по программе ППФП.</i></p>
<p>ОК1, ОК3, ОК6</p>	<p><i>сдача практических контрольных тестов в полном объеме, согласно программе по физической культуре;</i> <i>оценка проведения самоконтроля на занятиях физической культурой;</i> <i>оценка прироста физических показателей в течение всего периода обучения</i> <i>оценка знания роли физической культуры оценивается по программе ППФП.</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.05 РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО):

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Алукриева А.С., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ
Окулова Н.А., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Н. Н. Невинская

СОДЕРЖАНИЕ

37.ПАСПОРТ ДИСЦИПЛИНЫ	ПРОГРАММЫ	УЧЕБНОЙ	стр. 3
38.СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ	И СОДЕРЖАНИЕ	УЧЕБНОЙ	5
39.УСЛОВИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	РЕАЛИЗАЦИИ	УЧЕБНОЙ	10
40.КОНТРОЛЬ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	И ОЦЕНКА	РЕЗУЛЬТАТОВ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Русский язык и культура речи

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО): **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)**

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: программа входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- ориентироваться в различных речевых ситуациях;
- адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения: создавать тексты в рамках основных жанров; создавать, оформлять и исполнять устные и письменные монологи разных жанровых разновидностей; вести диалог в разных жанрах; грамотно в орфографическом и пунктуационном отношении оформлять письменные тексты;
- анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи;
- пользоваться словарями русского языка; употреблять основные выразительные средства русского литературного языка; продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.

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

- основные понятия лингвистики: язык, речь, текст и др.;
- основные понятия современной культуры речи: общение, коммуникативная и речевая ситуации, речевая деятельность, коммуникативные качества речи;
- социально-стилистическое расслоение современного русского языка, качества грамотной литературной речи и нормы русского литературного

языка, наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка;

- принципы, лежащие в основе русского речевого этикета;
- специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов основных деловых и учебно-научных текстов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **84** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **56** часов;

самостоятельной работы обучающегося **28** 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)	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	28
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Русский язык и культура речи»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Язык и речь.		6	
Тема 1.1. Язык и речь. Формы речи. Разновидности речи. Типы речи	Содержание учебного материала	4	2
	1. Язык и речь. Формы речи. Разновидности речи.	2	
	Самостоятельная работа Написание рассуждения о родном языке	1	
	Практическое занятие 2. Характеристика функционально-смысловых типов речи.	2	
	Самостоятельная работа Определить тип речи текста Диалогизировать монолог «Запах слева и справа», определить тип речи текста, работа с конспектом	1	
Раздел 2 Взаимодействие языка и общества.		8	
Тема 2.1. Русский национальный язык и культура речи	Содержание учебного материала	6	2
	1. Русский национальный язык в его подсистемы.	2	
	Самостоятельная работа Заполнить свободные клетки таблицы	1	2
	2. Русский литературный язык и культура речи	2	
	Самостоятельная работа Подобрать примеры просторечия	1	
	Практические занятия 1. Представить словари русского языка как источник информации по культуре речи	2	
	Самостоятельная работа Охарактеризовать один из словарей	1	
Раздел 3. Норма и система языка		22	
Тема 3.1. Нормы ударения	Содержание учебного материала	4	2
	1. Языковая норма. Орфоэпические нормы и нормы ударения.	2	

и словообразовани я	Самостоятельная работа Заполнение таблицы «Типы норм»	1	
	Практические занятия 1.Изучение норм словообразования.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение индивидуального проектного задания и создание презентаций по заданной теме	1	
Тема 3.2. Нормы словоупотреблен ия	Содержание учебного материала: 1.Нормы словоупотребления. Точность речи.	4	1
	Самостоятельная работа Определить значение иноязычных слов и разделить их на группы	2	1
	Практические занятия 1.Фразеологические обороты и языковые афоризмы	1	
	Самостоятельная работа Подготовить историю происхождения одного из фразеологизмов	2	
	Содержание учебного материала 1.Нормы грамматики.	1	
Тема 3.3. Нормы грамматики. Орфографически е нормы. Пунктуационны е нормы	Самостоятельная работа Заполнить таблицу «Особенности склонения фамилий», подобрать примеры	4	
	Практические занятия: 1.Изучение орфографических норм.	2	1
	Самостоятельная работа Работа с конспектами, учебной литературой по теме «Морфологические нормы и их нарушение», подобрать примеры, разбить синтаксические конструкции на менее сложные	1	
	Содержание учебного материала Пунктуационные нормы	2	1
	Контрольные работы: итоговая контрольная работа по разделам 1-3	2	
		2	
		2	
Раздел 4. Язык, речь и коммуникация		20	
Тема 4.1. Функциональны е стили современного русского	Содержание учебного материала 1.Типология функциональных разновидностей языка.	6	1
	Самостоятельная работа Заполнить таблицу стилеобразующих факторов стилей речи	2	
	Практические занятия	1	

литературного языка	1. Характеристика научного стиля речи.		
	Самостоятельная работа Анализ теста научного стиля	1	
	2. Составление деловой документации (официально-деловой стиль речи).	2	
	Самостоятельная работа Составить докладную записку, заявление, объяснительную	1	
	Содержание учебного материала	4	
	2. Частные деловые бумаги. Составление резюме.	2	2
	Самостоятельная работа Составить резюме для устройства на работу	1	
	Практические занятия		
	2. Характеристика языка художественного стиля речи	2	
Самостоятельная работа Подготовить реферат «Изобразительно-выразительные средства языка»	1		
Тема 4.2. Коммуникативные качества речи	Содержание учебного материала	4	
	1. Богатство и информативность речи.	2	1
	Самостоятельная работа Написать сочинение по одному из высказываний	1	
	Практические занятия		
	2. Изучение выразительности, логичности, уместности и чистоты речи.	2	
Самостоятельная работа Исправить ошибки в тексте ведущего «Новостей»	1		
Раздел 5. Общение как вид человеческой деятельности		28	
Тема 5.1. Общение и речевой этикет	Содержание учебного материала	10	
	1. Общение и его характеристика	2	1
	Самостоятельная работа Проанализировать ситуацию общения	1	
	2. Речевой этикет	2	2
	Самостоятельная работа Подготовить устное сообщение на тему «Формулы речевого этикета»	1	
	Практические занятия:		

	1. Характеристика вербального и невербального общения.	2	
	Самостоятельная работа- Подготовка презентации «Язык жестов»	1	
	2. Ораторская речь. Мастерство устного выступления.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка презентации «Язык жестов»	1	
	3. Диалогические жанры: спор, переговоры, беседа	2	
	Самостоятельная работа. Работа по творческим группам, подготовка к переговорам	1	
Тема 5.2. Язык средств массовой информации	Содержание учебного материала	6	1
	1. Культура речи в СМИ.	1	
	Контрольные работы: итоговая контрольная работа по разделу 4-5	1	
	Практические занятия-	2	
	1. Изучение особенностей корпоративной культуры.		
	Самостоятельная работа- Создание информационного буклета предприятия/ организации	1	
	2. Изучение культуры речи в рекламе.	2	
Самостоятельная работа Создание рекламного текста Работа с конспектами, учебной литературой по теме «Профессионально значимые жанры общения»	1		
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		84	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Русского языка и литературы».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по русскому языку.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- интерактивная доска;
- мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основной источник:

1. Антонова Е. С., Воителева Т. М. Русский язык и культура речи: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017г.. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Аннушкин, В. И. Риторика. Вводный курс : учебное пособие/ В. И. Аннушкин. – 4-е изд., стереотип. – М.: Флинта, 2017 г.
2. Голуб И. Б., Неклюдов В. Д. Русская риторика и культура речи. Учебное пособие. М.: Логос, 2016 г.

Интернет ресурсы:

1. Интернет-ресурс <http://www.gramota.ru/>
2. Интернет-ресурс <http://www.textologia.ru/>
3. Интернет-ресурс <http://yaorator.ru/enter.php>

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Коллективные решения творческих задач, «мозговой штурм», мини-лекции, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, просмотр и обсуждение видеofilьмов, дискуссии, деловые игры, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать:	
основные понятия лингвистики: язык, речь, текст и др.;	<i>экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа</i>
основные понятия современной культуры речи: общение, коммуникативная и речевая ситуации, речевая деятельность, коммуникативные качества речи;	<i>экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа</i>
социально-стилистическое расслоение современного русского языка, качества грамотной литературной речи и нормы русского литературного языка, наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка;	<i>экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа</i>
принципы, лежащие в основе русского речевого этикета;	<i>экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа</i>
специфику устной и письменной речи, правила продуцирования текстов основных деловых и учебно-научных текстов.	<i>экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа</i>
Уметь:	
строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;	<i>экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа</i>

<p>ориентироваться в различных речевых ситуациях;</p>	<p><i>экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>
<p>адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения: создавать тексты в рамках основных жанров; создавать, оформлять и исполнять устные и письменные монологи разных жанровых разновидностей; вести диалог в разных жанрах; грамотно в орфографическом и пунктуационном отношении оформлять письменные тексты</p>	<p><i>экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>
<p>анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи;</p>	<p><i>экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>
<p>пользоваться словарями русского языка; употреблять основные выразительные средства русского литературного языка; продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров.</p>	<p><i>экспертная оценка в ходе проведения и защиты практических занятий, внеаудиторная самостоятельная работа</i></p>
<p>ОК 1-ОК 9</p>	<p><i>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (польский)

Программа учебной дисциплины разработана на основе требований работодателей: в лице Некоммерческого партнерства "АССОЦИАЦИЯ РЕСТОРАТОРОВ И ОТЕЛЬЕРОВ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ" по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.**

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчики:

Селезнева Т.И., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невинская Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
41.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
42.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
43.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
44.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПОЛЬСКИЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общегуманитарный и социально-экономический цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- общаться на польском языке (устно и письменно) на повседневные и профессиональные темы;
- читать и переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- фонетическую систему современного польского языка, правила чтения и письма;
- общую грамматическую структуру изучаемого языка;
- лексический минимум (1200 – 1400 лексических единиц), необходимых для общения и чтения, перевода текстов на польском языке.

Обучающийся должен **обладать общими компетенциями:**

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести

за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 270 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 180 часов;
самостоятельной работы студента 90 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>270</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>180</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>174</i>
контрольные работы	<i>6</i>
Самостоятельная работа студента (всего)	<i>90</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Польский язык»			
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Знакомство. Польский алфавит. Правила произношения и правописания		18	
Тема 1.1. Знакомство.	Содержание учебного материала Практические занятия		
	1. Приветствие, прощание. Презентация. Правила обращения, звательный падеж	2	2
	Самостоятельная работа Работа с конспектом	1	
	2. Польский алфавит. Ударение. Простые гласные и согласные. Правописание. Части слова, словообразование. Диалоги «Знакомство».	2	1
	Самостоятельная работа Отработка правил произношения и письма.	1	
Тема 1.2. Кто это? Что это?	1. Типы предложений. Построение простых вопросительных, утвердительных и отрицательных предложений.	2	2
	Самостоятельная работа Построение простых предложений «Ktotojest?», «Cotojest?», «Tojest...», «Czytojest...?»	1	
	3. Гласный i, носовые гласные a, e. Диалоги. Обобщение материала. Ролевая игра по теме: «Знакомство».	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций.	1	
Раздел 2. Какой ты?		15	

Тема 2.1. Какой ты?	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия		2
	1. Согласные ś, ć; ch, h, l, ł; диграфы cz, dz, dż Цвета.		
	Самостоятельная работа Категория рода. Им.п. сущ. и прилагательных.	1	
	2. Спряжение глагола być + Тв. падеж. Вопрос «Kimjesteś?»	2	2
	Самостоятельная работа Отработка форм спряжения глагола być. Личные местоимения.	1	
	3. Именительный падеж сущ. и прилагательных. Вопросы «Jaki? Jaka? Jakie?» Указательные местоимения.	2	2
	Самостоятельная работа Отработка правил произношения и письма. Основные прилагательные. Цвета.	1	
	4. Описание предметов и людей. Тело человека (кроссворд). Род занятий, интересы.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации: Описание предметов и людей.	1	
5. Обобщение материала. Сочинение по теме: «Какой ты?» (рассказ о себе)	2	2	
Самостоятельная работа Решение кроссвордов.	1		
Раздел 3. Учеба.		11	
Тема 3.1. Учеба.	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	1. Согласные и диграфы ż, rz, sz; ń, ź, dź. Притяжательные местоимения. Глаголы III спряжения.	2	2
Самостоятельная работа Отработка правил произношения и письма.	1		

	2. Учеба. Выражения школьного и университетского обихода.	2	2
	Самостоятельная работа Выражение принадлежности.	1	
	3. Обобщение материала. Выступления студентов по теме: «Учеба»	2	2
	Самостоятельная работа Система спряжения. Глаголы III спряжения.	1	
Раздел 4. Покупки.		23	
Тема 4.1. Покупки в киоске/торговом центре/ в интернете.	Содержание учебного материала Практические занятия	2	
	1. Триграфы <i>źdź, źdź</i> . Тетраграфы <i>yszcz, dźdź</i> . Дифтонги <i>au, eu</i> .		2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации	1	
	2. Винительный падеж сущ. и прил. Спряжение глагола <i>mieć</i> .	2	2
	Самостоятельная работа упр.4,10	1	
	3. Числительные от 0 до 1000. Вопрос « <i>ile kosztuje?</i> ». Формы <i>złoty, złote, złotych</i> .	2	2
	Самостоятельная работа Отработка правил произношения и письма. Вин.п. сущ. и прилаг.	1	
		2	
	4. Покупки в киоске/торговом центре/ в интернете.		2
	Самостоятельная работа Отработка вопросов « <i>Jaki? Jakiego? Jaka? Jakie?</i> » Числительные.	1	
	5. Отработка лексики по теме «Промтовары».	2	2
	Самостоятельная работа Составление диалогов.	1	
6. Отработка лексики по теме упр.1,5 «Продтовары».	2	2	

	Диалоги по теме «Покупки»		
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	2	
	7. Развитие диалогической речи	2	
	Контрольная работа	2	2
<i>Всего за 2 курс</i>		40	
Раздел 5. Хобби. Свободное время.		15	
Тема 5.1. Хобби.	Содержание учебного материала Практические занятия		
	1. Пспряжение глаголов. Конструкции « Colubiszrobić? –Lubię + inf.»	2	2
	Самостоятельная работа Чтение текста	1	
	2. Хобби (диалоги, рассказ о себе).Вин.падеж. существительных.	2	2
	Самостоятельная работа Составление диалогов по теме: «Хобби, свободное время».	1	
Тема 5.2. Свободное время.	1. Пспряжение глаголов с чередованиями. Конструкции «Corobisz?» Свободное время.	2	
	Самостоятельная работа Составление словарика по теме	1	
	2. Разговор по телефону (официальный, неофициальный). Отработка диалогов.	2	
	Самостоятельная работа Составление диалогов	1	
	3. Обобщение материала. Тестирование по теме: «Хобби, свободное время»	2	
	Самостоятельная работа Составление рассказа о своем хобби.	1	
	4. Обобщение материала. Диктант по теме «Хобби. Свободное время».	2	
Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	1		

	Контрольная работа по теме «Хобби. Свободное время».	2	
Раздел 6. Питание. Продукты.		29	
Тема 6.1. Питание	Содержание учебного материала	14	
	Практические занятия		
	1. Глаголы jeść, pić. Спряжение, отработка грамматики.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом, повторение слов	1	
	2. Конструкции «Co wolisz na śniadanie?», «Na co masz ochotę?» Тв. п. мн.ч. Co z czumjemy?	2	2
	Самостоятельная работа Выполнение грамматических упражнений	1	
	3. Посуда. Множ.число существительных + числительные (отработка лексики, кроссворды)	2	2
	Самостоятельная работа Выполнение лексических упражнений	1	
	4. Завтрак. Лексика, диалоги.	2	2
	Самостоятельная работа Чтение текстов	1	
	5. Обед. Лексика, диалоги.	2	2
	Самостоятельная работа	1	
	6. Ужин. Лексика, диалоги.	2	2
	Самостоятельная работа Составление диалогов	1	
7. Презентации студентов «Мое любимое блюдо».	2	3	
Самостоятельная работа Составление таблицы чередований глаголов I спряжения.	1		
Тема 6.2. Продукты.	Содержание учебного материала	8	
	1. I спряжение глаголов. Мн.ч. неличномужских сущ. и прилагательных.	2	2
	Самостоятельная работа	1	

	Составление словарика по теме: «Питание, продукты».		
	2. Продукты. Диалоги «В продуктовом магазине».	2	2
	Самостоятельная работа сост.диалоги	1	
	3. «Овощи», «Фрукты». Отработка лексического материала.	2	2
	Самостоятельная работа составить рассказ	1	
	4. Обобщение материала. Составление диалогов по теме «Питание. Продукты»	2	2
	Самостоятельная работа повторить лексику	1	
Раздел 7. Ресторан. Кафе. Польская и российская кухня.		23	
Тема 7.1. Ресторан. Кафе.	Содержание учебного материала Практические занятия	2	2
	1. Конструкции «dla mnie...+ Mianownik», «proszę+ Biernik». Род. П. Конструкция «lubię + Biernik», «nie lubię + Dopelniacz».		
	Самостоятельная работа Повторение конструкций	1	
	2. Заказ столика в ресторане. Диалоги на тему «В кафе, ресторане».	2	2
	Самостоятельная работа Составление словарика по теме (меню).	1	
	3. Меню. Заказ блюд.	2	1
	Самостоятельная работа Отработка коммуникативных ситуаций: заказ столика,	1	
	4. Ролевая игра с презентациями по теме: «Ресторан, кафе»	2	3
	Самостоятельная работа Отработка коммуникативных ситуаций: заказ блюд в ресторане и кафе	1	
Тема 7.2. Польская и российская кухня	1. Польская кухня. Популярные блюда.	2	2
	Самостоятельная работа составить рассказ	1	
	2. Рождественский стол. Польские традиционные блюда на Рождество. Перевод текстов.	2	2

	Самостоятельная работа перевод текста	1	
	3. Российская кухня. Популярные блюда.	2	2
	Самостоятельная работа составить рассказ	1	
	4. Сочинение на тему «Новогодний стол в России».	2	2
	Самостоятельная работа Отработка коммуникативных ситуаций: разговор за столом.	-	
	5. Контрольная работа по разделам 5 –7	2	
	Самостоятельная работа повторить лексику	-	
Раздел 8. Деньги		11	
Тема 8.1. Деньги, обмен валют, расчеты.	Содержание учебного материала Практические занятия		
	1. Диалоги в ресторане. Расчеты наличными, банковской картой.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций. Отработка коммуникативных ситуаций.	1	
	2. Деньги, обмен валют.	2	2
	Самостоятельная работа сост. диалог	1	
	3. Обобщение материала. Диалоги на тему «В банке»	2	2
	Самостоятельная работа Составление словарика по теме.	1	
Раздел 9. Семья.		13	
Тема 9.1. Семья.	Содержание учебного материала Практические занятия		
	1. Притяжательные местоимения. Вин.п., Тв.п. существительных и прилагательных.	2	2
	Самостоятельная работа	1	

	Решение кроссвордов		
	2. Семья. Родственные связи.	2	2
	Самостоятельная работа Составление генеалогического древа	1	
	3. Семейные традиции и праздники.	2	2
	Самостоятельная работа перевод текста	1	
	4. Обобщение материала. Выступления студентов по теме: «Семья».	2	3
	Самостоятельная работа Составление рассказа о семейных традициях, праздниках.	1	
Раздел 10. Страны и национальности.		11	
Тема 10.1. Страны.	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	2	2
	1. Страны и их достопримечательности. Грамматика: окончания предложного падежа. Диалоги “Gdziemieszkasz? – Mieszkam w...”		
	Самостоятельная работа Составление словарика по теме.	1	
Тема 10.2. Национальности.	1. Национальности. Знаменитые люди из разных стран. Диалоги «Kimonj jest?»	2	2
	Самостоятельная работа Отработка лексики.	1	
	2. Обобщение материала. Перевод текстов по теме «Страны и национальности».	2	2
	Самостоятельная работа Составление диалогов.	1	
Раздел 11. Время.		15	
Тема 11.1. Время.	Содержание учебного материала	2	2
	Практические занятия		
	1. Порядковые числительные. Месяцы, даты.		

	Самостоятельная работа выучить числительные	1	
	2. Дни недели. Время. Вопросы «Która godzina?», «O której godzinie?» Расписание транспорта.	2	2
	Самостоятельная работа Перевод предложений	1	
	3. Договариваемся о встрече. Конструкции «rójścna + Biernik», «rójścdo +	2	2
	4. Dopełniacz». Распорядок дня. Кроссворды «Неделя», «Месяцы» (повторение лексики)	2	1
	Самостоятельная работа Отработка коммуникативных ситуаций: договариваемся о встрече	2	
	5. Обобщение материала. Тестирование по теме: «Время»	2	2
	Самостоятельная работа Отработка коммуникативных ситуаций: приглашение.	1	
Раздел 12. Как ты провел выходные?		13	
Тема 12.1. Как ты провел выходные?	Содержание учебного материала Практические занятия		
	1. Прошедшее время глаголов.	2	2
	Самостоятельная работа Выполнение грамматических упражнений	1	
	2. Спряжение глаголов iść, rójść в прошедшем времени.	2	2
	Самостоятельная работа Отработка грамматического материала.	1	
	3. Выражение времени «dwa dni, pięć dni temu».	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций.	1	
	4. Обобщение материала. Выступления студентов по теме: «Как ты провел выходные?»	2	2
Самостоятельная работа Составление рассказа по теме: «Как ты провел выходные?»	1		

Раздел 13. Экскурсия по городу		17	
Тема 13.1. Экскурсия по городу.	Содержание учебного материала Практические занятия		
	1. Глаголы движения: iść / chodzić; jechać / jeździć. Конструкция «jechać/ jeździć + Narzędnik».	2	2
	Самостоятельная работа Составление словарика по теме «Город»	1	
	2. Экскурсия по городу. Основные городские объекты общественного питания (на примере Калининграда).	2	2
	Самостоятельная работа поиск инф. в интернете	1	
	3. Ориентация в городе.	2	2
	Самостоятельная работа Проект: «Экскурсия по Калининграду»	1	
	4. Обобщение материала. Презентации и выступления студентов по теме «Экскурсия по городу».	2	3
Самостоятельная работа Презентация по выбору.	-		
Раздел 14. Планы на будущее.		15	
Тема 14.1. Планы на будущее.	Содержание учебного материала Практические занятия		
	1. Спряжение глаголов в будущем времени. Конструкции «będę + inf.», «będę + forma czasu przeszłego III os. l.p.».	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций	1	
	2. Наречия. Времена года. Погода.	2	2
	Самостоятельная работа Составление словарика по теме.	1	
3. Планы на будущее (лексика, грамматика). Составление диалогов по теме.	2	2	

	Самостоятельная работа Отработка грамматического материала.	1	
	4. Будущая профессия. Диалоги по теме «Как я себя вижу в будущей профессии», «Почему я выбрал данную профессию».	2	2
	Самостоятельная работа Составление диалогов по теме.	1	
	5. Обобщение материала. Сочинение по теме «Планы на будущее»	2	2
	Самостоятельная работа Отработка коммуникативных ситуаций.	1	
Раздел 15. Профессии. Поиск работы.		15	
Тема 15.1. Профессии.	Содержание учебного материала Практические занятия	2	
	1. Профессии (лексика). Конструкции «Pracuјеjako...»		2
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций	1	
Тема 15.2. Резюме, поиск работы.	1. Поиск работы. Подготовка мотивационного письма.	2	2
	Самостоятельная работа Составление текста мотивационного письма, резюме.	1	
	2. Поиск работы. Подготовка резюме по международному стандарту Europass	2	2
	Самостоятельная работа заполнить резюме	1	
	3. Поиск работы. Собеседование.	2	2
	Самостоятельная работа подготовить вопросы;	1	
	4. Обобщение материала. Ролевая игра по теме «Профессии. Поиск работы»	2	2
	Самостоятельная работа	1	

	Отработка коммуникативных ситуаций.		
Раздел 16. Квартира. Поиск жилья, отель.		15	
Тема 16.1. Квартира.	Содержание учебного материала Практические занятия		
	1. Предложный падеж сущ. и прилаг. ед.ч. Квартира. Мебель.	2	2
	Самостоятельная работа Составление диалогов по теме	1	
	2. Кухня. Кухонная утварь.	2	2
	Самостоятельная работа Составление словарика по теме	1	
Тема 16.2. Поиск жилья. Отель.	1. Предложный падеж сущ. и прилаг. мн.ч. Отели, сервисы в отелях.	2	2
	Самостоятельная работа Описание обстановки в квартире, отеле.	1	
	2. Поиск жилья, заказ номера в отеле.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	1	
	3. Контрольная работа по разделам 9 – 16	2	
	Самостоятельная работа поиск объявлений в интернете	1	
Раздел 17. Путешествия. Ресторанный бизнес		15	
Тема 17.1. Путешествия.	Содержание учебного материала Практические занятия		
	1. Конструкции «jestem w / na + Miejscownik», «jestemnad + Narzędnik», «jadę do+ Dopełniacz», «jadę na + Biernik».	2	2
	Самостоятельная работа Перевод текстов	1	
	2. Путешествие на автобусе / поезде / самолете.	2	2
	Самостоятельная работа Составление диалогов	1	
	3. Достопримечательности Польши и России.	2	2

	Самостоятельная работа Презентация «Достопримечательности» (на выбор)	1	
Тема 17.2. Ресторанный бизнес в России и Польше	1. Уникальные ресторанные комплексы Польши.	2	2
	Самостоятельная работа подготовить рассказ	1	
	2. Уникальные ресторано-развлекательные комплексы Калининградской области. Важнейшие туристические достопримечательности мира (в т.ч. ресторано-развлекательные комплексы). Обобщение материала.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка к дифференцированному зачету	1	
Дифференцированный зачет		2	
		<i>Всего за 3 курс</i>	<i>140</i>
Всего		270	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по польскому языку (грамматические таблицы)

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- принтер, ксерокс;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шкапенко Т. М., «Польский с улыбкой», Калининград, 2016.
2. Stempek I., Stelmach A., «Polski krok po kroku A1», Краков, 2015

Дополнительные источники:

1. Barbara Serafin, Aleksandra Achteлик, «Miło mi panią poznać», Katowice 2015
2. Małolepsza M., Szymkiewicz A., «Hurra!!! Po polsku», część I, Kraków 2016.
3. Dąbrowska A., «Język polski», Wrocław, 20ĕ6.

Интернет ресурсы:

1. <http://www.jezuk-polski.ru/> - онлайн-уроки польского языка
2. http://polishonlinenow.com/demo_ru/ - онлайн-курсы польского языка
3. <http://polishonlinenow.com/ru/survey> - онлайн-тесты польского языка для начинающих
4. <https://lazarski.net4edu.pl/testy/pl/> - онлайн-тест польского языка для студентов
5. <http://certyfikatpolski.pl/> - упражнения для подготовки к экзаменам на получение сертификата польского языка
6. <http://www.wyjatkowemiejscu.pl/> - уникальные туристические объекты, отели, рестораны Польши
7. www.onet.pl - польский новостной портал
8. <http://www.polska.pl/> - всё о Польше

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Имитационные ситуативные задания, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, аналитические упражнения, коллективные решения творческих задач, мини-лекции, просмотр и обсуждение видеофильмов, деловые игры, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
общаться (устно и письменно) на иностранном языке на повседневные и профессиональные темы;	<i>Экспертная оценка знаний студентов, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа</i>
переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	<i>Экспертная оценка знаний студентов, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа.</i>
самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	<i>Экспертная оценка знаний студентов, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа.</i>
Знания:	
фонетическая система современного польского языка, правила чтения и письма;	<i>Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, экспертная оценка знаний студентов.</i>
общая грамматическая структура изучаемого языка;	<i>Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, экспертная оценка знаний студентов.</i>
лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	<i>Чтение и перевод иностранных текстов, содержащих необходимый лексический (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум (со словарем). Внеаудиторная самостоятельная работа, экспертная оценка знаний студентов.</i>
ОК1-ОК10	<i>Экспертная оценка знаний и умений студентов, демонстрируемых на практических занятиях, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы</i>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.07 ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО)

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Невесенкова Е. Г., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин

Протокол № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невинская Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы исследовательской деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)

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

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

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

- применять теоретические знания для решения конкретных практических задач;
- определять объект исследования, формулировать цель, составлять план выполнения исследования;
- осуществлять сбор, изучение и обработку информации;
- анализировать и обрабатывать результаты исследований и экспериментов;
- формулировать выводы и делать обобщения;
- работать с компьютерными программами при обработке и оформлении результатов исследования

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

- методику исследовательской работы (выпускной квалификационной работы);
- этапы теоретической и экспериментальной научно-исследовательской работы;
- технику эксперимента и обработку его результатов;
- способы поиска и накопления необходимой научной информации, ее обработки и оформления результатов;
- методы научного познания;
- общую структуру и научный аппарат исследования;
- виды охраняемых документов.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 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)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы исследовательской деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	1	2
	1. <u>Цели и задачи учебной дисциплины.</u> Межпредметные связи. Значение дисциплины в профессиональной деятельности.		
	Практическое занятие	1	
	Определение области интересов для исследования		
Самостоятельная работа	1		
Составление конспекта, определение области предполагаемого исследования.			
Раздел 1. Основные понятия научно-исследовательской деятельности		16	
Тема 1.1. Исследования и их роль в практической деятельности человека	Содержание учебного материала	2	1
	1. <u>Понятие, типология и характеристика исследования.</u> Понятие исследования. Типология исследований. Характеристика исследования. Наука и ее роль в развитии общества. Нравственные начала исследовательской деятельности.		
	Самостоятельная работа	1	
Тема 1.2. Основные методы и этапы исследовательского процесса	Содержание учебного материала	2	2-3
	1. <u>Методы научного познания и этапы исследовательского процесса.</u> Методы научного познания. Общее понятие о методе и методологии. Методологические принципы. Основания классификации методов научного познания. Этапы исследовательского процесса.		
	Самостоятельная работа	1	
	Определение методов исследования	1	3
	2. <u>Эмпирический и теоретический уровни исследования.</u>		
	Практическое занятие	1	
	1. <u>Классификация методов научного познания</u>		
	Самостоятельная работа	1	
Анализ методов исследования.			
Практическое занятие	2		

	2.Эмпирические методы исследования (анкетирование, интервью)		
	Самостоятельная работа Отработка эмпирических методов исследования.	1	
	Практическое занятие	2	
	3.Теоретические методы исследования (моделирование – мысленный эксперимент)		
	Самостоятельная работа Отработка теоретических методов исследования.	1	
Тема 1.3. Способы представления результатов исследовательской деятельности	Содержание учебного материала	2	
	1.Доклад, реферат, литературный обзор, рецензия, научная статья, научный отчет и др.		2-3
	Самостоятельная работа Анализ требований к правилам оформления результатов исследовательских работ.	1	
	Практическое занятие	2	
	1.Сравнительный анализ изученных способов представления результатов исследовательской деятельности		
	Самостоятельная работа Выбор способа представления результатов исследовательской деятельности.	1	
	Практическое занятие	2	
	2.Написание рецензии на статью из журнала		
	Самостоятельная работа Составить алгоритм написания рецензии.	1	
Самостоятельная работа по разделу 1 Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем) Выполнение индивидуального задания (рефераты, сообщения, презентации) Создание исследовательских работ по выбранным темам Работа с нормативными документами Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка сообщений на темы: Наука как поиск истины и часть духовного мира человека. Рациональное и эмоциональное восприятие окружающего мира в процессе научного познания. Эмпирические основы наук в архаических обществах. Знаменитые триумфы науки: VI в. до н.э. – III в. н.э. Основоположники метода проектов. Сообщение. Подготовка материала для проведения опроса (вид опроса по выбору студента).			

Раздел 2. Организация научного исследования		4	
Тема 2.1. Логические законы и правила в практике научного исследования	Содержание учебного материала	1	2
	1 <u>Гносеология (теория познания): исходные принципы и проблемы.</u> Логические законы: закон тождества, закон противоречия (непротиворечивости), закон исключенного третьего, закон достаточного основания. Рассуждения и умозаключения. Дедукция и индукция.		
	Практическое занятие	1	
	1. Составление тезисов исследования		
	Самостоятельная работа Составить алгоритм написания тезисов.	1	
Тема 2.2. Этапы работы в рамках научного исследования	Содержание учебного материала	1	1
	1. Структура научно-исследовательской работы: введение, основная часть, заключение. Составление индивидуального рабочего плана, сбор первичной информации, стиль изложения материала.		
	Самостоятельная работа Повторение учебного материала. Подготовка к контрольной работе.	2	
	Контрольная работа по теме: «Основные понятия и организация научного исследования»	1	
Самостоятельная работа по разделу 2 Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем) Выполнение индивидуального задания (рефераты, сообщения, презентации) Создание исследовательских работ по выбранным темам Работа с нормативными документами Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Доказательства и опровержения. Тезис, аргументы и демонстрация. Убедительность доказательства. Введение, анализ источников, литературы. Работа над основной частью исследования. Заключение. Выводы. Подготовка доклада о научном исследовании.			
Раздел 3. Исследовательская работа студента		16	
Тема 3.1. Учебно-	Содержание учебного материала	1	

исследовательская работа студента	1. <u>Понятие, функции и общая характеристика УИРС.2</u> Понятие «Учебно-исследовательская работа студента» (УИРС). Функции УИРС. Общая характеристика УИРС.		2
	2. Содержание УИРС. Основные формы УИРС.	2	2
	Практическое занятие	1	
	1. Информационный поиск		
	Самостоятельная работа Составить схему "Виды УИРС", рассмотреть виды информационного поиска	1	
	2. <u>Метод проектов, как исследовательское обучение.</u> Понятия: проект, проектная деятельность. Виды проектов.	2	1
	Самостоятельная работа сайт «Учебный проект» http://wiki.iteach.ru , ознакомиться с правилами проектной деятельности	1	
Тема 3.2. Научно-исследовательская работа студента	Содержание учебного материала	1	
	1. <u>Функции, содержание и общая характеристика НИРС.</u> Функции НИРС. Общая характеристика НИРС. Планы НИРС. Содержание НИРС.		3
	Практическое занятие	1	
	1. Составление и заполнение таблицы - Основные формы НИРС: курсовая работа, дипломная работа, доклад на научной (научно-практической) конференции, семинаре и др.		
	Самостоятельная работа Общая характеристика отдельных форм НИРС (по выбору).	1	
Тема 3.3. Технология подготовки курсовой работы	Содержание учебного материала	1	
	1. <u>Курсовая работа: назначение, цели, задачи.</u> Общие и специальные требования к курсовым работам.		2
	Практическое занятие	1	
	2. Составления алгоритма выполнения курсовой работы.		
	Самостоятельная работа Анализ структуры курсовой работы.	1	
Тема 3.4. Технология подготовки дипломной работы	Содержание учебного материала	2	
	1. <u>Дипломная работа: назначение, цели, задачи.</u> Общие и специальные требования к дипломным работам.		2
	Самостоятельная работа Подготовка к практическому занятию (найти в СМИ дипломную работу на любую тему).	1	
	Практическое занятие	2	

	2. Требования к представлению содержания и оформлению дипломной работы - анализ структуры дипломной работы.		
	Самостоятельная работа Внести необходимые исправления в ведении анализируемой дипломной работы (по форме)	1	
Тема 3.5. Публичное выступление	Практическое занятие	2	3
	1. Публичная защита исследовательских работ. Публичная защита проектов.		
	Самостоятельная работа Подготовка к защите проекта.	2	
Самостоятельная работа по разделу 3			
Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем)			
Выполнение индивидуального задания (рефераты, сообщения, презентации)			
Создание исследовательских работ по выбранным темам			
Работа с нормативными документами			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
Культура выступления и ведения дискуссии: соблюдение правил этикета, обращения к оппонентам, ответы на вопросы, заключительное слово.			
Выбор темы учебно-исследовательской работы. Постановка цели, задач, гипотезы.			
Сбор информации по своей проблеме исследования.			
Способы обработки полученной информации. Составление текста доклада.			
Организация и проведение исследовательской части работы, формирование отчета.			
Оформление и демонстрация текста учебно-исследовательской работы.			
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		60	

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, библиотеки и читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером;
- доска;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным или свободным программным обеспечением, оборудованный средствами вывода звуковой информации и web-камерой;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бережнова, Е. В., Краевский, В. В. Основы учебно-исследовательской деятельности: Учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования. 12-е изд. стер. - М.: Академия, 2017. – 128с.

2. Пастухова, И. П., Тарасова, Н. В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования - М.: Академия, 2016. – 160с.

Дополнительные источники:

1. Кузнецов, И. Н. Рефераты, курсовые и дипломные работы. Методика подготовки и оформления: учебно-методическое пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016. – 340 с.

2. Счастливая, Т.Н. Рекомендации по написанию научно-исследовательских работ / Т.Н. Счастливая // Исследовательская работа школьников. – 2016. - №4. – С. 34-45.

3. Сабитов, Р.А. Основы научных исследований / Учебное пособие, 2016.

Нормативный материал:

1. Конституция Российской Федерации (принята 12.12.1993).

2. Федеральный закон РФ от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в РФ».

3. ГОСТ 7.1-2003 СИБИД. «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

4. ГОСТ Р 7.0.5-2008 СИБИД. «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».

5. ГОСТ 7.32-2001. «Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Интернет ресурсы:

1. Методические рекомендации по организации проектной и исследовательской деятельности обучающихся в образовательных учреждениях г. Москвы

<http://www.educom.ru/ru/documents/archive/advice.php>;

2. Специализированный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» - <http://www.ict.edu.ru>;

3. Учебный проект - <http://wiki.iteach.ru>.

3.3 Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), мини-лекция, разминка, дискуссия, деловая игра, презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеofilьмов, «мозговой штурм», работа в малых группах, ролевая игра, метод проектов, метод обучения в парах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
умение применять теоретические знания для решения конкретных практических задач	<i>анализ и оценка результатов практических занятий, защита исследовательской работы или исследовательского проекта публичной демонстрацией</i>
умение определять объект исследования, формулировать цель, составлять план выполнения исследования	<i>экспертная оценка определения цели, конкретных задач, выбора объекта и предмета исследовательской работы</i>
умение осуществлять сбор, изучение и обработку информации	<i>внеаудиторная самостоятельная работа с информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов Сети Интернет и оформлением результатов в виде реферата, доклада, презентации</i>
умение анализировать и обрабатывать результаты исследований и экспериментов	<i>анализ проектов и исследовательских работ студентов прошлых лет</i>
умение формулировать выводы и делать обобщения	<i>контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы (составление схем, презентаций, сообщений, конспектов, решение ситуационных задач)</i>
умение работать с компьютерными программами при обработке и оформлении результатов исследования	<i>внеаудиторная самостоятельная работа с информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов Сети Интернет и оформлением результатов в виде реферата,</i>

	<i>доклада, презентации</i>
Знания:	
методику исследовательской работы (выпускной квалификационной работы)	<i>устный опрос, промежуточный рубежный тестовый контроль, анализ успешности действий студентов в ходе проведения «мозгового штурма», рефлексии</i>
этапы теоретической и экспериментальной научно-исследовательской работы техника эксперимента и обработки его результатов	<i>анализ и контроль внеаудиторной самостоятельной работы студентов (проектная, реферативная работа, создание презентаций), анализ и оценка результатов практических занятий (составление схем)</i>
способы поиска и накопления необходимой научной информации, ее обработки и оформления результатов	<i>экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий, анализ успешности действий студентов при осуществлении поиска информации, анализ и оценка конспекта (тезисы)</i>
методы научного познания	<i>текущий контроль умений и знаний в области освоения учебного материала по теме, учебной единицы через устный опрос, блиц-опрос, письменный опрос, тесты, контрольные и проверочные работы, терминологические, тематические диктанты, решение ситуаций и т.д.</i>
общая структура научного аппарата исследования	<i>оценка структуры и содержания исследовательских работ обучающихся</i>
ОК1-ОК9	<i>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.08 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО)

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Колганова А.А., методист ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин

Протокол № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невинская Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)**

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

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

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

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

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

- механизмы социальной адаптации;
- основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов;
- основы гражданского и семейного законодательства;
- основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов;
- основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования;
- функции органов труда и занятости населения.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы

и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	36
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия.		6	
Тема 1.1	Содержание учебного материала		
Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации	1. Адаптация и ее виды. Понятие адаптации. Механизмы социальной адаптации. Понятие социальной адаптации и ее сущностная характеристика. Механизмы социальной адаптации. Условия успешной социальной адаптации.	2	2
	Практическое занятие Нормы позитивного социального поведения. Использование норм позитивного социального поведения. Социальное поведение и конфликты в обществе. Ролевые игры использования норм позитивного социального поведения.	2	
Самостоятельная работа по разделу 1 Подготовить реферат на тему: «Социальная дезадаптация: понятие, причины», «Нормы позитивного социального поведения».		2	
Раздел 2. Конвенция ООН о правах инвалидов.			
Тема 2.1	Содержание учебного материала	6	
Федеральный закон от 03.05.2012 № 46 –ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов». Конвенция о правах инвалидов.	1. Федеральный закон от 03.05.2012 № 46 –ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов». Конвенция о правах инвалидов. Конвенция ООН о правах инвалидов. Общие принципы. Общие обязательства. Равенство перед законом. Свобода и личная неприкосновенность. Защита личностной целостности. Свобода выражения мнения и убеждений и доступ к информации. основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов.	2	2
	Практическое занятие Использование законных прав. Права и закон. Решение практических задач по использованию своих прав адекватно законодательству.	2	
Самостоятельная работа по разделу 2 Подготовить сообщение на тему: «Основной перечень гарантий, обеспечиваемых инвалидам в РФ», «Защита личностной		2	

целостности». Изучение нормативных документов.			
Раздел 3. Основы гражданского, семейного и трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.		15	
Тема 3.1 Основы гражданского законодательства	Содержание учебного материала	2	2
	1. Основы гражданского и семейного законодательства. Основы гражданского права. Понятие и предмет гражданского права. Понятие субъектов гражданского права. Имущественные и неимущественные блага и права граждан. Особенности гражданского регулирования отношения, связанного с пожилыми людьми и инвалидами: правила наследования.		
Тема 3.2 Основы семейного законодательства.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Основы семейного законодательства. Основы семейного права. Понятие и предмет семейного права. Принципы семейного права. Условия заключения брака. Права и обязанности супругов. Особенности семейного права, регулирующего отношения, связанные с пожилыми и инвалидами: право на алименты и т.д.		
	Практическое занятие Основы гражданского и семейного законодательства. Решение ситуационных задач	2	
Тема 3.3 Трудовое законодательство. Регулирование труда инвалидов.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Трудовое законодательство. Регулирование труда инвалидов. Основы трудового законодательства. Охрана труда. Оформление трудовых отношений. Трудовой договор. Расторжение трудового договора. Трудовой кодекс Российской Федерации. Особенности регулирования труда инвалидов. Общие положения об условиях труда инвалидов. Специальные рабочие места для инвалидов. Продолжительность ежедневной работы (смены). Дополнительные гарантии охраны труда инвалидов.		
	Практическое занятие Применение норм закона. Решение задач по обращению в надлежащие органы за квалифицированной помощью. Анализ и осознанное применение норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации.	2	

Самостоятельная работа по разделу 3 Подготовить сообщение на тему: «Трудовое законодательство», «Трудовой договор», «Регулирование труда инвалидов», Изучение нормативных документов.		5	
Раздел 4. Законы социальной защиты инвалидов в Российской Федерации. Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации		9	
Тема 4.1 Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»	Содержание учебного материала	6	
	1.Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» Понятие "инвалид", основания определения группы инвалидности. Понятие социальной защиты инвалидов. Законодательство Российской Федерации о социальной защите инвалидов. Участие органов государственной власти субъектов Российской Федерации в обеспечении социальной защиты и социальной поддержки инвалидов. Ответственность за причинение вреда здоровью, приведшего к инвалидности.	2	1
	2.Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации. Основной перечень гарантий, обеспечиваемых инвалидам в Российской Федерации. Проведение реабилитационных мероприятий. Оказание медицинской помощи. Обеспечение беспрепятственного доступа к информации и объектам социальной инфраструктуры. Материальное обеспечение и льготы. Основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования.	2	2
	Практическое занятие Составление заявительных документов. Составление необходимых заявительных документов. Составление заявления. Составляющие анализа внешнего вида заявления. Способы написания заявления. Структура заявления. Эстетическое оформление заявления. Составление автобиографии. Составление анкеты.	2	
Самостоятельная работа по разделу 4 Подготовка сообщения на тему: «Материальное обеспечение и льготы инвалидам», «Материальное обеспечение и льготы». Изучение нормативных документов.		3	
Раздел 5. Медико - социальная экспертиза. Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.		9	
Тема 5.1	Содержание учебного материала	2	2

Понятие медико-социальной экспертизы.	Понятие медико-социальной экспертизы. Понятие медико-социальной экспертизы. Медико – социальная экспертиза и порядок ее проведения. Порядок направления гражданина на медико – социальную экспертизу. Федеральные учреждения медико-социальной экспертизы.		
Тема 5.2 Реабилитация инвалидов. Индивидуальная программа реабилитации инвалида.	Практические занятия	2	
	1.Семинар «Реабилитация инвалидов». Индивидуальная программа реабилитации инвалида. Понятие реабилитации инвалидов. Федеральный перечень реабилитационных мероприятий, технических средств реабилитации и услуг, предоставляемых инвалиду. Технические средства реабилитации инвалидов.		
	Реабилитация инвалидов. Оформление таблицы. Основные направления деятельности специалиста по социальной работе в бюро МСЭ.	2	
Самостоятельная работа по разделу 5 Подготовка реферата на тему: «Индивидуальная программа реабилитации инвалида», «Технические средства реабилитации инвалидов». Изучение нормативных документов.		3	
Раздел 6. Трудоустройство инвалидов.		7	
Тема 6.1 Органы труда и занятости населения. Трудоустройство инвалидов.	Практические занятия	2	
	1.Семинар "Трудоустройство инвалидов". Органы труда и занятости населения. Функции органов труда и занятости населения. Служба занятости населения. Центр занятости населения. Трудовой кодекс Российской Федерации. Условия труда инвалидов. Специальные рабочие места для трудоустройства инвалидов. Права, обязанности и ответственность работодателей в обеспечении занятости инвалидов. Основные виды резюме. Правила составления резюме. Хронологическое резюме. Функциональное резюме. Резюме комбинированного типа. Самопрезентация при трудоустройстве.		
	2.Составление резюме и профессиональная самопрезентация. Использование приобретенных знаний и умений в различных жизненных и профессиональных ситуациях. Составление резюме, осуществление самопрезентации при трудоустройстве.	2	
Самостоятельная работа по разделу 6 Подготовка резюме. Подготовка к дифференцированному зачету.		3	
Дифференцированный зачет		2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин, библиотеки и читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером;
- доска;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным или свободным программным обеспечением, оборудованный средствами вывода звуковой информации и web-камерой;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Конституция РФ.
2. Трудовой кодекс РФ.
3. Семейный кодекс РФ.
4. Гражданский кодекс РФ.
5. Конвенция ООН о правах инвалидов.
6. Конвенция о правах ребенка.

Дополнительные источники:

1. Захарова, Т.И. Социальное страхование и социальная защита. Учебно-методический комплекс [Электронный ресурс] / Захарова Т.И.. - Москва: Евразийский открытый институт, 2015. - 244 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".
2. Мазунина, М. В. Рынок труда: учеб. пособие для студентов направления 080100.62, 080400.62 / М. В. Мазунина; ВятГУ, ФЭМ, каф. ЭК. - Киров : [б. и.], 2014. - 151 с.. - Библиогр.: с. 147-151. - 100 экз.
3. Соколов, В. А. Пенсии по инвалидности и потере кормильца. Как получить [Электронный ресурс] / Соколов В. А.. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2014. - 240 с. Полный текст находится в ЭБС "Университетская библиотека онлайн".

Нормативная документация:

1. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации».

3.3 Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Дискуссия, кейс-метод, деловая игра, презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, мини-лекция, разминка, «Мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, ролевая игра, тренинг, метод проектов, метод обучения в парах.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать нормы позитивного социального поведения; – использовать свои права адекватно законодательству; – обращаться в надлежащие органы за квалифицированной помощью; – анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; – составлять необходимые заявительные документы; – составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; – использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях. 	<p><i>анализ и оценка результатов практических занятий;</i> <i>внеаудиторная самостоятельная работа с информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов Сети Интернет и оформлением результатов в виде реферата, доклада, презентации;</i> <i>контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы (составление схем, презентаций, сообщений, конспектов, решение ситуационных задач);</i> <i>внеаудиторная самостоятельная работа с информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов Сети Интернет и оформлением результатов в виде реферата, доклада, презентации;</i></p>
<p>Знания:</p>	

<ul style="list-style-type: none"> – механизмы социальной адаптации; – основополагающие международные документы, относящиеся к правам инвалидов; – основы гражданского и семейного законодательства; – основы трудового законодательства, особенности регулирования труда инвалидов; – основные правовые гарантии инвалидам в области социальной защиты и образования; – функции органов труда и занятости населения. 	<p><i>устный опрос, промежуточный рубежный тестовый контроль; экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий, анализ успешности действий студентов при осуществлении поиска информации, анализ и оценка конспекта (тезисы); текущий контроль умений и знаний в области освоения учебного материала по теме, учебной единицы через устный опрос, блиц-опрос, письменный опрос, тесты, контрольные и проверочные работы, терминологические, тематические диктанты, решение ситуаций и т.д.</i></p>
<p>ОК1- ОК 9</p>	<p><i>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</i></p> <p><i>- экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01 МАТЕМАТИКА

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)**

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчики: Свяжин Э.А. , преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ
Евсеева И.В. преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Ключанова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

45. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
46. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
47. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
48. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

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

- применять математические методы для решения профессиональных задач;
- использовать приемы и методы математического синтеза и анализа в различных профессиональных ситуациях.

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

- основные понятия и методы математического синтеза и анализа, дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество во часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Математика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Теория пределов		16	
	Содержание учебного материала		
	$\left[\frac{0}{0} \right] \left[\frac{\infty}{\infty} \right]$ 1/2 Понятие предела функции в точке. Основные свойства пределов. Неопределённости вида	2	2
	Самостоятельная работа: составление плана и тезисов ответа	1	
	1/4 Два замечательных предела. Бесконечно малые и бесконечно большие функции. Практическое занятие: Сравнение бесконечно малых. Эквивалентные бесконечно малые.	2	2
	Самостоятельная работа: составление сравнительной таблицы «Сравнение бесконечно малых»	1	
	1/6 Практические занятия: Вычисление пределов функций	2	
	Самостоятельная работа: Выполнение заданий по вычислению пределов функций, работа с интернет-ресурсами по подготовке к практическим занятиям	1	
	1/8 Понятие непрерывности функции в точке и на промежутке. Свойства непрерывных функций. Точки разрыва функции и их классификация.	2	2
	Самостоятельная работа: составление таблиц для систематизации учебного материала	1	
	1/10 Практические занятия Определение непрерывности функции, точек разрыва функции. Контрольная работа по теме «Теория пределов»	2	
	Самостоятельная работа: Домашняя контрольная работа (см.КОСы)	1	
Раздел 2. Дифференциальное исчисление		30	
Тема 2.1. Производные функции.	Содержание учебного материала		
	1/12 Определение производной. Геометрический смысл производной. Механический смысл производной. Правила дифференцирования функций.	2	2
	Самостоятельная работа: составление плана и тезисов ответа;	1	

	1/14 Практические занятия: Дифференцирование элементарных функций.	2	
	Самостоятельная работа: решение задач и упражнений по образцу; решение вариативных задач	1	
	1/16 Дифференцирование сложной функции. Дифференциал функции. Вторая производная. Производная высших порядков.	2	2
	Самостоятельная работа: ответы на заданные вопросы	1	
	1/18 Практические занятия Производная сложной функции. Правило Лапидала.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение упражнений по теме «Производные функции»	1	
	1/20 Практические занятия Нахождение второй производной. Нахождение производных высших порядков.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение упражнений по теме «Производные функции»	1	
Тема 2.2. Исследование функции с помощью производной.	Содержание учебного материала		
	1/22 Возрастание и убывание функции. Экстремумы функции. Наибольшее и наименьшее значение.	2	3
	Самостоятельная работа: составление таблиц и графиков	1	
	1/24 Практические занятия Нахождение экстремумов функции. Нахождение наибольшего и наименьшего значения.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение упражнений по теме «Нахождение экстремумов функции. Нахождение наибольшего и наименьшего значения.»	1	
	1/26 Исследование функции на монотонность. Направления выпуклости и точки перегиба графика функции. Асимптоты графика функции.	2	2
	Самостоятельная работа: составление опорных конспектов	1	
	1/28 Практические занятия Точки перегиба. Схема исследования функции с помощью производной.	2	
	Самостоятельная работа: составление схем исследования функции с помощью производной.	1	
	1/30 Практические занятия Исследование функций по общей схеме и построение графиков функций.	2	

	Контрольная работа по теме «Дифференциальное исчисление»		
	Самостоятельная работа: Домашняя контрольная работа (см.КОСы)	1	
Самостоятельная работа по разделу 2 Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.		10	
Раздел 3. Интегральное исчисление		14	
Тема 3.1. Неопределенный интеграл.	Содержание учебного материала		
	1/32 Первообразная и неопределенный интеграл. Основные свойства неопределенного интеграла. Табличные интегралы. Интегрирование методом замены переменной	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.	1	
	1/34. Интегрирование по частям. Практические занятия: Вычисление табличных интегралов.	2	2
	Самостоятельная работа: выполнение заданий по вычислению табличных интегралов. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.	1	
	1/36 Практические занятия Вычисление интегралов методом замены переменной. Интегрирование по частям.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение заданий по вычислению интегралов методом замены переменной	1	
Тема 3.2. Определенный интеграл.	Содержание учебного материала		
	1/38 Определенный интеграл и его свойства. Вычисление определенного интеграла методом подстановки и методом интегрирования по частям.	2	2
	Самостоятельная работа: выполнение упражнений по вычислению определенного интеграла методом подстановки и методом интегрирования по частям. Подготовка к дифференцированному зачету.	2	
	1/40 Практические занятия Вычисление площадей плоских фигур с помощью интеграла. Дифференцированный зачет.	2	
Всего		60	

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)

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Математика».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- таблицы с математическими формулами

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий

Основные источники:

1. С. Г. Григорьев, С. В. Иволгина «Математика», 2017 г.

Дополнительные источники:

2. «Задачи и упражнения по математическому анализу» под ред. Демидовича, М., АСТ, 2016г.
3. «Дидактические материалы для ссузов» под ред. О.Н. Афанасьевой, М., «Высшая школа», 2016г.

Интернет-ресурсы

8. <http://www.bestlibrary.ru> Он–line библиотека
9. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
10. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России
11. <http://www.edic.ru> Электронные словари

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций).

12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
<p>умения: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> -практические занятия -внеаудиторная самостоятельная работа -контрольная работа
<p>знания: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности; основные понятия и методы математического анализа; основы теории вероятностей и математической статистики; основные понятия и методы дискретной математики, линейной алгебры</p>	<ul style="list-style-type: none"> -практические занятия -внеаудиторная самостоятельная работа -контрольная работа -опрос письменный: -самостоятельная работа, -домашняя контрольная работа
ОК2	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (СПО)

43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчик: Трифоненко Е.В. преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией математических и общих естественнонаучных дисциплин.

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Ключанова Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экологические основы природопользования

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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.

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

- 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.

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

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы

и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **обладать профессиональными компетенциями:**

ПК5.3.Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **36** часов;

самостоятельной работы обучающегося **18** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	18
контрольная работа	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<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, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение. Особенности взаимодействия общества и природы		10	
Тема 1.0. Введение.	Содержание учебного материала	2	2
	<u>Введение. Природа и общество.</u> Развитие производительных сил общества; увеличение массы веществ и материалов, вовлекаемых в хозяйственный оборот; преднамеренные и непреднамеренные воздействия человека на условия существования		
	Самостоятельная работа Подготовка докладов, составление опорных конспектов	1	
Тема 1.1. Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности.	Содержание учебного материала	2	2
	<u>Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности.</u> Влияние урбанизации на биосферу.		
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов, составление опорных конспектов	1	
Тема 1.3. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности.	Содержание учебного материала:	2	2
	Практические занятия <u>Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах. Механизм образования кислотных дождей.</u>		
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций, составление опорных конспектов	1	

<p>Самостоятельная работа обучающихся по разделу 1: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями). 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Создание презентаций по заданной теме. Тематика домашних заданий по разделу 1: Природа и общество. Развитие производительных сил общества; Преднамеренные и непреднамеренные воздействия человека на условия существования. Охрана биосферы от загрязнения выбросами хозяйственной деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Роль человеческого фактора в решении проблем экологии. Утилизация бытовых и промышленных отходов Темы для презентаций, докладов (рефератов): Биосфера – живая оболочка Земли. Утилизация бытовых и промышленных отходов Влияние урбанизации на биосферу Экология и здоровье человека. Биологические, медицинские и социальные аспекты взаимодействия человека со средой его обитания. Экологические, эстетические и этические причины, побуждающие охранять природу. Экология человека и социальные проблемы. Экологическая культура человека. Методы интенсивного сельского хозяйства на примере Калининградской области.</p>			
Раздел 2. Природные ресурсы и рациональное природопользование		13	
Тема 2.1. Природные ресурсы и их классификация.	Содержание учебного материала Природные ресурсы и их классификация. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции.	2	1
	Самостоятельная работа Подготовка докладов, составление опорных конспектов	1	
Тема 2.2. Сравнительное описание проблем	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Сравнительное описание проблем использования и воспроизводства природных ресурсов.		

использования и воспроизводства природных ресурсов.	Самостоятельная работа Подготовка презентаций, составление опорных конспектов	1				
Тема 2.3. Анализ пищевых ресурсов человечества.	Содержание учебного материала	2				
	Практические занятия Анализ пищевых ресурсов человечества. Оценка качества питьевой воды.	1				
	Контрольная работа по разделу: Природные ресурсы и рациональное природопользование и Особенности взаимодействия общества и природы.	1				
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов, составление опорных конспектов	1				

Самостоятельная работа обучающихся по разделу 2:

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателями).

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:

Научно-технический прогресс и природа в современную эпоху. Утилизация бытовых и промышленных отходов. Перспективы и принципы создания неразрушающих природу производств.

Проблемы ресурсосбережения на каждом этапе создания и эксплуатации техники (проектирования, производства, потребления продукции, ремонта).

1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).

2. Создание презентаций по заданной теме.

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы

Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности.

Тематика домашних заданий по разделу 2:

Природные ресурсы и их классификация.

Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов, их взаимосвязь с размещением производства.

Проблемы питания и производства сельскохозяйственной продукции.

Земельный фонд и его динамика под влиянием антропогенных факторов.

История и развитие концепции устойчивого развития.

Окружающая человека среда и ее компоненты: различные взгляды на одну проблему.

Система контроля за экологической безопасностью в России.

Современные требования к экологической безопасности продуктов питания.

Среда обитания и среды жизни: сходство и различия.

Структура экологической системы.

Структура экономики в рамках концепции устойчивого развития.

Твердые бытовые отходы и способы решения проблемы их утилизации.

Энергетические ресурсы и проблема их исчерпаемости.

Виды ландшафтов.

Охраняемые территории: заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы.

Виды природных ресурсов.

Использование и охрана почвы, водных, растительных ресурсов, животного мира.

Темы для презентаций (рефератов):

Природные ресурсы Калининградской области, их рациональное использование;

Национальный парк Куршская коса.

Охраняемые территории России.

Пищевые ресурсы человечества.

Раздел 3. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами		13	
Тема 3.1. Загрязнение биосферы	Содержание учебного материала		1
	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. Основные загрязнители, их классификация. Основные пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ.	1	
Тема 3.2. Зеленая" революция и ее последствия.	Содержание учебного материала	1	1
	Зеленая" революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Способы ликвидации последствий заражения окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами.		
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов, составление опорного конспекта	1	
Тема 3.3. Анализ влияния токсичных и радиоактивных веществ на окружающую среду.	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Анализ влияния токсичных и радиоактивных веществ на окружающую среду.		
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций, составление опорного конспекта	1	
Тема 3.4. Определение химического состава атмосферы.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия Определение химического состава атмосферы.	2	
	Контрольная работа по разделу Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами	2	
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений, составление опорного конспекта		

Самостоятельная работа обучающихся по разделу 3.:

1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).
2. Создание презентаций по заданной теме.

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Экологические права граждан; Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушение экологии окружающей среды.

Тематика домашних заданий по разделу 2.

Загрязнение биосферы.

Антропогенное и естественное загрязнение.

Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.

Основные загрязнители, их классификация.

Основные пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ.

Определение экологической демографии.

Влияние экологических факторов на численность населения.

Различие заселенности Севера и Юга. Государственная политика демографии. Экологические факторы и здоровье человека. Влияние основных загрязнителей на здоровье человека. Болезни 21 века.

Темы для презентаций и рефератов

Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушение экологии окружающей среды.

Влияние состава атмосферы, воды, почвы на здоровье человека

Урбанизация, стадии ее развития. Структура города. Микроклимат города. Различия города и деревни в плане микроклимата.

Источники загрязнения в городе.

Влияние шума и излучений на здоровье горожан.

Нормирование загрязнений. ПДК, ПДВ.

Классы опасности химических веществ. Физическое загрязнение.

Аварии и катастрофы.

Способы экологизации промышленности.

Альтернативные источники энергии.

Экологическое состояние Калининграда;

Возможные меры по улучшению микроклимата города.

Промышленные объекты Калининграда, пути их экологизации.

Раздел 4. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор.

6

Тема 4.1 История

Содержание учебного материала

Российского природоохранного законодательства.	История Российского природоохранного законодательства. Природоохранные постановления 1970-1990 годов, принятые законодательными органами СССР. Закон "Об охране окружающей природной среды" 1991 года. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Участие России в деятельности международных природоохранных организаций	2	2
Тема 4.2. Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности	Содержание учебного материал	2	2
	Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности. Органы управления и надзора по охране природы, их цели и задачи. Природоохранное просвещение		
Тема 4.3. Анализ природоохранных законодательств.	Самостоятельная работа Подготовка докладов, составление опорного конспекта	1	
	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия Анализ природоохранных законодательств.		
Раздел 5: Юридическая и экономическая ответственность физических и юридических лиц, загрязняющих окружающую среду.	Самостоятельная работа Подготовка презентаций, составление опорного конспекта	1	
	Содержание учебного материала	10	
Тема 5.1. Правовая и юридическая ответственность в области охраны окружающей среды	Содержание учебного материала	2	
	Правовая и юридическая ответственность в области охраны окружающей среды. Возмещение вреда, причиненного здоровью человека и окружающей природной среде.		
Тема 5.2. Понятие об экологической оценке производств и предприятий.	Самостоятельная работа Подготовка докладов, составление опорного конспекта	1	
	Содержание учебного материала	2	
	Понятие об экологической оценке производств и предприятий.		
Тема 5.3 Анализ и	Самостоятельная работа Подготовка рефератов, составление опорного конспекта	1	
	Содержание учебного материала		

подборка материала по правой и юридической ответственности предприятий за нарушение экологии окружающей среды	<p>Практические занятия Анализ и подборка материала по правой и юридической ответственности предприятий за нарушение экологии окружающей среды.</p>	2
Тема 5.4. Способы экологизации промышленности.	<p>Содержание учебного материала:</p>	2
	<p>Практические занятия Анализ материала по правой и юридической ответственности предприятий за нарушение экологии окружающей среды. Способы экологизации промышленности.</p>	
	<p>Самостоятельная работа Подготовка презентаций , составление опорного конспекта</p>	1
<p>Самостоятельная работа обучающихся по разделам 4-5.: 1. Работа с конспектами, учебной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем). 2. Создание презентаций по заданной теме. 3. Выполнение домашних заданий по разделу 2. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Экологические права граждан; Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушение экологии окружающей среды. Тематика домашних заданий по разделам 4-5. Правовая и юридическая ответственность в области охраны окружающей среды Природоохранные постановления 1970-1990 годов, принятые законодательными органами СССР. Закон "Об охране окружающей природной среды" 1991 года. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Участие России в деятельности международных природоохранных организаций. Новые эколого-экономические подходы к природоохранной деятельности. Органы управления и надзора по охране природы, их цели и задачи. Природоохранное просвещение. Темы для презентаций, докладов и рефератов. Способы экологизации промышленности. История Российского природоохранного законодательства. Экологическая оценка производств и предприятий.</p>		
Дифференцированный зачёт	2	
Всего:	54	

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 «Экологических основ природопользования».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине «Экологические основы природопользования»;
- наглядные пособия: таблицы, карточки с заданиями.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа-проектор;
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Константинов, В.М., Челидзе, Ю.Б. "Экологические основы природопользования" - Москва, Изд.центр "Академия"-2017г.
- Титов, Е.В. Экология: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования - М.: Издательский центр "Академия", 2017 – 208 с.

Дополнительные источники:

1. Прохоров, Б.Б. Экология человека: Учебник для студентов высших учебных заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.
2. Миркин, Б.М. Экология: 10-11 классы: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф, 2016 г.
3. Чернова, Н.М. Экология. 10-11 класс: учебник для общеобразовательных учреждений. – М.: Дрофа, 2016 г.

Интернет-ресурсы

1. <http://bio.1september.ru> - Газета «Биология» и сайт для учителя «Я иду на урок биологии»
2. <http://www.college.ru/biology> - Биология в Открытом колледже
3. <http://www.biodat.ru> - BioDat: информационно-аналитический сайт о природе России и экологии
4. <http://www.floranimal.ru> - FlorAnimal: портал о растениях и животных
5. <http://www.forest.ru> - Forest.ru: все о российских лесах

6. <http://www.eco.nw.ru> - Внешкольная экология: программа «Школьная экологическая инициатива»
7. <http://www.biolog188.narod.ru> - В помощь моим ученикам: сайт учителя биологии А.П. Позднякова
8. <http://learnbiology.narod.ru> - Изучаем биологию
9. <http://www.nature.ok.ru> - Редкие и исчезающие животные России
10. <http://www.aseko.ru> - Санкт-Петербургская общественная организация содействия экологическому образованию
11. <http://www.ecosystema.ru> - Экологическое образование детей и изучение природы России
12. <http://www.eco-mnperu.narod.ru/bib.htm> - Библиотека факультета экологии Международного Независимого Эколога-Политологического Университета (МНЭПУ)
13. <http://www.ecoindustry.ru/> - Экология производства. Научно-практический журнал
14. <http://climate.mecom.ru/?C=N;O=D> - Бюллетень "Изменения климата"

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), коллективные решения творческих задач.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
Использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i>
Соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i>
Знания:	
Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
Особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
Об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
Принципы и методы рационального природопользования	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i>

	<i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
Методы экологического регулирования	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
Принципы размещения производств различного типа	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
Основные группы отходов, их источники и масштабы образования	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
Понятие и принципы мониторинга окружающей среды	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
Природоресурсный потенциал Российской Федерации	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i>
Охраняемые природные территории	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка выполнения контрольной работы.</i>

<p>ОК 1-ОК 9</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</p> <p>- экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>ПК5.3</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольной работы.</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО):

43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Немирова В. С., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендовано на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ГД, ТПИ, Т, ОП, ПИ, СТ, СК, п)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Колганова А.А.

СОДЕРЖАНИЕ

- **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 3
- **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 6
- **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 12
- **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 13

• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Экономика организации

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО):

43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

- рассчитывать основные экономические показатели деятельности организации;
- оценивать эффективность деятельности организации;
- определять материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы организации, показатели их эффективного использования;

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

- современное состояние и перспективы развития общественного питания;
- организационно-правовые формы организаций; перечень и характеристику материально-технических, сырьевых, финансовых ресурсов, показатели их эффективного использования, производственную, организационную структуру и инфраструктуру организаций;
- перечень основных и оборотных средств, нормы и правила оплаты труда, производственные программы и мощность, ценообразование, экономические показатели хозяйственной деятельности, оценку ее эффективности;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- формы оплаты труда;

Обучающийся должен обладать общими компетенциями:

ОК1. 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.

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 93 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 62 часа;

самостоятельной работы обучающегося 31 час

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	93
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
в том числе:	
практические занятия	31
контрольные работы	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	31
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономика организации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала Содержание и задачи учебной дисциплины «Экономика организации». Связь с другими учебными дисциплинами, теорией и практикой рыночной экономики.	2	1
	Самостоятельная работа: Подготовка конспекта «Механизм функционирования организации».	1	
Раздел 1. ВИДЫ И ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИЙ		10	
Тема 1.1. Понятие и объединение организаций.	Содержание учебного материала Понятие и виды организаций. Основные виды объединений организаций.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление схемы «Основные виды объединений организаций».	1	
Тема 1.2. Классификация организаций.	Содержание учебного материала <u>Организационно-правовые формы организаций.</u> Хозяйственные товарищества и общества, их виды и основные характеристики. Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Производственные кооперативы.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации «Производственные кооперативы»	1	
	Практические занятия Решение тестов по разделу «Виды и формы организаций».	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка реферата «Сущность и виды предпринимательской деятельности».	1	
Раздел 2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ОРГАНИЗАЦИИ		16	
Тема 2.1. Капитал организации.	Содержание учебного материала <u>Основной капитал организации.</u>	2	2

	Понятие и классификация основного капитала. Основные фонды и их виды. Учет и оценка основных фондов. Амортизация основных фондов.		
	Практические занятия Расчет показателей движения и эффективности использования основных фондов.	2	
	Самостоятельная работа Сообщение «Амортизация капитала». Работа в рабочих тетрадях: выполнение расчета показателей движения и эффективности использования основных фондов.	2	
	Содержание учебного материала <u>Оборотный капитал организации.</u> Состав и структура оборотного капитала. Кругооборот оборотных средств. Определение потребности в оборотных средствах.	2	2
	Практические занятия Расчет показателей эффективности использования оборотных средств.	2	
	Самостоятельная работа Сообщение «Показатели движения и эффективного использования капитала». Работа в рабочих тетрадях: выполнение расчета показателей эффективности использования оборотных средств.	2	
	Содержание учебного материала <u>Трудовые ресурсы организации.</u> Состав и структура трудовых ресурсов организации. Организация и нормирование труда. Производительность труда. Мотивация труда. Принципы оплаты труда. Формы и системы оплаты труда. Фонд оплаты труда и его структура.	2	1
	Практические занятия Расчет заработной платы и производительности труда.	2	
	Контрольная работа по разделу «Материально-техническая база организации»	2	
	Самостоятельная работа Рефераты «Трудовой капитал организации», «Капитальные вложения и их эффективность», «Состав основного и оборотного капитала организации».	3	

Раздел 3. ПРОИЗВОДСТВО И РЕАЛИЗАЦИЯ ТОВАРОВ, РАБОТ, УСЛУГ		16	
Тема 3.1. Затраты организации.	Содержание учебного материала <u>Издержки производства и реализации товаров, работ, услуг.</u> Понятие и состав издержек производства и реализации продукции. Классификация производственных затрат. Калькуляция себестоимости.	2	1
	Практические занятия: Калькуляция себестоимости товаров, работ, услуг.	2	
	Самостоятельная работа Решение практических задач	2	
Тема 3.2. Установление цен.	Содержание учебного материала <u>Ценообразование в организации.</u> Цена и ее функции. Виды цен и их классификация. Состав и структура цен.	1	2
	Практические занятия Анализ методики установления рыночных цен на товары, работы, услуги.	1	
	Самостоятельная работа Доклад «Постоянный и переменные издержки производства».	1	
Тема 3.3. Производство в организации.	Содержание учебного материала <u>Объемы и динамика производства и реализации товаров, работ, услуг.</u> Процесс производства и реализации товаров, работ, услуг. Эффективность производства. Резервы повышения эффективности производства.	2	2
	Практические занятия Анализ резервов повышения эффективности производства.	2	
	Самостоятельная работа Презентация «Методы калькуляции и пути оптимизации себестоимости»	2	
Тема 3.4. Планирование в организации.	Содержание учебного материала: <u>Планирование деятельности организации.</u> Сущность, виды и принципы планирования. Бизнес-план. Сущность и показатели эффективности деятельности организации.	2	3
	Практические занятия: Оценка выполнения плановых показателей.	2	
	Контрольная работа по разделу «Производство и реализация товаров, работ, услуг»	2	
	Самостоятельная работа	3	

	Подготовка рефератов: Ценовая политика организации. Резервы повышения эффективности производства. Планирование основных показателей деятельности фирмы и оценка плановых показателей.		
Раздел 4. ФИНАНСОВОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ		24	
Тема 4.1. Финансовые ресурсы.	Содержание учебного материала <u>Финансы организации.</u> Понятие финансов организации, их значение и функции. Финансовые ресурсы организации, и их источники.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом	1	
Тема 4.2. Финансовые показатели деятельности.	Содержание учебного материала <u>Финансовые результаты деятельности организации.</u> Прибыль организации, ее сущность и формирование. Факторы, влияющие на прибыль. Виды прибылей. Показатели рентабельности.	2	1
	Практические занятия 1. Анализ прибыли предприятия.	2	
	2. Анализ показателей рентабельности.	2	
	Самостоятельная работа Реферат «Управление финансовыми ресурсами».	3	
Тема 4.3. Финансовое положение организации.	Содержание учебного материала: <u>Финансовое состояние организации.</u> Формы финансовой бухгалтерской отчетности. Этапы проведения оценки финансового состояния организации на основе данных финансовой бухгалтерской отчетности.	2	3
	Практические занятия 1. Анализ источников и структуры капитала.	2	
	2. Анализ платежеспособности организации.	2	
	3. Оценка финансовой устойчивости организации.	2	
	Самостоятельная работа Доклад: Финансовая деятельность организации.	3	

	4. Анализ деловой активности организации.	2	
	5. Оценка потенциального банкротства организации.	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом	2	
	6. Составление тестовых заданий по разделу «Финансовое положение организации»	2	
	Самостоятельная работа Анализ финансового состояния организации.	1	
	Контрольная работа по разделу «Финансовое положение организации».	2	
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом	1	
Консультации			
	1. Организационно-правовые формы юридических лиц		
	2. Основной и оборотный капитал организации		
	3. Трудовые ресурсы организации		
	4. Издержки производства и реализации		
	5. Финансовые результаты деятельности организации		
	6. Финансовое состояние организации		
Экзамен			
Всего		93	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по «Основам экономики»;
- плакаты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Котерова Н. П. Экономика организации : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2017г.
2. Жабина, С.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования - М. : Издательский центр "Академия", 2017г.

Дополнительные источники:

1. Грибов, В.Д. Экономика организации: учебное пособие / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. – 4-е изд. – М.: КНОРУС, 2016. – 408 с.
2. Грузинов, В.П. Экономика предприятия. – М., 2015.
3. Камаев, В.Д. Экономическая теория: краткий курс: учебник. – 2-е изд., стер. – М., 2016.

Интернет ресурсы:

5. Министерство образования РФ: <http://www.informika.ru/>;
<http://www.ed.gov.ru/>; <http://www.edu.ru/>
6. Тестирование online: 5 - 11 классы: <http://www.kokch.kts.ru/cdo/>
7. Педагогическая мастерская, уроки в Интернет: <http://teacher.fio.ru>
8. Новые технологии в образовании: <http://edu.secna.ru/main/>
9. Путеводитель «В мире науки» для школьников:
<http://www.uic.ssu.samara.ru/~nauka/>

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Уроки–викторины, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), коллективные решения творческих задач, «мозговой штурм», мини-лекции, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссии, деловые игры,

работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: находить и использовать необходимую экономическую информацию; определять организационно-правовые формы организаций; определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации; рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности гостиницы; организовывать оформление гостиничной документации: составление, учет и хранение отчетных данных</p>	<p><i>Экспертная оценка усвоенных на практических занятиях навыков; индивидуальный и фронтальный опрос.</i> <i>Экспертный анализ по выполнению контрольных заданий, тестирование.</i> <i>Представление докладов, презентаций. Защита рефератов.</i></p>
<p>Знания: организацию производственного и технологического процессов в гостинице; материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы гостиничной отрасли и организации, показатели их эффективного использования; способы экономии ресурсов, основные энерго-и материалосберегающие технологии; механизмы ценообразования на услуги; формы оплаты труда в современных условиях; технико-экономические показатели деятельности гостиницы</p>	<p><i>Промежуточный и итоговый тестовый контроль, устный опрос, контрольная работа.</i> <i>Практические занятия.</i> <i>Внеаудиторная самостоятельная работа (реферативная работа, работа с электронными презентациями).</i></p>

<p>ОК1-ОК9</p>	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.
<p>ПК 1.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)**

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Невесенкова Екатерина Геннадьевна, преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ГД, ТПИ, Т, ОП, ПИ, СТ, СК, п)

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ А.А. Колганова

СОДЕРЖАНИЕ

• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Правовое обеспечение профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в раздел общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

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

- работать с нормативными правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;

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

- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- основы права социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;

– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями

ОК1. 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 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 24 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)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	24
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	<u>Понятие, содержание и механизм правового регулирования.</u> Понятие, предмет и метод правового регулирования. Способы и типы правового регулирования.		1
	Самостоятельная работа Работа с понятийным аппаратом	1	
Раздел 1. Правовое регулирование экономических отношений		22	
Тема 1.1. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки	Содержание учебного материала	1	
	<u>Понятие предпринимательского права, его признаки и принципы.</u> Предпринимательские отношения как предмет правового регулирования. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Отрасли права, регулирующие предпринимательские отношения в РФ, их источники.		1
	Практическое занятие Анализ нормативно-правовой базы оказания услуг общественного питания	1	
	Самостоятельная работа определить признаки предпринимательской деятельности, работа с текстами НПА - СИС "Консультант плюс", составить перечень НПА регламентирующих деятельность организаций	1	
Тема 1.2. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	2	
	<u>Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности.</u> Виды субъектов предпринимательского права. Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности. Понятие, признаки юридического лица и его организационно-правовые формы. Организационно-правовые формы юридических лиц. Создание, реорганизация, ликвидация юридических лиц. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности: понятие, признаки, порядок.		2

	Самостоятельная работа составить перечень документов необходимых для приобретения статуса ИП, подготовка к семинару	1	
	Практическое занятие-семинар <u>Понятие, признаки юридического лица и его организационно-правовые формы</u>	2	
	Самостоятельная работа составить схему "Виды юридических лиц"	1	
Тема 1.3. Право собственности и другие вещные права	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие <u>Составление схем: «Основные формы собственности в РФ» и «Основания возникновения и прекращения права собственности».</u> Право собственности. Формы собственности по российскому законодательству. Права собственника. Право хозяйственного ведения и право оперативного управления.		
	Самостоятельная работа составить и заполнить таблицу "Первоначальные основания приобретения права собственности»	1	
Тема 1.4. Гражданско-правовые обязательства и их обеспечение	Содержание учебного материала	1	2
	<u>Обязательства и основания их возникновения.</u> Способы обеспечения исполнения обязательств. Гражданско-правовая ответственность.		
	Практическое занятие Способы обеспечения исполнения обязательств - заполнение таблицы	1	
	Самостоятельная работа Анализ нормативно-правовых актов, являющихся предметом изучения учебного курса	1	
Тема 1.5. Гражданско-правовой договор как средство реализации интересов предпринимателей	Содержание учебного материала	2	3
	<u>Гражданско-правовой договор как средство реализации интересов предпринимателей.</u> Понятие сделки. Виды сделок. Недействительные сделки. Понятие гражданско-правового договора, его содержание и структура. Порядок заключения, изменения и расторжения договора. Виды договоров.		
	Самостоятельная работа подготовка электронных презентаций по отдельным видам договоров	1	
	Практическое занятие Составление транспортного договора	1	

	Самостоятельная работа закончить составление договора	1	
	Контрольная работа по теме: «Предпринимательское право»	1	
Тема 1.6. Федеральное законодательство в области защиты прав потребителей	Содержание учебного материала	1	3
	Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». Принципы работы с потребителем. Защита прав потребителей.		
	Практическое занятие Анализ текста Закона РФ «О защите прав потребителей»	1	
	Самостоятельная работа работа с текстом НПА - СИС «Консультант плюс», составить опорный конспект по результатам анализа НПА	1	
	Практическое занятие Составление искового заявления о защите прав потребителей	2	
	Самостоятельная работа закончить составления иска, повторить понятия: отрасль права, предмет и метод правового регулирования и т.п.	1	
Самостоятельная работа по разделу 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебных пособий и Интернет-ресурсов по темам курса Подготовка к практическим работам (семинары, кейс-стади и др.), создание электронных презентаций с использованием методических рекомендаций преподавателя Анализ нормативно-правовых актов, являющихся предметом изучения учебного курса Составление юридических документов Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Организационно-правовые формы юридических лиц Отдельные виды договоров: договор возмездного оказания услуг; мены; дарения; купли-продажи; аренды; подряда и др. - Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы) Анализ статей Закона РФ «О защите права потребителей» (Закон РФ «О защите прав потребителей» - Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы) Общая характеристика ФЗ РФ «О техническом регулировании»			
Раздел 2. Труд и социальная защита		24	
Тема 2.1. Трудовое право, как	Содержание учебного материала	1	

отрасль права	<p><u>Общая характеристика трудового права.</u> Понятие трудового права. Источники трудового права. Трудовой кодекс РФ. Основания возникновения, изменения и прекращения трудового правоотношения. Структура трудового правоотношения. Субъекты трудового правоотношения.</p>		2
	<p>Практическое занятие <u>Анализ общих положений Трудового кодекса РФ</u></p>	1	
	<p>Самостоятельная работа работа с текстом ТК РФ - СИС «Консультант плюс»</p>	1	
Тема 2.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства	<p>Содержание учебного материала</p>	2	
	<p><u>Правовое регулирование занятости и трудоустройства.</u> Общая характеристика законодательства РФ о трудоустройстве и занятости населения. Государственные органы занятости населения, их права и обязанности. Негосударственные организации, оказывающие услуги по трудоустройству граждан. Понятие и формы занятости. Порядок и условия признания гражданина безработным. Правовой статус безработного. Пособие по безработице. Иные меры социальной поддержки безработных. Повышение квалификации и переподготовка безработных граждан.</p>		1
	<p>Самостоятельная работа составить резюме</p>	1	
Тема 2.3. Трудовой договор (контракт)	<p>Содержание учебного материала</p>	2	
	<p>Понятие трудового договора, его значение. Стороны трудового договора. Содержание трудового договора. Виды трудовых договоров. Порядок заключения трудового договора. Документы, предоставляемые при поступлении на работу. Оформление на работу. Испытания при приеме на работу. Понятие и виды переводов по трудовому праву. Отличие переводов от перемещения. Совместительство. Основания прекращения трудового договора. Оформление увольнения работника.</p>		3
	<p>Самостоятельная работа проанализировать текст типового трудового договора</p>	1	
	<p>Практическое занятие <u>Решение ситуационных задач по теме: «Заключение и прекращение трудового договора»</u></p>	2	
	<p>Самостоятельная работа подготовить сообщение (в письменной форме) на тему: "Увольнение работника по инициативе работодателя"</p>	1	

Тема 2.4. Рабочее время и время отдыха	Содержание учебного материала	1	2
	<p><u>Понятие рабочего времени, его виды.</u> Режим рабочего времени и порядок его установления. Учет рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Компенсация за работу в выходные и праздничные дни. Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления. Порядок установления рабочего времени и времени отдыха для лиц, совмещающих работу с обучением.</p>		
	Практическое занятие Виды времени отдыха - заполнение таблицы	1	
	Самостоятельная работа решение ситуационных задач на тему: "Рабочее время и время отдыха"	1	
Тема 2.5. Трудовая дисциплина	Содержание учебного материала	1	2
	<p>Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения. Понятие дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий.</p>		
	Практическое занятие Анализ статьи 193 ТК РФ – алгоритм применения дисциплинарного взыскания	1	
	Самостоятельная работа работа с текстом ТК РФ - СИС "Консультант плюс"	1	
Тема 2.6. Материальная ответственность сторон трудового договора и порядок оплаты труда	Содержание учебного материала	1	2
	<p>1. <u>Материальная ответственность сторон трудового договора и порядок оплаты труда.</u> Понятие материальной ответственности. Основания и условия привлечения работника к материальной ответственности. Полная и ограниченная материальная ответственность. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность. Материальная ответственность работодателя за ущерб, причиненный работнику. Виды ущерба, возмещаемого работнику, и порядок возмещения ущерба. Правила и порядок оплаты труда.</p>		
	Практическое занятие Составление заявления в порядке статьи 142 ТК РФ	1	
	Самостоятельная работа составить и заполнить таблицу на тему: "Материальная ответственность работодателя перед работником", реферат на тему: " Компенсационные и гарантийные выплаты"	1	

	2. <u>Порядок возмещения работником ущерба, причиненного работодателю.</u> Порядок определения размера материального ущерба, причиненного работником работодателю.	1	3
	Практическое занятие <u>решение ситуационных задач по теме: «Материальная ответственность сторон трудового договора»</u>	1	
	Самостоятельная работа составить опорный конспект на тему: "Основания привлечения работника к полной материальной ответственности перед работодателем", решение ситуационных задач на тему: "Материальная ответственность сторон трудового договора"	1	
Тема 2.7. Трудовые споры	Содержание учебного материала	2	3
	<u>Трудовые споры.</u> Понятие трудовых споров, причины их возникновения. Классификация трудовых споров. Понятие индивидуальных трудовых споров. Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров: комиссии по трудовым спорам, суд. Сроки подачи заявлений и сроки разрешения дел в органах по рассмотрению трудовых споров. Исполнение решения по трудовым спорам. Понятие и механизм возникновения коллективных трудовых споров. Порядок разрешения коллективных трудовых споров: примирительная комиссия, посредник, трудовой арбитраж. Право на забастовку. Порядок проведения забастовки. Незаконная забастовка и ее правовые последствия. Порядок признания забастовки незаконной.		
	Самостоятельная работа подготовка к семинару и контрольной работе	1	
	Практическое занятие – семинар: Коллективные трудовые споры, порядок их разрешения	1	
	Самостоятельная работа Составление юридических документов	1	
	Контрольная работа по теме: «Трудовое право»	1	
Тема 2.8. Социальное	Содержание учебного материала	2	

обеспечение граждан	<p>Практическое занятие <u>Социальное обеспечение граждан. Составление схем: «Основные виды пособий в РФ» и «Виды пенсий».</u> Понятие социальной помощи. Виды социальной помощи по государственному страхованию (медицинская помощь, пособия по временной нетрудоспособности, по беременности и родам, по уходу за ребенком, ежемесячное пособие на ребенка, единовременные пособия). Пенсии и их виды. Условия и порядок назначения пенсии.</p>		3
	<p>Самостоятельная работа выучить схемы: «Основные виды пособий в РФ» и «Виды пенсий»</p>	1	
<p>Самостоятельная работа по разделу 2 Систематическая проработка конспектов занятий, учебных пособий и Интернет-ресурсов по темам курса Подготовка к практическим работам (семинары, кейс-стади и др.), создание электронных презентаций с использованием методических рекомендаций преподавателя Анализ нормативно-правовых актов, являющихся предметом изучения учебного курса Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Социальное партнерство в сфере труда Права и обязанности безработного. Пособие по безработице Составление резюме. Правила составления резюме Прекращение трудового договора по инициативе работодателя Работа по совместительству, в ночное время. Сверхурочная Виды отпусков Компенсационные и гарантийные выплаты. Оплата труда при отклонении от нормальных условий труда (простой, брак и др.) Материальная ответственность работодателя перед работником Составление заявления в порядке ст. 142 ТК РФ Подготовка к проведению практического занятия - семинара: «<i>Коллективные трудовые споры, порядок их разрешения</i>» Виды пособий и виды пенсий</p>			
Раздел 3. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности и защита их прав		9	
Тема 3.1. Понятие и виды ответственности субъектов предпринимательской деятельности	<p>Содержание учебного материала Практическое занятие <u>Основные виды юридической ответственности предпринимателей - заполнение таблицы.</u> Понятие ответственности субъектов предпринимательского права. Виды юридической ответственности предпринимателей. Гражданско-правовая ответственность и ее виды. Уголовная ответственность.</p>	2	

	Самостоятельная работа повторить тему "Основы административного права" (учебная дисциплина "Право")	1	
Тема 3.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала	1	
	Практическое занятие <u>Административные правонарушения и административная ответственность.</u> Административные правонарушения. Понятие административной ответственности. Виды административных взысканий. Порядок наложения административных взысканий. Анализ статей Глав 1, 2, 4 КоАП РФ		
	Самостоятельная работа работа с текстом КоАП РФ - СИС "Консультант плюс", подготовка к семинару создание электронных презентаций	2	
Тема 3.3. Экономические споры	Содержание учебного материала	1	
	Практическое занятие – семинар <u>Судебный порядок разрешения споров</u> Понятие экономических споров. Виды экономических споров: преддоговорные споры; споры, связанные с нарушением прав собственника; споры, связанные с причинением убытков; споры с государственными органами; споры о деловой репутации и товарных знаках. Досудебный (претензионный порядок) рассмотрения споров, его значение. Подведомственность и подсудность экономических споров. Сроки исковой давности.		
Самостоятельная работа по разделу 3 Систематическая проработка конспектов занятий, учебных пособий и Интернет-ресурсов по темам курса Подготовка к практическим работам (семинары, кейс-стади и др.), создание электронных презентаций с использованием методических рекомендаций преподавателя Анализ нормативно-правовых актов, являющихся предметом изучения учебного курса Составление юридических документов Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Понятие и виды правонарушений. Понятие и виды юридической ответственности Административное право – общая характеристика Третейские суды Арбитражный Административные правонарушения на предприятиях			
Дифференцированный зачет		2	
Всего:			72

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 правового обеспечения профессиональной деятельности, библиотеки и читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером;
- доска;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным или свободным программным обеспечением, оборудованный средствами вывода звуковой информации и web-камерой;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гуреева, М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / М.А. Гуреева. — 2-е изд., стер. — М.: КНОРУС, 2016. — 220 с.

2. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина. — 11-е изд., испр. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 224 с.

Дополнительные источники:

1. Певцова, Е. А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.

2. Петрова, Г.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере сервиса: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. — М.: Издательский центр «Академия», 2016. — 320 с.

3. Серебряков, В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании: Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. — М.: Издательский центр «Академия», 2015. — 224 с.

Нормативный материал:

1. Конституция Российской Федерации (принята 12.12.1993).
2. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ.

3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации от 14.11.2002 N 138-ФЗ.
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ.
5. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ.
6. Арбитражный процессуальный кодекс РФ от 24.07.2002 N 95-ФЗ.
7. Жилищный кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 г. №188-ФЗ.
8. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ.
9. Уголовно-процессуальный кодекс Российской Федерации от 18.12.2001 N 174-ФЗ.
10. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1.
11. Федеральный конституционный закон РФ "Об арбитражных судах в Российской Федерации" от 28.04.1995 N 1-ФКЗ.
12. Федеральный Закон РФ "О несостоятельности (банкротстве)" от 26.10.2002 N 127-ФЗ.
13. Закон РФ от 19.04.1991 г. N 1032-1 "О занятости населения в Российской Федерации".
14. Федеральный Закон РФ "Об обязательном пенсионном страховании в Российской Федерации" от 15.12.2001 N 167-ФЗ.
15. Федеральный Закон РФ "О трудовых пенсиях в Российской Федерации" от 17.12.2001 N 173-ФЗ.
16. Федеральный закон "О лицензировании отдельных видов деятельности" от 04.05.2011 N 99-ФЗ.
17. Федеральный закон РФ от 27.12. 2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании».
18. Федеральный закон РФ от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
19. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 "Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации".
20. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 N 1036 «Правила оказания услуг общественного питания».
21. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).

22. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

23. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

24. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».

25. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

26. ГОСТ 31985-2013. «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения».

27. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

28. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания».

29. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

30. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».

Интернет-ресурсы:

1. Правовые системы: 1. <http://www.consultant.ru/>; 2. <http://www.garant.ru/>;
2. Консорциум кодекс/Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации - <http://docs.cntd.ru/document/1200043116>;
3. Научный Центр Правовой Информатизации Министерства Юстиции РФ - <http://www.scli.ru>;
4. 14 шагов начинающего предпринимателя - http://www.bishelp.ru/svoe_delo/;
5. ОЗПП Общество защиты прав потребителей - http://www.ozppso.ru/1123/1280/aview_b24153;
6. Юридический отдел - <http://www.for-expert.ru/contract-samples/42.shtml>;
7. Весь общепит России - http://www.pitportal.ru/formats/semi_ready/4337.html;
8. Сухаревка 1938 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ для ресторанов, кафе, столовых - <http://www.suharevka.ru/consulting/normdocs.php>.

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, работа в малых группах, работа в

парах, индивидуальные и групповые проекты, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), коллективные решения творческих задач.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий (электронных презентаций, докладов, рефератов, анализа нормативно-правовых актов и др.)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
работать с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности	<i>анализ и оценка результатов практических занятий (анализ нормативно-правовых актов, составление юридических документов), внеаудиторная самостоятельная работа с правовой информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов Сети Интернет и оформлением результатов в виде реферата, доклада, презентации</i>
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства	<i>анализ и оценка результатов практических занятий (решение ситуационных задач, разбор и анализ проблемных ситуаций, основанных на фактическом и вымышленном материале в рамках кейс-метода, эвристическая беседа, диалог)</i>
Знания:	
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности	<i>устный опрос, тестовый контроль</i>
основные положения законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности	<i>анализ и контроль внеаудиторной самостоятельной работы студентов (проектная, реферативная работа), анализ и оценка результатов практических занятий (решение ситуационных задач, разбор и анализ проблемных ситуаций, основанных на фактическом и вымышленном</i>

	<i>материале в рамках кейс-метода), анализ успешности действий студентов при изучении и анализе НПА, анализ и оценка конспекта (тезисы)</i>
<i>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности</i>	<i>анализ и оценка действий студентов в ходе выполнения практической работы (решение ситуационных задач)</i>
<i>организационно-правовые формы юридических лиц</i>	<i>анализ и оценка действий студентов в ходе выполнения практического занятия-семинара (защита проектных работ, рефератов, докладов и т.д.), оценка результатов практического занятия (составление схемы)</i>
<i>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</i>	<i>промежуточный рубежный тестовый контроль, анализ успешности действий студентов в ходе проведения «мозгового штурма», рефлексии</i>
<i>порядок заключения трудового договора и основания его прекращения</i>	<i>анализ и оценка результатов практических занятий (решение ситуационных задач, разбор и анализ проблемных ситуаций, основанных на фактическом и вымышленном материале в рамках кейс-метода), изучение и анализ НПА, с последующим составлением конспекта (тезисы)</i>
<i>правила оплаты труда</i>	<i>устный опрос, тестовый контроль</i>
<i>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения</i>	<i>анализ и контроль внеаудиторной самостоятельной работы студентов (проектная, реферативная работа, создание презентаций)</i>
<i>основы права социальной защиты граждан</i>	<i>анализ и оценка результатов практического занятия (составление схем)</i>
<i>понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника</i>	<i>анализ и оценка действий студентов в ходе выполнения практической работы (решение ситуационных задач)</i>
<i>виды административных правонарушений и административной ответственности</i>	<i>анализ и оценка действий студентов в ходе выполнения практической работы (изучение и анализ НПА, с последующим составлением конспекта (тезисы)</i>
<i>нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения</i>	<i>анализ и оценка действий студентов в ходе выполнения практической работы</i>

споров	<i>(решение ситуационных задач), составление юридических документов</i>
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 10	<p><i>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</i></p> <p><i>- экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i></p>
ПК 4.1	<p><i>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</i></p> <p><i>- экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО): **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчики: Кремер О.И., преподаватель экономических дисциплин ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендовано на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ГД, ТПИ, Т, ОП, ПИ, СТ, СК, п)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Колганова А.А.

СОДЕРЖАНИЕ

49.ПАСПОРТ ДИСЦИПЛИНЫ	ПРОГРАММЫ	УЧЕБНОЙ	стр. 3
50.СТРУКТУРА И ДИСЦИПЛИНЫ	СОДЕРЖАНИЕ	УЧЕБНОЙ	4
51.УСЛОВИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	РЕАЛИЗАЦИИ	УЧЕБНОЙ	17
52.КОНТРОЛЬ И ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	ОЦЕНКА	РЕЗУЛЬТАТОВ	20

4. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Бухгалтерский учёт

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО):

43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

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

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

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

- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
- особенности ценообразования в общественном питании;
- нормативно-правовую базу бухгалтерского учета

Обучающийся должен обладать общими компетенциями:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 135 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;
самостоятельной работы обучающегося 45 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>135</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>90</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>45</i>
контрольные работы	<i>4</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>45</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Бухгалтерский учет»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2		
Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА.		16	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, межпредметные связи. Роль знаний по бухгалтерскому учету в профессиональной деятельности. Бухгалтерский учет: понятие, возникновения и эволюция, виды. Измерители, применяемые в учете. Сущность, основные задачи и функции бухгалтерского учета в рыночной экономики. Предмет и метод бухгалтерского учета, объекты и методы бухгалтерского учета. Система нормативно-правового регулирования бухгалтерского учета в Российской Федерации. Федеральный закон «О бухгалтерском учете». Основные нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения бухгалтерского учета в организациях. Основные принципы бухгалтерского учета и их назначений. Пользователи информации бухгалтерского учета, их потребности.	2	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта «Пользователи информации бухгалтерского учета, их потребности»	1	
Тема 1.2. Бухгалтерский баланс и система счетов бухгалтерского учета.	Содержание учебного материала	8	
	1. Бухгалтерский баланс: назначение, содержание, структура, виды. Влияние хозяйственных операций на баланс: типовые изменения. Требования, предъявляемые к балансу.	2	1
	Самостоятельная работа Формирование информационного блока по теме	1	
	2. Двойная запись, её сущность и значение. Счета синтетического и аналитического учета, их назначение и взаимосвязь.	2	2

	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	3.План счетов бухгалтерского учета: понятие структура. Обобщение данных текущего бухгалтерского учета. Виды оборотных ведомостей по счетам синтетического и аналитического учета.	2	2
	Самостоятельная работа Составление таблицы «План счетов бухгалтерского учета»	1	
	Практические занятия Группировка хозяйственных средств по составу, размещению и источникам их образования. Запись хозяйственных операций на счетах аналитического учета. Составление оборотных и сальдовых ведомостей по счетам аналитического учета.	2	
	Самостоятельная работа Составление оборотных и сальдовых ведомостей по счетам аналитического учета.	1	
	Содержание учебного материала	6	
Тема 1.3. Документация и инвентаризация.	.Инвентаризация: понятие, назначение, общие правила проведения. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей.	2	2
	Самостоятельная работа создание электронных презентаций	1	
	Практические занятия Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	1	
	Контрольная работа по разделу №1: «Теоретические основы бухгалтерского учета».	2	
	Самостоятельная работа Рефераты: «Федеральный закон о бухгалтерском учете». Изучение нормативных документов по проведению инвентаризации. Презентации: «Содержание бухгалтерского баланса».Положение по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская	1	

	отчетность организации» ПБУ 4/99		
Раздел 2. БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОРГАНИЗАЦИЯХ (ПРЕДПРИЯТИЯХ) ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ		74	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	
Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании.	1.Задачи и принципы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Материальная ответственность: понятие, организация, виды, документальное оформление. Особенности товарооборота предприятий общественного питания. Продукция собственного производства и покупные товары. Состав затрат, связанных с приобретением, производством и реализацией продукции собственного производство и покупных товаров. Транспортно-заготовительные расходы. Принципы оценки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Структура продажной цены. Наценка общественного питания.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций «Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании».	1	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	8	2
Оценка и учет сырья, товаров и тары кладовых.	1.Материально-производственные запасы (МПЗ): понятие. Учет материально-производственных запасов в кладовой и бухгалтерии. Методы учета. Оценка материально-производственных запасов.	2	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	2.Нормативные документы и методические рекомендации, регламентирующие учет МПЗ. Источники поступление продуктов, товаров, тары. Документальное оформление доверенностей, контроль за их использованием.	2	2
	Самостоятельная работа Работа с нормативными документами	1	
	Практические занятия Составление товарной накладной, доверенности, счетов-фактур, карточки складского учета.	2	
	Самостоятельная работа Заполнение бланков по оценке и учету товаров, сырья и тары	1	

	Практические занятия Составление накладных на отпуск товаров и тары из кладовой, товарного отчета. Составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости.	2	
	Самостоятельная работа Изучение Положения по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов» ПБУ 5/01 и Методических указаний по бухгалтерскому учету материально-производственных запасов, утв. Приказом Минфина РФ от 28.12.01 №1194 (по заданию преподавателя).	1	
		1	
	Содержание учебного материала	10	
Тема 2 .3. Ценообразование в общественном питании.	1.Цена: понятие, назначение, виды. Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования цен на продукцию, товары и услуги, реализуемые (оказываемые) населению. План-меню, его содержание и назначение.	2	
	Самостоятельная работа Работа с нормативными документами	1	
	2.План-меню, его содержание и назначение.	2	1
	Самостоятельная работа Составление планов-меню	1	
	3.Исчисление цен на покупные товары.	2	2
	Самостоятельная работа Составление планов-меню	1	
	Практические занятия Исчисление цен на покупные товары. Калькуляция свободных розничных цен на холодные закуски, первые блюда, напитки, сладкие блюда.	2	
	Самостоятельная работа Работа с интернет источниками	1	
	Практические занятия: Калькуляция свободных розничных цен на вторые блюда, соусы, гарниры. Расчет входной платы при оказании услуг по типу «шведского стола»	2	

	Самостоятельная работа Расчет входной платы при оказании услуг (по индивидуальному заданию)	1	
Тема 2.4. Учет производства и реализации (отпуска) готовой продукции.	Содержание учебного материала	8	
	1. Задачи и принципы организации бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции.	2	1
	Самостоятельная работа Подготовка презентации	1	
	2. Материальная ответственность на производстве.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений по теме «Материальная ответственность на производстве».	1	
	Практические занятия Составление первичных документов по реализации (отпуску) готовой продукции	2	
	Самостоятельная работа Работа с бланками документов, составление и заполнение.	1	2
	Практические занятия Составление отчетности о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости о движении продуктов и тары общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа Работа с бланками документов, составление и заполнение.	1	
Тема 2.5. Учет реализации готовой продукции и товаров в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети.	Содержание учебного материала	4	2
	1. Документальное оформление движения товаров. Готовой продукции производства, тары, сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально-ответственных лиц.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения «Документальное оформление движения товаров».	1	
	Практические занятия Составление первичных документов по движению. Товаров и тары буфетах, сдачи выручки, товарного отчета буфетчика.	2	

	Самостоятельная работа Составление сводной таблицы по теме	1	
Тема 2.6. Учет расчетов по оплате труда.	Содержание учебного материала:	10	
	<u>1. Учет труда и расчеты по его оплате: задачи.</u>	2	2
	Самостоятельная работа	1	
	<u>1. Системы оплаты труда. Учет рабочего времени и норм выработки.</u> Расчет заработной платы различным категориям работников, состоящим в штате организации. Порядок исчисления среднего заработка, оплата очередного отпуска и другие выплаты, связанные с расчетом среднего заработка. Расчет пособий по временной нетрудоспособности. Виды удержаний из заработной платы и их расчет. Налог на доходы физических лиц. Состав фонда заработной платы и выплат социального характера. Порядок исчисления единого социального налога. Документальное оформление расчетов по оплате труда. Депонирование зарплаты.	2	2
	Самостоятельная работа Расчет заработной платы бармена	1	
	Практические занятия Оформление табеля учета использования рабочего времени.	2	
	Самостоятельная работа Оформление табеля учета использования рабочего времени	1	
	Практические занятия Расчет заработной платы различными категориями работников при временной и сдельной оплате труда.	2	
	Самостоятельная работа Расчет заработной платы официанта	1	
Практические занятия Расчет оплаты за дни отпуска, пособий по временной нетрудоспособности, доплат за сверхурочную работу, работу в праздничные дни. Расчет удержаний из заработной платы. Составление расчетно-платежной ведомости.	2		

	Самостоятельная работа Расчет заработной платы бригаде официантов с учетом КТУ. Расчет единого социального налога.	1	
Тема 2.7. Учет денежных средств, текущих обязательств и расчетов.	Содержание учебного материала	14	
	1. Учет денежных и расчетных операций: задачи. Порядок ведения и документального оформления кассовых операций.	2	1
	Самостоятельная работа Работа с понятийным аппаратом	1	
	2. Ведение книги кассира-операциониста.	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	3. Учет расчетов за обслуживание посетителей через официанта: по счету, чеку, заказу-счету, гарантийным письма организаций. Ответственность официанта. Подготовка денег и сдача выручки официантов в конце рабочего дня. Порядок ведения и оформления кассовых операций. Порядок сдачи выручки в банк. Учет денежных документов, переводов в пути. Ответственность кассира. Инвентаризация наличных денежных средств и денежных документов в кассе. Учет денежных средств на расчетном счете, порядок открытия счета. Документальное оформление операций по расчетному счету. Проверка выписок из банка. Организация учета расчетов с подотчетными лицами. Порядок оплаты служебных командировок, составление авансового отчета. Учет расчетов по возмещению материального ущерба. Учет расчетов с покупателями и заказчиками. Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками. Учет движения (покупка, продажа, обмен, залог) акций, облигаций и других ценных бумаг предприятия, банков и других элементов. Банковская система Российской Федерации. Порядок учета кредитов банка. Учет заемных средств. Порядок и учет расчетов с бюджетом по федеральным налогам, налогам субъектов РФ, местным налогам.	2	
Самостоятельная работа Подготовка доклада «Ответственность официанта»	1		

	<p>Практические занятия Первичные документы. Оформление листа книги кассира-операциониста, приходных и расходных кассовых документов, кассового отчета. Составление авансового отчета. Составление реестра сдачи выручки официантам и документов к нему.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа Изучение Положения по бухгалтерскому учету «Учет материально-производственных запасов» ПБУ 5/01 и Методических указаний по бухгалтерскому учету материально-производственных запасов, утв. Приказом Минфина РФ от 28.12.01 №1194 (по заданию преподавателя).</p>	1	
	<p>Практические занятия Раздаточный материал. Оформление листа книги кассира-операциониста, приходных и расходных кассовых документов, кассового отчета. Составление авансового отчета. Составление реестра сдачи выручки официантам и документов к нему.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа Составление отчета о прибылях и убытках: Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности.</p>	1	
	<p>Практические занятия Оформление листа книги кассира-операциониста, приходных и расходных кассовых документов, кассового отчета. Составление авансового отчета. Составление реестра сдачи выручки официантам и документов к нему.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа Изучение потребности в сырье, необходимом для выпуска запланированного количества блюд, для обслуживания по типу «шведского стола».</p>		
	<p>Практические занятия Бланки документов Оформление листа книги кассира-операциониста, приходных и расходных кассовых документов, кассового отчета. Составление авансового отчета. Составление реестра сдачи выручки официантам и документов к нему.</p>	2	

	Самостоятельная работа Изучение ФЗ « О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» от 22.05.03 №54-ФЗ	1	
Тема 2.8. Учет доходов, расходов и финансовых результатов.	Содержание учебного материала	8	
	1.Финансовые результаты хозяйственной деятельности: понятие, структура, порядок оформления.	2	2
	Самостоятельная работа Разработка журнала учета столовой посуды и приборов, выдаваемых под отчет работникам организации.	1	
	2. <u>Положение по бухгалтерскому учету «Расходы организации» ПБУ 10/99. Расходы по обычным видам деятельности, их состав.</u> Расчет расходов, приходящихся на остаток товаров, на проданную продукцию. Расходы на аренду и содержание зданий, оборудования, инвентаря, помещений. Расчет амортизации основных средств. Расходы на ремонт основных средств и инвентаря. Понятие операционных, внереализационных, чрезвычайных доходов и расходов. Порядок отнесения доходов и расходов на финансовый результат деятельности организации. Расчеты по налогу на прибыль. Учет использования прибыли. Понятие нераспределенной прибыли(непокрытого убытка)	2	2
	Самостоятельная работа Составление инвентаризационной ведомости и выявление результатов инвентаризации (по заданию преподавателя).	1	
	Практические занятия Расчет реализованных оценок. Расчет доходов, приходящихся на остаток товара.	2	
	Самостоятельная работа Изучение ФЗ « О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» от 22.05.03 №54-ФЗ.	1	
Практические занятия Расчет конечного финансового результата.	2		

	Самостоятельная работа Изучение положений по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99 и «Расходы организации» ПБУ 10/99 Баланс доходов и расходов	1	
Тема 2.9. Учетная политика организации.	Содержание учебного материала	2	2
	1. Учетная политика: понятие, принципы формирования, требования, документальное оформление. Содержание, основные положения учетной политики организации. Система внутрипроизводственного учета отчетности и контроля.		
	Самостоятельная работа составление приказа об учетной политики организации.	1	
Тема 2.10. Бухгалтерская (финансовая) отчетность.	Содержание учебного материала	8	
	Практическое занятие Бухгалтерская отчетность: понятие, виды и назначения, основные требования. Состав финансовой отчетности и принцип ее составления. Бухгалтерский баланс организации (форма №1). Отчет о прибылях и убытках (форма №1).	2	2
	Самостоятельная работа Рассмотрение положений по бухгалтерскому учету «Доходы организации» ПБУ 9/99 и «Расходы организации» ПБУ 10/99.	1	
	Практические занятия Бланки баланса. Составление бухгалтерского баланса организации.	2	
	Самостоятельная работа Составление приказа об учетной политики организации.	1	
	Практические занятия Составление бухгалтерского баланса организации.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	1	
	Контрольная работа по разделу №2. Показатели деятельности организации (предприятие) общественного питания.	1	

Консультации		
1. Методы бухгалтерского учёта		
2. Счета и двойная запись		
3. Учёт Основных средств		
4. Составление бухгалтерских проводок по хозяйственным операциям по счетам 01, 10, 60,01, 70, 50, 51.		
5. Учёт товаров на складе и бухгалтерии		
6. Учёт прибыли и убытков		
Экзамен		
Всего	135	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета бухгалтерского учета.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники

1. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 21.11.96 №129-ФЗ
2. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» от 22.05.03 №54-ФЗ
3. Гражданский кодекс РФ, части 1, 2
4. Трудовой кодекс РФ
5. Налоговый кодекс РФ, части 1,2 с измен. и допол. (2013-214 гг.)
6. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности и инструкция по его применению. Утв. Приказом Минфина РФ от 31.12.00 №94Н
7. «Учетная политика организации» ПБУ 1/98. Приказ Минфина от 09.12.98 №60Н
8. «Бухгалтерская отчетность организации» ПБУУ 4/99. Приказ Минфина от 06.07.99 №43Н
9. «Учет материально-производственных запасов» ПБУ 5/01. Приказ Минфина РФ от 09.06.01 №44Н
10. Методические указания по бухгалтерскому учету материально-производственных запасов. Утв. Приказом Минфина РФ от 28.12.14 №119Н

Основные источники

1. Сахон, А.П., Софронова Н.Ф., Невольникова Г.И., Климова Н.В. Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания): Учебное пособие. – М.: Деловая литература, 2016г.
2. Потапова, И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания (1-е изд.) учебник 2018 г.

Дополнительные источники

3. Николаева, Г.А., Сергеева Т.С. Бухгалтерский учет в общественном питании. – М.: Приор, 2015г.
4. Перетятко, Т.Н. Основы калькуляции и учета в общественном питании. Учебно-практическое пособие. – М.: ИТК «Дашков и К», 2016г.
5. Финансовая газета» с приложениями, «Экономическая газета»

Интернет ресурсы:

1. Министерство образования РФ: <http://www.informika.ru/>;
<http://www.ed.gov.ru/> ; <http://www.edu.ru/>
2. Тестирование online: 5 - 11 классы : <http://www.kokch.kts.ru/cdo/>
3. Педагогическая мастерская, уроки в Интернет: <http://teacher.fio.ru>
4. Новые технологии в образовании: <http://edu.secna.ru/main/>
5. Путеводитель «В мире науки» для школьников:
<http://www.uic.ssu.samara.ru/~nauka/>
6. Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия: <http://mega.km.ru>
7. сайты «Энциклопедий»: <http://www.rubricon.ru/>;
<http://www.encyclopedia.ru/>

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Уроки–викторины, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), коллективные решения творческих задач, «мозговой штурм», мини-лекции, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссии, деловые игры, работа в малых группах, работа в парах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Экспертная оценка усвоенных на практических занятиях навыков; индивидуальный и фронтальный опрос. Выполнение контрольных заданий, тестирование. Представление докладов, презентаций. Защита рефератов.</i></p>
<p>Знания: -основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность; -особенности ценообразования в общественном питании; -нормативно-правовую базу бухгалтерского учета</p>	<p><i>Экспертная оценка выполнения контрольных работ. Промежуточный и итоговый тестовый контроль, устный опрос, контрольная работа. Практические занятия. Внеаудиторная самостоятельная работа (реферативная работа, работа с электронными презентациями).</i></p>
<p>ОК 1 ОК 3 ОК 7 ОК 10</p>	<p><i>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i></p>
<p>ПК 1.4</p>	<p><i>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Невесенкова Е. Г., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендовано на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ГД, ТПИ, Т, ОП, ПИ, СТ, СК, п)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ А.А. Колганова

СОДЕРЖАНИЕ

• ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Документационное обеспечение управления

1.2. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Программа учебной дисциплины может быть использована в **дополнительном профессиональном** образовании (при повышении квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки работников в области организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в раздел общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления;
- способы создания, функции и классификацию документов;
- унифицированные системы документов, правила их составления;
- организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления.

Обучающийся должен обладать общими компетенциями:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 24 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)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	24
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Документационное обеспечение управления»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	1
	<u>Содержание и основные задачи современного документационного обеспечения управления.</u> Содержание дисциплины и ее задачи. Связь с другими общими гуманитарными и социально-экономическими, общепрофессиональными и специальными дисциплинами. Значение дисциплины для процесса освоения основной профессиональной программы по специальности.		
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
Раздел 1. Понятие документа, его структура, документооборот		10	
Тема 1.1. Понятие о документах и документообороте, их структура	Содержание учебного материала	2	2
	<u>Понятие о документах и документообороте, их структура.</u> Понятие о документах, способах документирования, носителях информации и функциях документов. Признаки и структура документа. Понятие о документообороте на предприятии и его организации.		
	Самостоятельная работа подготовка к семинару	1	
	Практическое занятие-семинар Основные понятия документационного обеспечения управления	2	
	Самостоятельная работа сделать опорный конспект на тему «Фальсификация документов»	1	
Тема 1.2. Унификация и стандартизация документов	Содержание учебного материала	2	3
	<u>Понятие о стандартизации и унификации документов.</u> Унифицированная система документации. ГОСТ Р 6.30-2003. «Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов». Реквизиты документа и их виды. Понятие бланка документов.		
	Самостоятельная работа сделать опорный конспект на тему «Унифицированные системы документации»	1	

Практическое занятие Анализ ГОСТ Р 6.30-2003. «Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов	2
Самостоятельная работа работа с текстом стандарта - СИС "Консультант плюс", выучить реквизиты (подготовка к диктанту)	1
Практическое занятие Оформление реквизитов бланка	2
Самостоятельная работа сделать конструкционную сетку с продольным вариантом расположения реквизитов	1

Самостоятельная работа по разделу 1

Систематическая проработка конспектов занятий, учебных пособий и Интернет-ресурсов по темам раздела

Подготовка к практическим работам (семинары, дискуссии и др.), создание электронных презентаций с использованием методических рекомендаций преподавателя

Изучение нормативно-правовых актов, регламентирующих документооборот

Оформление документов различных видов

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы

Фальсификация документов

"ГОСТ Р 7.0.8-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и

издательскому делу. Делопроизводство и архивное дело. Термины и определения" (текст стандарта - Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы)

Бланки (стр. 5-11 «Делопроизводство» В.В. Галахов)

ГОСТ Р 6.30-2003. «Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов» (текст стандарта - Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы)

ГОСТ 6.10.5-87. «Унифицированные системы документации. Требования к построению формуляра-образца» (текст стандарта - Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы)

"Государственная система документационного обеспечения управления. Основные положения. Общие требования к документам и службам документационного обеспечения" (одобрена коллегией Главархива СССР от 27.04.1988, Приказ Главархива СССР от 23.05.1988 N 33) (вместе с "Правилами заполнения основных реквизитов регистрационно-контрольных форм (РКФ)", "Примерным положением о службе документационного обеспечения управления") (текст - Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы)

"Основные положения и порядок проведения работ по разработке, ведению и применению общероссийских классификаторов. ПР 50.1.024-2005" (утв. Приказом Ростехрегулирования от 14.12.2005 N 311-ст) (текст - Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы)

Раздел 2. Основные виды организационно-распорядительных документов

20

Тема 2.1. Организационные документы

Содержание учебного материала

2

1. Понятие организационных документов, их классификация.

Основные организационные документы: учредительный договор, устав, положение об организации, штатное расписание, должностные инструкции.

1

Самостоятельная работа

составить схему «Виды организационных документов»

1

2. Правила составления и отличительные черты организационных документов.

Обязательные реквизиты.

2

3

Самостоятельная работа

выучить обязательные реквизиты организационных документов

1

Практическое занятие

Составление и оформление организационных документов - составление структуры и штатной численности организации ОП

2

Самостоятельная работа

разработать должностную инструкцию менеджера в ОП

1

Тема 2.2. Распорядительные

Содержание учебного материала

2

документы	1. <u>Понятие распорядительных документов, их классификация.</u> Основные распорядительные документы: постановление, решение, приказ, распоряжение, указание.		1
	Самостоятельная работа составить схему "Виды распорядительных документов"	1	
	2. <u>Правила составления и обязательные реквизиты распорядительных документов.</u> Отличительные черты.	2	3
	Самостоятельная работа выучить стадии создания распорядительных документов	1	
	Практическое занятие <u>Составление и оформление распорядительных документов - разработка и оформление приказа по основной деятельности</u>	2	
	Самостоятельная работа разработать приказ по личному составу	1	
Тема 2.3. Справочно-информационные документы	Содержание учебного материала	2	3
	1. <u>Понятие справочно-информационных документов, их классификация.</u> Основные справочно-информационные документы: служебное письмо, протокол, докладная записка, заявление, заключение, отзыв.		
	Самостоятельная работа составить схему «Виды информационно-справочных документов»	1	
	2. <u>Правила составления справочно-информационных документов.</u> Обязательные реквизиты. Отличительные черты.	1	3
	Самостоятельная работа выучить правила составления справочно-информационных документов входящих в УСОПД, составить схему с краткой характеристикой отдельных видов служебных писем	1	
	Практическое занятие <u>Составление и оформление справочно-информационных документов - составление докладной записки</u>	2	
	Самостоятельная работа составить и оформить краткий протокол	1	
	Практическое занятие <u>Составление и оформление служебных писем - разработка конструктивной сетки на формате А5</u>	2	

	Самостоятельная работа составить и оформить текст служебного письма (вид на выбор)	1	
	Контрольная работа по теме: «Основные виды управленческих документов»	1	
Самостоятельная работа по разделу 2			
Систематическая проработка конспектов занятий, учебных пособий и Интернет-ресурсов по темам раздела			
Подготовка к практическим работам (семинары, дискуссии и др.), создание электронных презентаций с использованием методических рекомендаций преподавателя			
Изучение нормативно-правовых актов, регламентирующих документооборот			
Оформление документов различных видов			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
Основные организационные документы (учредительный договор, штатное расписание, должностная инструкция, положение о структурном подразделении и др.) (стр. 24-38 «Делопроизводство» В.В. Галахов)			
Основные распорядительные документы (решение учредителей, приказ о приеме работника на работу, приказ о прекращении действия трудового договора с работником, распоряжение руководителя и др.) (стр. 39-48 «Делопроизводство» В.В. Галахов)			
Основные справочно-информационные документы (протокол собрания акционеров, докладная записка, заявление о приеме на работу, заявление об увольнении, отзыв руководителя практики, служебное письмо и др.) (стр. 49-70 «Делопроизводство» В.В. Галахов)			
Раздел 3. Организация работы с документами, электронный документооборот		16	
Тема 3.1. Организация документооборота	Содержание учебного материала	2	2
	<u>Требования к организации документооборота на предприятии.</u> Нормативные документы по организации документооборота. Организация приема, рассмотрения и регистрации документов на предприятии. Документопотоки.		
	Самостоятельная работа выучить формы службы ДОУ	1	
	Практическое занятие <u>Организация работы с документами - рассмотрение документов, являющихся основой для организации делопроизводственного процесса на предприятии.</u> Организация приёма, рассмотрения и регистрации документов на предприятии.	2	
	Самостоятельная работа работа с текстом ГОСТ Р ИСО 9001-2011 «Системы менеджмента качества. Требования» - СИС "Консультант плюс"	1	
	Практическое занятие Организация документооборота – заполнение журнала регистрации (работа с входящими и исходящими документами)	2	

	Самостоятельная работа В.В. Галахов «Документооборот» (далее Галахов), журнальная регистрация документов, подготовка к контрольной работе	1	
Тема 3.2. Организация хранения документов	Содержание учебного материала <u>Основные понятия об архивном хранении и формировании архива.</u> Сроки хранения типовых документов организации. Организация хранения документов.	1	3
	Самостоятельная работа изучение организации отправки исходящих документов	1	
	Практическое занятие Составление номенклатуры дел	2	
	Самостоятельная работа изучение требований к организации хранения исполненных документов в делопроизводстве	1	
	Практическое занятие Формирование и хранение дел	2	
	Самостоятельная работа изучение требований к формированию дел в делопроизводстве	1	
	Контрольная работа по теме: «Организация документооборота»	1	
	Содержание учебного материала <u>Электронный документооборот.</u> Компьютерные средства подготовки документов. Композиционная структура текста документов. Принципы организации электронного документооборота на предприятии.	1	2
Тема 3.3. Электронный документооборот	Самостоятельная работа проработка конспектов занятий	1	
	Практическое занятие Технические средства офисной деятельности - составление таблицы	2	
	Самостоятельная работа программное обеспечение	1	

Самостоятельная работа по разделу 3

Систематическая проработка конспектов занятий, учебных пособий и Интернет-ресурсов по темам раздела

Подготовка к практическим работам (семинары, дискуссии и др.), создание электронных презентаций с использованием методических рекомендаций преподавателя

Изучение нормативно-правовых актов, регламентирующих документооборот

Оформление документов различных видов

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы

Журнальная регистрация документов (стр. 175-179 «Делопроизводство» В.В. Галахов)

ГОСТ Р ИСО 9001-2011 «Системы менеджмента качества. Требования» (текст стандарта - Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы)

ГОСТ Р 50922-2006 «Защита информации. Основные термины и определения» (текст стандарта - Справочная информационная система «Консультант Плюс»: Правовые ресурсы)

Классификатор (стр. 3-12 ДОУ В.В. Румынина)

Номенклатура дел (стр. 209-211 «Делопроизводство» В.В. Галахов)

Дифференцированный зачёт**1****Всего****72**

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 «Документационное обеспечение управления», библиотеки и читального зала с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером;
- доска;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным или свободным программным обеспечением, оборудованный средствами вывода звуковой информации и web-камерой;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Басаков, М.И. Документационное обеспечение управления (с основами архивоведения): учебное пособие / М.И. Басаков. — 2-е изд., стер. — М.: КНОРУС, 2016. — 216 с.

2.Румынина, Л.А. Документационное обеспечение управления: учебник для студентов учреждений СПО / Л.А. Румынина. – 12-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 224 с.

Дополнительные источники:

1.Петрова, Г.В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности (2-е изд., стер.) учебник 2018 г.

2.Пшенко, А. В. Документационное обеспечение управления: учеб. пособие для студентов сред. проф. учеб. заведений - М. : Академия, 2017г.

3.Организационно-распорядительная документация. Требования к оформлению документов. Методические рекомендации по внедрению ГОСТ Р 6.30-2003. - М., 2003.

Нормативный материал:

31. Конституция Российской Федерации (принята 12.12.1993).

32. Федеральный закон "О лицензировании отдельных видов деятельности" от 04.05.2011 N 99-ФЗ.

33. Федеральный закон РФ от 27.12. 2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании».

34. Федеральный закон РФ от 22.10. 2004 г. № 125-ФЗ «Об архивном деле в Российской Федерации».

35. Федеральный закон РФ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» от 27.07. 2006 г. № 149-ФЗ.

36. Закон Российской Федерации «О государственной тайне» от 21.07. 1993 г. № 5485-1.

37. Федеральный закон РФ от 29.07. 2004 г. № 98-ФЗ "О коммерческой тайне".

38. Федеральный закон от 29.12. 1994 г. № 77-ФЗ "Об обязательном экземпляре документов".

39. "Государственная система документационного обеспечения управления. Основные положения. Общие требования к документам и службам документационного обеспечения" (одобрена коллегией Главархива СССР от 27.04.1988, Приказ Главархива СССР от 23.05.1988 N 33) (вместе с "Правилами заполнения основных реквизитов регистрационно-контрольных форм (РКФ)", "Примерным положением о службе документационного обеспечения управления").

40. "Организационно-распорядительная документация. Требования к оформлению документов. Методические рекомендации по внедрению ГОСТ Р 6.30-2003".

41. "Основные положения и порядок проведения работ по разработке, ведению и применению общероссийских классификаторов. ПР 50.1.024-2005" (утв. Приказом Ростехрегулирования от 14.12.2005 N 311-ст).

42. ГОСТ Р 7.0.8-2013. «Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Делопроизводство и архивное дело. Термины и определения».

43. ГОСТ Р 6.30-2003. «Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов».

44. ГОСТ ISO 9001-2011. Межгосударственный стандарт. Системы менеджмента качества. Требования".

45. ГОСТ Р 50922-2006 «Защита информации. Основные термины и определения».

46. ГОСТ 6.10.5-87. «Унифицированные системы документации. Требования к построению формуляра-образца».

47. Перечень типовых управленческих документов, образующихся в деятельности организаций, с указанием сроков хранения (2000г., 2006г.).

Интернет-ресурсы:

9. Правовые системы: А. <http://www.consultant.ru/>; Б. <http://www.garant.ru/>;

10. Консорциум кодекс/Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации - <http://docs.cntd.ru/document/1200043116>;

11. Бланки документов, образцы заполнения - http://www.deloinform.ru/ip_blanki.php; <http://www.vse-blanki.ru/>; <http://www.consultant.ru/law/ref/forms/>; <http://blanki-blanki.narod.ru/>;

12. Документационное обеспечение управления - http://portal.tolgas.ru/edt/ef_eo/edt4399/1.htm;
13. Всероссийский научно-исследовательский институт документоведения и архивного дела - www.vniidad.ru;
14. Архивы России - www.rusarchives.ru;
15. Центр компетенции по вопросам документационного обеспечения управления и архивного дела - <http://www.edou.ru/enc/>.

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Уроки–викторины, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), коллективные решения творческих задач, «мозговой штурм», мини-лекции, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссии, деловые игры, работа в малых группах, работа в парах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий (электронных презентаций, докладов, рефератов, анализа нормативно-правовых актов и др.)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <p>оформлять документы и/или проверять правильность оформления, хранения и учета их в соответствии с требованиями системы документационного обеспечения</p>	<p><i>анализ и оценка результатов практических занятий (анализ нормативно-правовых актов, составление юридических документов), внеаудиторная самостоятельная работа с правовой информацией, в том числе с использованием современных компьютерных технологий, ресурсов Сети Интернет и оформлением результатов в виде реферата, доклада, презентации</i></p>
<p>Знания:</p> <p>цели, задачи, назначение, системы документационного обеспечения управления</p>	<p><i>устный опрос, промежуточный рубежный тестовый контроль, анализ успешности действий студентов в ходе проведения «мозгового штурма», рефлексии</i></p>
<p>способы создания, функции и классификацию документов</p>	<p><i>анализ и контроль внеаудиторной самостоятельной работы студентов (проектная, реферативная работа, создание презентаций), анализ и оценка результатов практических занятий (составление схем), анализ успешности действий студентов при изучении и анализе НПА, анализ и оценка конспекта (тезисы)</i></p>
<p>унифицированные системы документов, правила их составления</p>	<p><i>оценка соответствия оформления реквизитов документов ГОСТ 6.30-2003, анализ и оценка выполнения практических работ в соответствии с ГОСТ 6.30-2003</i></p>

<p>организацию работ с документами, компьютеризацию документационного обеспечения оформления</p>	<p>экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий, экспертная оценка составления структурной схемы документооборота, экспертиза выполнения самостоятельной работы, анализ основных нормативно-правовых актов, регламентирующих делопроизводство на предприятии</p>
<p>ОК 1, ОК 10</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>ПК 2.4</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ФИНАНСЫ И ВАЛЮТНО-ФИНАНСОВЫЕ ОПЕРАЦИИ
ОРГАНИЗАЦИИ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО):

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчики:

Кремер О.И., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендовано на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ГД, ТПИ, Т, ОП, ПИ, СТ, СК, п)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Колганова А.А.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
53. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
54. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
55. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
56. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Финансы и валютно-финансовые операции организации

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;
- распознавать виды валют;
- оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность и функции денег, денежное обращение;
- финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль;
- валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; валютные операции, их регулирование.

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

ОК1. 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 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **обладать профессиональными компетенциями:**

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;

самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>105</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>70</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>35</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>35</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Финансы и валютно-финансовые операции организации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Финансы		43	
Тема 1.1. Финансы и финансовая система	Содержание учебного материала:	6	
	1. Сущность денег, их функции. Денежное обращение. Инфляция.	2	2
	Самостоятельная работа Составление таблицы «Виды финансовых отношений».	1	
	2. Функции и роль финансов. Финансовая система.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка схемы «Финансовые ресурсы и источники их формирования».	1	
	Практическое занятие Расчет агрегатов денежных средств	2	
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций «Финансовый рынок».	1	
Тема 1.2. Государственные финансы и финансы предприятий	Содержание учебного материала	6	
	1. Содержание государственных финансов. Бюджет	2	2
	Самостоятельная работа Информационные сообщения «Финансовая политика государства».	1	
	2. Финансы предприятий	2	2
	Самостоятельная работа Составление схемы «Финансовый механизм».	1	
	Практическое занятие Расчет процентов страхования	2	
	Самостоятельная работа Доклад «Управление финансами».	1	
Тема 1.3. Рынок капитала	Содержание учебного материала:	6	
	1. Понятие ссудного капитала и кредита.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка схемы « Бюджетная система, ее сущность и составляющие».	1	
	2. Банковская система	2	2

	Самостоятельная работа Презентации «Федеральный бюджет, его функции, состав, структура».	1	
	Практическое занятие Расчет процента ссудного капитала	2	
	Самостоятельная работа Сообщение «Бюджетный дефицит».	1	
Тема 1.4 Финансовое планирование и контроль	Содержание учебного материала	6	
	1. Финансовое планирование: роль и задачи	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта «Бюджет субъектов».	1	
	Практическое занятие Разработка финансового отчёта	2	2
	Самостоятельная работа Реферат «Государственный кредит».	1	
	Практическое занятие Составление финансового плана	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	1	
	Контрольная работа №1 по разделу «Финансы»	2	
Раздел 2. Валютно-финансовые операции		62	
Тема 2.1. Функционирование валютных рынков	Содержание учебного материала:	4	1
	1. Национальная и мировая валютная система, элементы. Этапы становления мировой валютной системы	2	
	Самостоятельная работа Формирование информационного блока	1	
	Практическое занятие Расчет валютного курса	2	
	Самостоятельная работа Составление сводной (обобщающей) таблицы по теме	1	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	6	1

Валютный рынок России	1. Становление и развитие валютного рынка России. Институциональные и правовые основы функционирования валютного рынка РФ. ФЗ «О валютном регулировании и валютном контроле»	2	
	Самостоятельная работа	1	
	2. Методы регулирования валютных рынков. Принципы валютного контроля. Органы валютного регулирования.	2	2
	Самостоятельная работа Составление глоссария	1	
	Практическое занятие Составление таблиц методов регулирования валютных рынков	2	
Тема 2.3 Операции коммерческих банков на валютном рынке	Содержание учебного материала	6	
	1. Операции коммерческих банков, требования к ним предъявляемые	2	1
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	Практическое занятие 1. Открытие и ведение валютных счетов	2	2
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним	1	
	2. Организация международных расчетов и платежей. Банковский перевод.	2	2
	Практическое занятие 2. Открытие валютных счетов	2	
	Самостоятельная работа Доклад «Особенности функционирования мирового валютного рынка».	1	
Тема 2.4. Валютные сделки	Содержание учебного материала:	23	
	1. Классификация валютных операций. Котировка валют. Сделки SPOT, цели и техника их проведения. Дата валютирования.	2	2
	Самостоятельная работа Информационное сообщение «Полномочия и функции коммерческих банков как агентов валютного контроля».	1	
	2. Валютная позиция. Валютный риск. Срочные валютные сделки: понятие, виды, особенности, сравнительная характеристика.	2	2
	Самостоятельная работа	1	

	Построение схемы «Порядок открытия и ведения валютных счетов резидентов».		
	3. Субъекты и объекты срочных валютных сделок. Курс срочных валютных сделок и факторы его определяющие. Форвардные валютные контракты. Хеджирование валютных рисков.	2	2
	Самостоятельная работа Сообщение «Рублевый счет нерезидентов».	1	
	4. Фьючерсы. Рынок финансовых фьючерсов: особенности, участники, механизм торговли. Расчеты по фьючерсными контрактам. Расчетная палата.	2	2
	Самостоятельная работа Эссе «Роль коммерческих банков в осуществлении международных расчетов».	1	
	5. Опционы: понятие, виды. Рынок валютных опционов. Операции СВОП. Арбитражные валютные операции.	2	2
	Самостоятельная работа Создание таблицы «Система СВИФТ!»	1	
	Практическое занятие 1.Определение сделок SPOT.	2	
	Самостоятельная работа Конспектирование материала в рабочей тетради «Инкассовая форма расчетов»	1	
	Практическое занятие 2.Определение срочных валютных сделок.	2	
	Самостоятельная работа Работа с понятийным аппаратом «Понятие и виды аккредитивов».	1	
	Практическое занятие 3.Определение курс срочных валютных сделок.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка информационного блока «Расчеты векселями и чеками».	1	
	Практическое занятие 4.Определение форвардных валютных контрактов.	2	
	Самостоятельная работа Сообщения «Гарантийные операции банков».	1	
	Практическое занятие 5.Определение хеджирование валютных рисков	2	
	Самостоятельная работа	1	

	Презентация «Валютно-процентный покрытый и непокрытый арбитраж».		
	Практическое занятие 6. Составление фьючерсов	2	
	Самостоятельная работа Выписать определение «Понятие валютного дилинга».	1	
	Практическое занятие 7.Составление опционов	2	
	Самостоятельная работа Реферат «Организация валютного дилинга в коммерческих банках».	1	
	Практическое занятие 8.Составление операций СВОП.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к дифференцированному зачету	1	
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего	105	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Варламова, Т.П. Валютные операции: учеб. пособие для студентов ср. проф. учеб. завед. / Т.П. Варламова, А.М. Варламова. – 2-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016 - 272 с.
2. Перекрестова, Л.В. Финансы и кредит: учеб. пособие для студентов ср. проф. учеб. завед. / Л.В. Перекрестова, Н.М. Романенко, С.П. Сазонов. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 288 с.

Дополнительные источники:

1. Корчагин, Ю.А. Финансы, денежное обращение и кредит: учеб. пособие для студентов ср. проф. учеб. завед. / Ю.А. Корчагин, И.П. Маличенко. - М.: Феникс, 2016. – 368 с.
2. Суэтин, А.А. Международные валютно-финансовые и кредитные отношения: учебное пособие / А.А. Суэтин. – М.: Феникс, 2016. – 416 с.
3. Рудская, Е.Н. Финансы и кредит: учеб. пособие для студентов ср. проф. учеб. завед. / Е.Н. Рудская. - М.: Феникс, 2015. – 576 с.

Интернет-ресурсы:

1. Обучающий портал: <http://www.fxclub.org>
2. Котировки валют: <http://news.mail.ru/currency.html?charcode=USD>

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Уроки–викторины, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), коллективные решения творческих задач, «мозговой штурм», мини-лекции, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссии, деловые игры, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
составлять и оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям	<i>Экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий в рамках практических занятий</i>
распознавать виды валют	<i>Экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий в рамках практических занятий</i>
оформлять и использовать платежные документы при расчетах с потребителем	<i>Экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий в рамках практических занятий</i>
Знания:	
сущность и функции денег, денежное обращение	<i>Экспертная оценка выполнения контрольной работы</i>
финансы: сущность, функции, управление финансами, финансы государства и организаций, их использование, банковскую систему, финансовое планирование и контроль	<i>Экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий в рамках практических занятий и внеаудиторная самостоятельная работа</i>
валютно-финансовые операции: виды валют, валютный курс и рынок; валютные операции, их регулирование	<i>Экспертная оценка выполнения контрольной работы</i>
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 7 ОК 10	<i>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i>

ПК 1.4 ПК 2.5	<ul style="list-style-type: none">- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;- экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.
------------------	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».**

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Ключанова Т. В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендовано на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ГД, ТПИ, Т, ОП, ПИ, СТ, СК, п)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Методист _____ Колганова А.А.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...</u>	6
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	7
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	18
<u>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ</u>	
<u>ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

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

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

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

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- осуществлять поиск необходимой информации;

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

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
 - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

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

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **обладать профессиональными компетенциями:**

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 210 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 140 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 70 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)	210
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	140
в том числе:	
практические занятия	140
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	70
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Информационные технологии		24	
Тема 1.1. Предмет и задачи курса.	Содержание учебного материала Практические занятия	6	
	1. Предмет и содержание курса. Роль и место информационных технологий (ИТ) в информационных системах. Значение ИТ для современного развития общества, информатизация общества.	2	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	2. Информация и информационные сообщения. Единицы измерения информации. Кодирование числовой, текстовой, графической и звуковой информации.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение индивидуальных заданий	1	
	3. Системы счисления. Перевод из одной системы счисления в другую.	2	
	Самостоятельная работа поиск информации в сети Интернет	1	
Тема 1.2. Технические средства реализации информационных процессов.	Содержание учебного материала Практические занятия	8	
	1. Аппаратная конфигурация вычислительной системы. Современные персональные компьютеры. Структурная схема. Назначение отдельных элементов схемы.	2	
	Самостоятельная работа «Тенденции развития информационных технологий»	1	
	2. Основные устройства (микропроцессор, КЭШ-память, ПЗУ, ОЗУ, системная шина).	2	
	Самостоятельная работа «Перспективы развития информационных технологий»,	1	
	3. Периферийные устройства (внешняя память, устройства ввода-вывода).	2	
	Самостоятельная работа «Назначение функциональных клавиш клавиатуры»,	1	
4. Дополнительные устройства (манипулятор мышь, сканер, модем). Особенности работы с	2		

	клавиатурой. Назначение клавиш.		
	Самостоятельная работа «Графопостроитель»,	1	
Тема 1.3. Программные средства реализации информационных процессов.	Содержание учебного материала Практические работы	4	
	1. Общие сведения о программном обеспечении. Назначение, структура, основные функции. Системное программное обеспечение.	2	
	2. Операционные системы. Запуск операционной системы WINDOWS. Работа с панелями инструментов. Работа с диспетчерами программ и файлов WINDOWS.	2	
	Самостоятельная работа Выписать 50 горячих сочетаний клавиш работы в ОС Windows	2	
	Содержание учебного материала Практические занятия	6	
Тема 1.4. Этапы развития информационных технологий.	1.Определение информационной технологии. Средства реализации информационных технологий.	2	
	2. Понятие об информационных системах. Классификация информационных систем. Способы описания информационных технологий. Характеристики и показатели качества информационных процессов.	2	
	Самостоятельная работа «Прикладное программное обеспечение. Назначение, структура, основные функции».	2	
	3.Виды информационных технологий (информационная технология обработки данных, информационная технология управления, автоматизация офиса, информационная технология экспертных систем). Структура информационного процесса. Схемы информационных процессов.	1	
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	1	
	Контрольная работа по разделу 1 « Информационные технологии »	1	
	Раздел 2. Программные средства информационных технологий.	36	

Тема 2. 1. Текстовый процессор MS Word	Содержание учебного материала	10
	Практические занятия	
	1. Текстовый процессор MS Word 2007. Выбор шрифта. Установка размера и цвета шрифта. Понятие абзаца. Установка выравнивания абзацев. Использование надстрочных и подстрочных знаков. Оформление списков.	2
	Самостоятельная работа Оформление списков (индивидуальные задания)	1
	2. Установка отступов. Установка интервалов. Межстрочные интервалы. Интервалы между абзацами.	2
	3. Вставка рисунков. Вставка рисунка из графического файла. Изменение положения рисунка в документе. Редактирование объекта WordArt в составе документа.	2
	Самостоятельная работа Работа с рисунками	2
	4. Создание колонок. Создание колонтитулов. Нумерация страниц. Настройка параметров печати.	2
	5. Сноски. Примечания. Шаблон документа. Сохранение документа. Использование стилей. Создание оглавления.	2
Самостоятельная работа Создание различных оглавлений	2	
Тема 2.2. Табличный процессор MS Excel	Содержание учебного материала	10
	Практические занятия	
	1. Табличный процессор MS Excel 2007. Главное окно MS Excel. Создание и сохранение книг MS Excel. Работа с листами.	2
	Самостоятельная работа Работа с листами.	1
	2. Ввод данных в ячейки. Типы данных. Автозаполнение.	2
	Самостоятельная работа Выполнение индивидуальных заданий	1
	3. Работа с формулами.	2
	Самостоятельная работа Работа с формулами.	1
	4. Встроенные функции. Мастер функций. Абсолютные и относительные ссылки.	2
Самостоятельная работа Установка параметров страниц. Выбор размера бумаги. Установка полей страницы. Выбор ориентации страницы».	1	

	5.Перенос строк и ориентация текста. Диаграммы. Печать содержимого книги.	1	
	Контрольная работа по разделу 2 «Табличный процессор MS Excel»	1	
	Самостоятельная работа Сообщения «Назначение и возможности электронных таблиц».	1	
Тема 2.3. Создание презентаций с помощью MS Power Point. Работа с графикой	Содержание учебного материала Практические занятия	6	
	1.Средства создания и использования презентаций MS Power Point. Режимы программы. Создание и сохранение презентаций. Работа со слайдами. Дизайн и оформление презентации. Добавление текста, вставка таблиц.	2	
	Самостоятельная работа Составление таблицы «Категории встроенных функций».	1	
	2.Вставка звука, добавление клипов. Вставка диаграмм. Технология использования презентаций.	2	
	Самостоятельная работа Сообщение «Адресация. Смешанные ссылки»	1	
	3.Программные средства для работы с растровой графикой. Средства создания и обработки векторной графики.	2	
	Самостоятельная работа Создание алгоритма «Технология создания интерактивной презентации».	1	
Тема 2.4. Базы данных MS Access	Содержание учебного материала Практические занятия	10	
	1.Базы данных MS Access. Создание. Типы данных. Виды запросов.	2	
	2.Технология создания БД на основе MS Access. Создание таблиц.	2	
	Самостоятельная работа Построение схемы «Средства создания и обработки компьютерной графики. Виды компьютерной графики».	2	
	3.Установка связей между таблицами	2	
	Самостоятельная работа Доклад «База данных как основа информационной системы. Проектирование баз данных».	1	
	4.Создание запросов на выборку. Создание запросов «с параметром. Создание отчетов.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	1	
	5.Создание форм.	1	
	Контрольная работа по разделу 2 «Создание базы данных».	1	

Раздел 3. Компьютерные сети. Информационная безопасность.		6
Тема 3.1. Современные компьютерные сети.	Содержание учебного материала Практические занятия	6
	1.Классификация сетей. Топология компьютерных сетей. Система адресации, доменная система имен. Вход и выход из локальной компьютерной сети. Создание и перемещение файлов Печать. Вход и выход из INTERNET. Служба WWW.	2
	Самостоятельная работа Составление информационных сообщений «Информационные технологии на основе сетей общего назначения. Система информационного обмена. Сети и системы информационного обмена».	1
	2.Портал «Госуслуг». Принцип работы.	2
	Самостоятельная работа Доклады «Организация информационной базы. Локальные и распределенные базы данных». «Требования к защите компьютерной информации».	1
	3.Язык запросов. Просмотр Web–страниц в INTERNET. Выбор и сохранение Web–страниц. Вывод на печать Web–страниц. Служба электронной почты (служба E-mail). Создание почтового ящика электронной почты.	2
	Самостоятельная работа Презентации «Руководящие документы по защите от несанкционированного доступа Гостехкомиссии при Президенте РФ. Концепция защиты от несанкционированного доступа к информации».	1
Всего за 2 курс		66
Тема 3.2. Информационная безопасность.	Содержание учебного материала Практические занятия	6
	1.Цели защиты информации. Причины уязвимости компьютерных систем Классификация средств защиты информации. Объекты защиты. Классификация потенциальных атакующих сторон. Методы компенсации угроз информационной безопасности. Основные элементы политики безопасности.	2
	Самостоятельная работа Сообщения «Человеческий фактор при несанкционированном доступе». «Локальные, региональные и глобальные сети».	1

	2.Каналы несанкционированного получения информации. Классификация методов и средств несанкционированного доступа. Технические каналы утечки информации. Каналы утечки информации за счет электромагнитного излучения».	2	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта в тетради «Организационные методы защиты»	1	
	3.Программно – технические средства безопасности. Идентификация и аутентификация. Защита программ от несанкционированного копирования.	1	
	Контрольная работа по разделу 3 «Компьютерные сети».	1	
Раздел 4 Информационные технологии и системы		22	
Тема 4.1. Определения информационных технологий и систем	Содержание учебного материала Практические занятия	6	
	1.Определения Информационных технологий (ИТ) и Информационных систем (ИС). Роль ИТ в организации общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа Информационное сообщение «Графопостроитель»	1	
	2.Обзор ИТ в организации общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа Записать 10 примеров ИТ	1	
	3.Основные функции программ и отчеты для работы в общественном питании.	2	
	Самостоятельная работа Записать основные пункты отчетов	1	
Тема 4.2. Технические средства реализации информационных систем.	Содержание учебного материала Практические занятия	8	
	1.Информационные системы. Структура, компоненты информационной системы.	2	
	Самостоятельная работа Создание электронных презентаций «Тенденции развития информационных технологий».	1	
	2.Информационные системы в общественном питании.	2	
	Самостоятельная работа Записать 10 примеров ИС	1	
	3.Обзор систем автоматизации ресторанов.	2	
	Самостоятельная работа Записать достоинства и недостатки данных систем автоматизации ресторанов	1	
	4.Ведущие российские автоматизированные системы. Зарубежные автоматизированные системы	2	

	Самостоятельная работа Записать достоинства и недостатки	1	
Тема 4.3. Программные средства реализации информационных процессов.	Содержание учебного материала Практические занятия	2	
	1.Обзор аппаратной части вычислительной техники. Новинки программного обеспечения. Основные устройства (микропроцессор, КЭШ-память, ПЗУ, ОЗУ, системная шина). Периферийные устройства (внешняя память, устройства ввода-вывода).	2	
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов «Перспективы развития информационных технологий».	1	
Тема 4.4. Новинки информационных технологий.	Содержание учебного материала Практические занятия	6	
	1.Обзор операционных систем. Достоинства и недостатки Windows 7,8,10. Горячие клавиши при работе в Windows 7.	2	
	Самостоятельная работа Записать 50 наборов горячих клавиш для работы в Windows	1	
	2.Государственные услуги. Регистрация, правила пользования услугами.	2	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта в тетради «Назначение функциональных клавиш клавиатуры».	1	
	3.Основные разделы государственных услуг.	1	
	Контрольная работа по разделу 1 « Информационные технологии »	1	
Раздел 5. Аппаратное и программное обеспечение профессиональной деятельности		46	
Тема 5.1. Применение современных CASE – средств для разработки информационных систем	Содержание учебного материала Практические занятия	4	
	1.Введение в Case-технологии. Цели и задачи технологий. Основы методологии проектирования ИС	2	
	Самостоятельная работа Записать примеры известных ИС	1	
	2.Жизненный цикл по ИС. Модели жизненного цикла. Методологии и технологии проектирования ИС	2	
	Самостоятельная работа Составить свою модель ИС	1	

Тема 5. 2. Программное обеспечение, используемое в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	38
	Практические занятия	
	1.«Использование шаблонов текстовых редакторов для создания рабочей документации».	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1
	2.«Система подготовки документов. Управление структурой документа: абзацы, страницы, разделы».	2
	Самостоятельная работа Выполнение индивидуальных заданий	1
	3.«Сноски, ссылки, примечания».	2
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1
	4.«Гиперссылки, автоматическое оглавление, указатели».	2
	Самостоятельная работа Формирование информационного блока	1
	5.«Формы документации в деятельности служб приема заказов. Отчеты по бару»	2
	Самостоятельная работа Составление кроссвордов по теме и ответов к ним	1
	6. «Работа с электронными таблицами. Составление таблицы профессионального назначения. Расчеты заказов с помощью функций электронных таблиц»	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1
	7.«Сортировка и фильтрация данных в электронной таблице. Вывод рассчитанного заказа на печать»	2
	Самостоятельная работа Работа с электронной таблицей	1
	8.«Консолидация данных. Создание сводных таблиц и промежуточных итогов».	2
Самостоятельная работа Создание сводных таблиц	1	
9.«Создание вычисляемых условий. Использование гиперссылок к другим документам».	2	
Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
10.«Решение производственных задач (расчет загрузки номерного фонда ресторана, средняя цена счета)».	2	
Самостоятельная работа	1	

Составление резюме,		
11.«Расчет оплаты за комплексный обед в ресторане и другие виды».	2	
Самостоятельная работа создание текста с использованием разных видов обтеканий рисунков	1	
12.«Создание документа для оплаты за счета» «Поиск решения»: целевая функция, изменяемые ячейки, ограничения»	2	
Самостоятельная работа Создание таблицы наличия моющих средств на складе гостиницы и графика по таблице	1	
13.«Постановка задачи, формализация и построение табличной модели решения.»	2	
Самостоятельная работа Создание таблицы расчета оплаты за проживание в гостинице и дополнительные услуги.	1	
14.«Отладка решения и типичные ошибки»	2	
Самостоятельная работа Создание базы данных с использованием шаблонов	1	
15.«Работа с базами данных. Составление таблиц БД профессионального назначения. Их заполнение». «Свойства полей таблицы. Подстановка значений».	2	
Самостоятельная работа Создание формы для отчетов и вывод отчетов по созданной базе данных	1	
16.«Сортировка в таблице и запросе». «Запросы с параметром и вычисляемые поля». «Групповые операции в запросах. Обновление данных. Вложенные запросы».	2	
Самостоятельная работа «Структурный подход к проектированию ИС»	1	
17.«Формы. Сводная таблица».«Составные формы. Гиперссылки в формах». «Создание отчетов. Вычисления в отчетах. Многостраничные отчеты».	2	
Самостоятельная работа Рассчитать банкет на 55 человек	1	
18. «Создание, настройка анимации в программе MS PowerPoint»	2	
Самостоятельная работа Создать презентацию о ресторане	1	
19. Правила оформления и проведения презентаций услуг и продуктов общественного питания	2	
Самостоятельная работа Разработать презентацию об услуге	1	

Тема 5.3. Информатизация предприятия	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1.«Этапы решения задач информатизации: постановка задачи, проектирование, формализация, отладка, внедрение, сопровождение и эксплуатация.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение комплексного задания по специальности с использованием программных средств информационных технологий	1	
	2.Квалификация исполнителей на каждом этапе. Практические примеры информатизации предприятий.	2	
	Самостоятельная работа «Оценка и выбор Case-средств»	1	
Всего за 3 курс:		74	
Консультации			
Информационные технологии в общественном питании.			
Информационные системы в общественном питании.			
MS Word Гиперссылки, автоматическое оглавление, указатели			
MS Excel Создание вычисляемых условий. Использование гиперссылок к другим документам.			
Правила оформления презентаций.			
Правила оформления буклетов.			
Экзамен			
Всего		210	

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 учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности.

3.1.1 Оборудование кабинета информатики и информационных систем:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по информационно-коммуникационным технологиям в профессиональной деятельности;

3.1.2 Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся;
- сервер;
- принтер;
- сканер;
- мультимедийный проектор;
- локальная сеть;
- сеть Интернет.

3.1.3 Действующая нормативно-техническая и технологическая документация:

- Операционная система Windows XP, приложения
- Инструментальные средства разработки программных средств учебного назначения, в том числе реализующие возможности Интернет и мультимедиа технологий
- Лицензионные офисные программы Microsoft: Word, Excel , PowerPoint, Publisher, Access
- Графические программы
- Программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- Программные средства автоматизации создания учебно-методических пособий, тестовые оболочки, пособия для самостоятельной работы.

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ- РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Нормативные документы:

1. Доктрина Информационной безопасности в Российской Федерации [Текст]. Утверждена Президентом РФ В.В. Путиным 9.09.2000г.
2. Федеральный закон от 27.07.2006г. №149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и защите информации» [Текст]

Основные источники:

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Текст]: учеб пособие. – М.: Изд – во Академия, 2016.
2. Михеева, Е. В. «Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности» [Текст], – М.: Изд – во Академия, 2016.;
3. Михеева, Е. В. «Практикум по информатике» [Текст], – М.: Изд – во Академия, 2016.;

Дополнительные источники:

1. Голицина, О.Л., Н.В. Максимов, Т.Л. Партыка, И.И. Попов. Информационные технологии [Текст]: учебник. 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ФОРУМ: ИНФРА – М, 2016.
2. Степанова, Е.Е., Хмелевская Н.В. Информационное обеспечение управленческой деятельности [Текст]: учеб пособие. –М.: Форум, 2016
3. Клейменов, С.А. Мельников В.П. Петраков А.М. Информационная безопасность [Текст]: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – М.: Изд – во Академия, 2015.

Интернет-ресурсы:

1. <http://katalog.iot.ru>
2. Орловский региональный компьютерный центр "Помощь образованию": электронные учебники и методические материалы по информатике и ИТ - <http://psbatishev.narod.ru/>
3. Методическая копилка для учителя информатики - <http://dooi2004.narod.ru/kopilka.htm>
4. Журнал "Компьютерные инструменты в образовании" - <http://www.ipospb.ru/journal/>
5. Журнал "Информатика и образование" - <http://www.infojournal.ru/journal.htm>
6. http://www.edu.ru/index.php?page_id=6 Федеральный портал Российское образование
7. window.edu.ru - Единое окно доступа к образовательным ресурсам
8. rgsu.net - Российский Государственный Социальный Университет.
9. www.gosuslugi.ru - Портал госуслуг.

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), коллективные решения

творческих задач, «мозговой штурм», мини-лекции, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, дискуссии, деловые игры.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; – использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального; – применять компьютерные и телекоммуникационные средства; – осуществлять поиск необходимой информации; 	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Компетентностно-ориентированные задания, экспертная оценка результатов практической работы</i></p> <p><i>Экспертная оценка результатов практической работы</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – базовые системные программные 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</i></p>

<p>продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;</p> <p>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>	<p><i>занятиях</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</i></p>
<p>ОК 1 ОК 4 ОК 5</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</i></p>
<p>ПК 2.4</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчик: Потапова В.А. преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией дисциплин общепрофессиональных дисциплин и профессионального цикла (ГД, ТПИ, Т, ОП, ПИ, СК, СТ, п)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Внесены изменения

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	24
<u>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	26
<u>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	34
<u>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	43

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в раздел общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований;
- соблюдать правила охраны труда;
- предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;
- использовать противопожарную технику.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;
- основы нормативно-правового регулирования охраны труда;
- особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания;
- принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний.

Обучающийся должен **обладать общими компетенциями:**

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 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Обучающийся должен **обладать профессиональными компетенциями:**

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **135** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 90 часов;
самостоятельной работы обучающегося 45 часов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	135
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90
в том числе:	
практические занятия	45
контрольные работы	7
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	45
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.Оборудование предприятий питания		76	
Тема 1.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	2	
	1 Классификация технологического оборудования. Общие сведения о машинах.		2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	2 Универсальные приводы	2	1
	Самостоятельная работа Составление схемы универсального привода	1	
	3 Машины для обработки овощей	2	2
	Самостоятельная работа Составление перечня машин для обработки овощей	1	
	4 Машины для обработки мяса и рыбы	2	2
	Самостоятельная работа Составление перечня оборудования для обработки рыбы и мяса	1	
	5 Машины для кондитерского цеха	2	2
	Самостоятельная работа Составление перечня оборудования для кондитерского цеха	1	
	6. Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины	2	1
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	Практическое занятие 1.Ознакомление с посудомоечными машинами периодического действия	2	
	Самостоятельная работа Решение задач	1	

	Практическое занятие 2.Ознакомление с весоизмерительным оборудованием	2	
	Самостоятельная работа Подготовка докладов	1	
	Практическое занятие: 3.Ознакомление с оборудованием системы автоматизации ресторанной деятельности(R-KEEPER)	2	
	Самостоятельная работа 4.Составление конспекта	1	
	Практическое занятие Ознакомление с новыми видами оборудования	2	
	Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений	1	
	Практическое занятие 5.Ознакомление с оборудованием холодного и мясо - рыбного цехов	2	
	Самостоятельная работа выполнение отчетов об экскурсии	1	
	Практическое занятие 6.Ознакомление с оборудованием кондитерского цеха.	2	
	Самостоятельная работа 7.разработка тематических кроссвордов	1	
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа выполнение реферата по темам контрольно-кассовые машины;	1	
Тема 1.2. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	2	
	1 Приёмы тепловой обработки продуктов. Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация, понятие о секционном модулированном оборудовании, электрические нагревательные элементы.		

	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
2	Экспресс –кофеварки, кофеварки гейзерного типа; мармиты. Устройство, принцип работы, правила эксплуатации и безопасность труда.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений	1	
	Практическое занятие 1.Изучение кофеварок. Ознакомление с оборудованием бара	2	
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций	1	
	Практическое занятие 2.Ознакомление с мармитами, линиями раздач.	2	
	Самостоятельная работа Конспектирование материала по теме	1	
	Практическое занятие 3.Варочное оборудование	2	
	Самостоятельная работа Презентация «Варочное оборудование»	1	
	Практическое занятие 4.Жарочно-пекарное оборудование	2	
	Самостоятельная работа презентация «Жарочно-пекарное оборудование»	1	
	Практическое занятие 5.Варочно-жарочное и водогрейное оборудование. Плиты электрические	2	
	Самостоятельная работа Подготовка контрольных вопросов для закрепления материала	1	
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа подготовка презентации по теме –«Кофемашина»	1	
Тема 1.3	Содержание учебного материала	2	

Холодильное оборудование	1.Значение холодильной техники. Способы охлаждения продуктов, их характеристика. Холодильная машина, устройство, принцип работы. Приборы автоматики холодильной машины.			2		
	Самостоятельная работа Составление схем					
	2.Классификация холодильного оборудования. Устройство, правила эксплуатации холодильных шкафов, витрин, ледогенераторов, фризеров.		2	2		
	Самостоятельная работа разработка кроссворда по теме – общие сведения о холодильном оборудовании;		1			
	Практические занятия: 1. Изучение холодильных шкафов.		2			
	2. Ознакомление с охлаждаемыми витринами, прилавками		2			
	Самостоятельная работа - подготовка к контрольной работе по темам раздела № 1.		2			
	Контрольные работы		2			
		59				
Раздел 2.Охрана труда						
Тема 2.1.	Содержание учебного материала					
	1	Правовые основы охраны труда в РФ. Государственное управление охраной труда. Обязанности работодателя и работника в области охраны труда. Охрана труда женщин и молодёжи. Контроль и надзор за охраной труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда.			2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта				1	
	2	Организация служба охраны труда в организации. Сертификация рабочих мест по условиям труда. Коллективный договор. Обучение работников безопасности труда.			2	2

Самостоятельная работа Составление тестов и талонов ответов к ним		1	
3	Производственный травматизм. Положение о разработке и утверждении инструкции по охране труда. Положение о расследовании несчастного случая на производстве. Действие руководителя при несчастном случаи. Документальное оформление расследования несчастного случая.	2	2
Самостоятельная работа Подготовка рефератов		1	
4	Практическое занятие Порядок проведения и оформления инструктажей по технике безопасности. Оценочные показатели травматизма.	2	
Самостоятельная работа Изучение инструктажей по ТБ		1	
5	Практическое занятие Учёт и расследование несчастных случаев на производстве.	2	
Самостоятельная работа Подготовка сообщений		1	
6	Производственная санитария. Опасные и вредные производственные факторы.	2	2
Самостоятельная работа тест		1	
7	Понятие микроклимата. Основные параметры. Воздействие вредных веществ, содержащихся в воздухе рабочей зоны, на организм человека.	2	2
8	Практическое занятие Определение оптимальных параметров микроклимата	2	
Самостоятельная работа Составление обобщающей таблицы		1	
9	Производственное освещение.	2	2
10	Практическое занятие Расчет освещенности рабочих мест	2	

	Самостоятельная работа Решение производственных задач	1	
11	Защита от шума и вибрации.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка кроссворда «Обучение работников безопасности труда»	1	
12	Электробезопасность.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка кроссворда «Расследование несчастных случаев на производстве»	1	
13	Практическое занятие Электробезопасность	2	
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций	1	
14	Пожарная безопасность. Организационное построение с пожарной охраной, нормативная документация по пожарной безопасности. Виды горения. Первичные средства тушения очага возгорания. Мероприятия по пожарной безопасности	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций «Обеспечение пожарной безопасности на базе производственного обучения».	1	
15	Практическое занятие Разработка инструкции по пожарной безопасности в предприятиях питания.	2	
	Самостоятельная работа Составление плана эвакуации	1	
16	Практическое занятие Разработка мероприятий по предупреждению травматизма на производстве	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к защите практической работы	1	
17	Практическое занятие Средства индивидуальной защиты.	2	

	Самостоятельная работа разработка кроссворда по теме –законодательные акты по охране труда	1	
18	Практическое занятие Оказание первой помощи	1	
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	1	
	Контрольная работа	1	
Консультации			
1. Классификация технологического оборудования			
2. Классификация холодильного оборудования. Устройство, правила эксплуатации холодильных шкафов, витрин, ледогенераторов, фризеров.			
3. Организация служба охраны труда в организации. Сертификация рабочих мест по условиям труда. Коллективный договор. Обучение работников безопасности труда.			
4. Понятие микроклимата. Основные параметры. Воздействие вредных веществ, содержащихся в воздухе рабочей зоны, на организм человека.			
5. Приёмы тепловой обработки продуктов. Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация, понятие о секционном модулированном оборудовании, электрические нагревательные элементы			
6. Электробезопасность			
Экзамен			
Всего:		135	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда, мастерской «Поварское дело», мастерской «Ресторанный сервис»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебно-методический комплекс по дисциплине «Техническое оснащение и охрана труда»
- наглядные пособия: натуральные образцы, плакаты, карточки с заданиями, тестовые задания, инструкционные карты для выполнения практических работ

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- мультимедиа-проектор,
- интерактивная доска.

Оборудование мастерской «Поварское дело»

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5

		Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной АРАСН. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Benetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт

		Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °C 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.

Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроемкости из нержавеющей стали	13	GN 2/3 354x325x20 мм. GN 2/3 354x325x40 мм. GN 1/2 265x325x20 мм. GN 1/2 265x325x65 мм GN 1/3 176x325x20мм. GN 1/3 176x325x40мм. GN 1/3 176x325x65мм. GN 1/4 265x162x20мм. GN 1/4 265x162x65мм. GN 1/6 176x162x65мм. GN 1/9 176x105x65мм. GN 1/1 530x325x150мм GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	1	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт

	200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"
--	---

Оборудование мастерской «Ресторанный сервис»
Учебно-лабораторное оборудование

Наименование	Количество, ед
Джигер	8
Мерный стакан	8
Комплект для льда	5
Барный коврик	8
Доска разделочная	8
Барный поднос	8
Кулер для льда	5
Подставка для кулера	5
Подсвечник	8
Набор разделочных досок	8
Декантер	5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.)	24
Металлические подносы	16
Набор тарелок	10
Набор бокалов	5
Темпер	2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.)	15
Ваза под цветы	8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца	12
Поднос официанта	15
Хлебная корзина	8
Рамекін – разетки	20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект	6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино)	15
Набор фарфоровой посуды	2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.)	16
Комплект текстильных изделий	5
Барный органайзер	2
Шейкер классический	4
Шейкер Бостон	5
Смесительный стакан	5
Стрейнер	5
Мадлер	5
Барная ложка	15
Пинцет барный	5
Нарзанник	5
Сквизер	5

Нож барный	15
Рокс (олд фешенд)	10
Хайбол	20
Харикейн (бокал для Пино Колады)	10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	10
Гейзер	10
Сахарница	6
Молочник	6
Пара чайная	10
Набор ножей для фруктов	4

Учебно-производственное оборудование

Наименование	Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной	6
Стол коктейльный банкетный складной	5
Барная стойка	1
Пароконвектомат	1
Стеллажи кухонные	5
Холодильный шкаф-купе	1
Холодильный шкаф	1
Машина посудомоечная купольного типа	1
Стол предмоечный	2
Стойка ограждения под канат (с канатом)	2
Плита настольная индукционная	2
Льдогенератор	1
Кипятильник наливной	2
Стойка администратора	1
Банкетные стулья	20
Стеллаж (8 ячеек)	10
Ванна моечная	1
Стол производственный	10
Итальянская кофе-машина	1
Кофемолка электрическая	1
Аудиосистема с пультом	1
Микрофон	1
Микрофон	2
Подставка под пароконвектомат	10
Зонт вытяжной встраиваемый	1
Умягчитель воды	1
Графин стекло 150	1
Графин стекло 250	1
Стопка "Бостон шот" 50 мл	2

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации
<https://docs.cntd.ru/document/9004937>
2. Трудовой кодекс Российской Федерации гл. 10 «Охрана труда»
<https://docs.cntd.ru/document/901807664>
3. Федеральный закон «О пожарной безопасности»
<https://docs.cntd.ru/document/9028718>
4. Федеральный закон «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний»
<https://docs.cntd.ru/document/901713539>
5. Постановление Минтруда РФ от 8 февраля 2000г. № 14 «Об утверждении Рекомендаций по организации работы службы охраны труда в организации» <https://docs.cntd.ru/document/901758673>
6. Федеральный закон «О специальной оценке условий труда»
<https://docs.cntd.ru/document/499067392>
7. ГОСТ 12.0.002-2014. ССБТ. Термины и определения
<https://docs.cntd.ru/document/1200125989>
8. ГОСТ 12. 0. 005-2014 ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения <https://docs.cntd.ru/document/1200136072>
9. ГОСТ 12. 0. 005-2014 ССБТ. Метрологическое обеспечение в области безопасности труда. Основные положения
<https://docs.cntd.ru/document/1200124406>
10. ГОСТ 12.0.003-2015 Опасные и вредные производственные факторы. Классификация <https://docs.cntd.ru/document/1200136071>
11. ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны <https://docs.cntd.ru/document/1200003608>
12. ГОСТ 12.1.003-2014 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности
<https://docs.cntd.ru/document/1200118606>
13. ГОСТ 12.1.029-80 ССБТ. Средства и методы защиты от шума. Классификация <https://docs.cntd.ru/document/5200292>
14. ГОСТ 12.1.019-2017 ССБТ. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура вводов защиты <https://docs.cntd.ru/document/1200161238>
15. ГОСТ 12.3.009-76 ССБТ. Работы погрузочно-разгрузочные. Общие требования безопасности <https://docs.cntd.ru/document/9051603>
16. ГОСТ 12.1.033-81 ССБТ. Пожарная безопасность. Термины и определения <https://docs.cntd.ru/document/1200003841>
17. ГОСТ 12. 044-89 ССБТ. Пожаровзрывобезопасность веществ и материалов. Номенклатура показателей и методы их определения
<https://docs.cntd.ru/document/1200004802>
18. СП 52.13330.2016 Естественное и искусственное освещение
<https://docs.cntd.ru/document/456054197>

19. СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания <https://docs.cntd.ru/document/573500115?marker=6560IO>

Основные источники:

1. Лутошкина. Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2018г.
2. Бурашников. Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник – М: Издательский центр «Академия», 2019 г.

Дополнительные источники:

1. Коробко, В.И. Охрана труда: учебное пособие/ В.И. Коробко –М.: Юнити-Дана, 2012.-236с.
2. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: уч. Пособие /В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. (текст) - М. : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011.-416 с.: ил.-(Профиль).
3. Потапова, И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания (1-е изд.) учебник 2018 г.

Интернет-ресурсы:

1. Интернет-магазин «Клен» <https://www.klenmarket.ru>
2. Интернет-магазин «Торговый дом оборудования» <https://tdo.ru/about/>

4.3. Освоение отдельных элементов учебных дисциплин в форме практической подготовки:

Практическая подготовка студентов по учебному предмету осуществляется за счет реализации практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как, семинары, презентации, тренинги, дискуссии, ролевые игры.

4.4 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение учебных дисциплин осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- LearningApps.org
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учетом установленных требований; - соблюдать правила охраны труда; - предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; - использовать противопожарную технику; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации; - основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного 	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. Экспертная оценка при проведении аттестации</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. Экспертная оценка при проведении аттестации.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. Экспертная оценка аттестации.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. Экспертная оценка аттестации.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий. Экспертная оценка при проведении аттестации</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения домашних заданий (рефератов, презентаций) Экспертная оценка при проведении аттестации</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях. Экспертная оценка при проведении</i></p>

<p>питания; - принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний</p>	<p><i>аттестации</i></p>
<p>ОК2 ОК3 ОК10</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на теоретических и практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i></p>
<p>ПК1.1 ПК1.2 ПК2.1 ПК2.6</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на теоретических и практических занятиях. Экспертная оценка выполнения домашних заданий.</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании».**

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчики:

Руселик Н.И., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Седова Д.А., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно – цикловой комиссией общих гуманитарных и социальных дисциплин.

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Невинская Н.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
57.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
58.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
59.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
60.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ **АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ**

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;
- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;
- различные виды речевой деятельности и формы речи;
- источники профессиональной информации на иностранном языке;
- технику перевода профессионально ориентированных текстов.

Обучающийся должен **обладать общими компетенциями:**

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

Обучающийся должен **обладать профессиональными компетенциями:**

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания,

стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 312 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 208 часов;
самостоятельной работы обучающегося 104 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	312
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	208
в том числе:	
практические занятия	184
контрольные работы	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	104
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Английский язык в сфере профессиональной коммуникации»			
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Вводный курс		12	
Тема 1.1.Речевой этикет	Содержание учебного материала Практические занятия	4	
	1.Формы обращения. Приветствия. Слова при прощании.	2	
	Самостоятельная работа Составить диалог	1	
	2.Приглашения. Благодарности. Извинения. Проводы гостей.	2	
	Самостоятельная работа Составить диалог	1	
Тема 1.2. Повторительный курс	Содержание учебного материала Практические занятия	4	
	1.Правила чтения, основные понятия в грамматике.	2	
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом	1	
	Контрольная работа по теме « Формы обращения »	2	
	Самостоятельная работа выучить слова	1	
Самостоятельная работа по разделу 1 Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Правила чтения в английском языке.			

Основные понятия в грамматике: части речи, члены предложения. Формы обращения. Приветствия. Слова при прощании. Приглашения. Благодарности. Извинения. Проводы гостей.		
Раздел 2. Покупки		32
Тема 2.1. В супермаркете	Содержание учебного материала Практические занятия	12
	1.В супермаркете. Артикли.	2
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом	1
	2.В супермаркете.. Глагол to be в наст.пр. вр.	2
	Самостоятельная работа написание сообщений (докладов)	1
	3.В супермаркете.Наст.пр.вр. Конструкция there is ,there are	2
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1
	4.В супермаркете. Местоимения. Глагол to have в наст.пр.вр.	2
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1
	5.Покупки в Британии. Падеж существительных.	2
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом	1
	6.Покупки в Британии. Множественное число существительных.	2
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1
Тема 2.2. На восточном рынке	Содержание учебного материала Практические занятия	6
	1.На восточном рынке. Типы вопросов... Конструкция there is / there are.	2
	Самостоятельная работа перевод текста.	1
	2.На восточном рынке. The Present Simple Tense. Глаголы to be и to have	2
	Самостоятельная работа:	1

	написание сообщений (докладов)		
	3.Покупки в США. Местоимения. Вопросительные слова.	2	
	Самостоятельная работа Чтение текста	1	
	Контрольная работа по теме: «Покупки».	2	
	Самостоятельная работа чтение и перевод текста «Fruits».	1	
Самостоятельная работа по разделу 2			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			
В супермаркете. Покупки в Британии. На восточном рынке. Покупки в США.Артикли. Множественное число существительных. Притяжательный падеж существительных.Глаголы to be и to have. Present Simple. Местоимения.			
Раздел 3. В ресторане		24	
Тема 3.1. В ресторане	Содержание учебного материала Практические занятия	14	
	1.Рестораны и кафе в Москве. The Past Simple Tense.	2	
	Самостоятельная работа Повторить грамMAT. материал	1	
	2.Рестораны и кафе в Москве. Причастия прошедшего времени.	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
	3.Рестораны и кафе в Москве. Модальные глаголы.	2	
	Самостоятельная работа выполнение лексических упражнений	1	
	4.Рестораны и кафе в вашем городе. Модальные глаголы.	2	
	Самостоятельная работа Сообщение по теме.	1	
	5.Обед в столовой. Повелительное наклонение.	2	
	Самостоятельная работа Работа с аутентичным текстом	1	
	6.В столовой колледжа. Местоимения many, much, a lot of.	2	

	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
	7.В столовой колледжа. Местоимения few, a few, little, a little.	2	
	Самостоятельная работа Сообщение по теме.	1	
	Контрольная работа по теме: « В ресторане »	2	
	Самостоятельная работа чтение и перевод текста “The Joys of Juice	1	
Самостоятельная работа по разделу 3			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			
Рестораны и кафе в Москве.			
В столовой колледжа.			
Причастия прошедшего времени.			
The Past Simple Tense. Модальные глаголы.			
Повелительное наклонение.			
Местоимения many, much, a lot of, few, a few, little, a little.			
Раздел 4. Как и что едят в США и Великобритании		21	
Тема 4.1. Как и что едят в США и Великобритании	Содержание учебного материала	12	
	Практические занятия		
	1.Как едят в США? The Future Simple Tense	2	
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом	1	
	2.Как едят в США? Конструкция to be going to do smth.	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
	3.Что едят англичане? Многозначность глагола shall.	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
	4.Что едят англичане? Многозначность глагола will.	2	
Самостоятельная работа Выполнение грамматических упражнений	1		

	5.Британская кухня. Многозначность глагола would.	2	
	Самостоятельная работа выполнение лексических упражнений	1	
	6.Кухня англоговорящих стран.	2	
	Самостоятельная работа написание сообщений (докладов)	1	
	Контрольная работа по теме: «Как и что едят в США и Великобритании»	2	
	Самостоятельная работа ответить на вопросы.	1	
Самостоятельная работа по разделу 4			
тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			
Как едят в США? Что едят англичане? Британская кухня. The Future Simple Tense. Конструкция to be going to do smth. Многозначность глагола shall. Многозначность глагола will. Многозначность глагола would.			
Раздел 5. Русская кухня		30	
Тема 5.1. Русская кухня	Содержание учебного материала Практические занятия	18	
	1.Русская кухня. Страдательный залог в настоящем времени.	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
	2.Русская кухня. Страдательный залог в прошедшем и будущем.	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
	3.Русская кухня. Союзы either ... or	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
		<i>Всего за 2 курс</i>	64
<i>3 курс</i>			144
Тема 5.1. Русская кухня	4.Русская кухня.	2	

<i>(продолжение)</i>	Союзы neither... nor		
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
	5.Русская кухня. Существительное в функции определения.	2	
	Самостоятельная работа Повторить грамMAT. материал	1	
	6.Фирменные блюда русской кухни. Многoзначность слов.	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
	7.Фирменные блюда русской кухни. Предлоги	2	
	Самостоятельная работа Повторить грамMAT. материал	1	
	8.Меню ресторана «Русский стиль». Предлоги времени.	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
	9.Меню кафе «Русские блины». Предлоги	2	
	Самостоятельная работа выполнение лексических упражнений	1	
	Контрольная работа по теме: «Русская кухня».	2	
	Самостоятельная работа по разделу 5 Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Русская кухня. Фирменные блюда русской кухни. Многoзначность слов. Страдательный залог. Союзы either ... or, neither ... nor. Существительное в функции определения.		
Раздел 6. Праздничный обед		15	
Тема 6.1. Праздничный обед	Содержание учебного материала	8	

	Практические занятия		
	1.Готовимся к праздничному обеду. Причастие настоящего времени.	2	
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом	1	
	2.Готовимся к праздничному обеду. Продолженные времена (Continuous Tenses).	2	
	Самостоятельная работа написание сообщений (докладов)	1	
	3.Готовимся к праздничному обеду. Местоимение one (ones).	2	
	Самостоятельная работа: выполнение грамматических упражнений	1	
	4.Готовимся к праздничному обеду. Местоимения every и each, other и another.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексических упражнений	1	
	Контрольная работа по теме: «Праздничный обед».	2	
	Самостоятельная работа чтение и перевод текста “Chicken – Everybody’s Meat ”.	1	
Самостоятельная работа по разделу 6 Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Готовимся к праздничному обеду. Что такое фондю? Причастие настоящего времени. Продолженные времена (Continuous Tenses). Местоимения every и each, other и another. Местоимение one (ones)			
Раздел 7. Обслуживание		24	
Тема 7.1. Составление меню и сервировка стола	Содержание учебного материала Практические занятия	8	
	1.Составление меню. The Present Perfect Tense.	2	
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом	1	
	2.Составление меню. The Past Perfect Tense.	2	

	Самостоятельная работа написание сообщений (докладов)	1	
	3.Сервировка стола. The Future Perfect Tense.	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
	Практическое занятие: Сервировка стола. Глаголы группы Perfect.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение лексических упражнений	1	
Тема 7.2. Выбор и подача вин	Содержание учебного материала Практические занятия	8	
	1.Выбор вина. Многозначность глагола to be.	2	
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом	1	
	2.Подача вин к закускам и блюдам. Многозначность глагола to have.	2	
	Самостоятельная работа написание сообщений (докладов)	1	
	3.Подача вин к закускам и блюдам. Предлоги. выполнение грамматических упражнений	2	
	Самостоятельная работа выполнение лексических упражнений	1	
	Контрольная работа по теме: «Обслуживание	2	
	Самостоятельная работа выполнение лексических упражнений	1	

Самостоятельная работа по разделу 7 Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Составление меню. Сервировка стола. Подача вин к закускам и блюдам. The Present Perfect Tense. The Past Perfect Tense. The Future Perfect Tense. Многозначность глагола to be. Многозначность глагола to have.		
Раздел 8. Моя профессия – повар.		15
Тема 8.1. Моя профессия – повар.	Содержание учебного материала	8
	Практические занятия	
	1.Моя профессия – повар. Инфинитив.	2
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1
	2.Моя профессия – повар. Герундий	2
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом	1
	3.Безопасность пищи. Герундий и Инфинитив.	2
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1
	3.Как я решил стать поваром. Герундий.	2
Самостоятельная работа написание сообщений (докладов)	2	
Контрольная работа по теме: «Моя профессия – повар».	2	
Самостоятельная работа по разделу 8 работа с аутентичным текстом написание сообщений (докладов) выполнение грамматических упражнений выполнение лексических упражнений Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Моя профессия – повар.		

Безопасность пищи. Как я решил стать поваром. Инфинитив. Герундий.		
Раздел 9. Здоровое питание		15
Тема 9.1. Здоровое питание	Содержание учебного материала	8
	Практические занятия	
	1.Здоровое питание. Сложное дополнение.	2
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом	1
	2.Здоровое питание. Типы придаточных предложений.	2
	Самостоятельная работа написание сообщений (докладов)	1
	3.Вегетарианство. Сложноподчиненное предложение.	2
	Самостоятельная работа выполнение лексических упражнений	1
	4.Вегетарианство. Сложносочиненные предложения.	2
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1
Контрольная работа по теме: «Здоровое питание»	2	
Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
Самостоятельная работа по разделу 9 работа с аутентичным текстом написание сообщений (докладов) выполнение грамматических упражнений выполнение лексических упражнений Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1.Здоровое питание. 2.Вегетарианство. 3.Сложное дополнение. 4.Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений.		

Раздел 10. В гостинице		35	
Тема 10.1. Бронирование номера в гостинице.	Содержание учебного материала Практические занятия	10	
	1.Бронирование номера в гостинице.	2	
	Самостоятельная работа выучить новую лексику.	1	
	2.Регистрация в гостинице.	2	
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом составление диалогов	1	
	3.Выписка из гостиницы.	2	
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом составление диалогов	1	
	4.В гостинице. Порядок слов в английском предложении.	2	
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом составление диалогов	1	
	5.Гостиница «Площадь Союза» в Сан-Франциско. Гостиница «Золотое кольцо» в Москве.	2	
Самостоятельная работа написание сообщений (докладов)	1		
Тема 10.2. В гостинице	Практические занятия	4	
	1.Гостиница ‘ Золотое кольцо’ в Москве.	2	
	Самостоятельная работа написание сообщений (докладов)	1	
	2.Виды услуг в отеле. Правила отеля.	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений выполнение лексических упражнений	1	

Тема 10.3. Заказ авиабилетов. Аренда автомобиля.	Содержание учебного материала	8	
	Практическое занятие		
	1. Виды услуг в отеле. Правила отеля.	2	
	Самостоятельная работа написание сообщений (докладов)	1	
	2. Заказ авиабилетов. Выезд из отеля.	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений выполнение лексических упражнений	1	
	3. Регистрация в аэропорту.	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений выполнение лексических упражнений	1	
	4. Аренда автомобиля.	2	
Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом составление диалогов	1		
Контрольная работа по теме: «В гостинице».	2		
Самостоятельная работа по разделу 1 Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: В гостинице. Виды услуг в отеле. Правила отеля. Заказ авиабилетов. Выезд из отеля. Регистрация в аэропорту. Аренда автомобиля. Порядок слов в английском предложении.			
Раздел 11. Рабочий день официанта		15	
Тема 11. 1. Рабочий день официанта.	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия		
	1. Рабочий день официанта. Безличные предложения	2	

	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом, выполнение грамматических упражнений	1	
	2.Рабочий день официанта. Безличные предложения.	2	
	Самостоятельная работа Чтение и перевод текста, выполнение грамматических упражнений	1	
	3.Один день из жизни ресторана «Моррис». Неопределенно-личные предложения.	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
	4.Один день из жизни ресторана «Моррис». Неопределенно-личные предложения.	2	
	Самостоятельная работа выполнение лексических упражнений	1	
	Контрольная работа по теме « Рабочий день официанта».	2	
	Самостоятельная работа: Чтение и перевод текста	1	
Самостоятельная работа по разделу 11 Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Рабочий день официанта. Один день из жизни ресторана «Моррис». Обязанности официанта. Безличные и неопределенно-личные предложения.			
Раздел 12. Сервировка стола		28	
Тема12.1. Сервировка стола.	Содержание учебного материала Практические занятия	16	
	1.Как сервировать стол.	2	
	Самостоятельная работа написание сообщений (докладов)	1	
	2.Как сервировать стол. Прилагательные.	2	
	Самостоятельная работа Текст “Formal Dinner”, Чтение и перевод	1	

	3.Приборы для сервировки стола. Степени сравнения прилагательных.	2	
	Самостоятельная работа выполнение лексических упражнений	1	
	4.Приборы для сервировки стола. Степени сравнения прилагательных.	2	
	Самостоятельная работа выполнение лексических упражнений	1	
	5.Стили обслуживания в общественном питании.	2	
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом	1	
	6.Стили обслуживания в общественном питании. Наречия.	2	
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом	1	
	7.Приемы обслуживания в общественном питании. Степени сравнения наречий.	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
	8.Приемы обслуживания в общественном питании. Степени сравнения прилагательных и наречий.	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
	Контрольная работа по теме «Сервировка стола»	2	
Самостоятельная работа по разделу 12			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			
Как сервировать стол. Приборы для сервировки стола.			
Стили и приемы обслуживания в общественном питании.			
Степени сравнения прилагательных и наречий.			
Раздел 13. Меню.		12	
Тема 13.1. Меню.	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия		
	1.Меню. Предлоги.	2	

	Самостоятельная работа выполнение лексических упражнений	1	
	2.Типы меню. Предлоги	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
	3.Типы меню. Предлоги.	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
	Контрольная работа по теме «Меню».	2	
	Самостоятельная работа: работа с аутентичным текстом	1	
Самостоятельная работа по разделу 13			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Меню. Структура меню. Типы меню.Предлоги.			
Раздел 14. В баре.		24	
Тема 14.1. В баре.	Содержание учебного материала Практические занятия	14	
	1.В баре.	2	
	Самостоятельная работа работа с аутентичным текстом	1	
	2. Типы вопросов	2	
	Самостоятельная работа написание сообщений (докладов)	1	
	3.Как украшать коктейли?	2	
	Самостоятельная работа выполнение грамматических упражнений	1	
	4.Типы коктейлей.	2	
	Самостоятельная работа выполнение лексических упражнений	1	

	5.Стеклянная посуда.	2	
	Самостоятельная работа выучить слова по теме.	1	
	6.Рецепты коктейлей.	2	
	Самостоятельная работа Текст “Cocktail Recipes”, Чтение и перевод текста.	1	
	7.Система мер в баре.	2	
	Самостоятельная работа выучить слова по теме.	1	
	Контрольная работа по теме «В баре»	2	
	Самостоятельная работа Выучить диалог по теме.	1	
Самостоятельная работа по разделу 14 Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: В баре. Коктейли. Стеклянная посуда. Основные типы вопросов в английском языке.			
Раздел 15. Методы приготовления пищи		10	
Раздел 15. Методы приготовления пищи	Содержание учебного материала Практические занятия	6	
	1.Методы приготовления пищи. Числительные.	2	
	Самостоятельная работа: выполнение грамматических упражнений	1	
	2.Национальная кухня. Как читаются дробные числительные?	2	
	Самостоятельная работа выполнение лексических упражнений	1	
	3.Русская кухня. Что общего между кухнями разных народов мира.	2	
	Самостоятельная работа	2	

	работа с аутентичным текстом, подготовка к контрольной работе		
	Контрольная работа по теме «Методы приготовления пищи».	2	
Самостоятельная работа по разделу 15			
<p>работа с аутентичным текстом написание сообщений (докладов) выполнение грамматических упражнений выполнение лексических упражнений тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Методы приготовления пищи. Национальная кухня. Числительные: количественные, порядковые. Дробные числительные.</p>			
Консультации			
1. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности			
2. Составление диалогов по профессиональной тематике			
3. Составление монологов по профессиональной тематике			
4. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности			
5. Составление диалогов по профессиональной тематике			
6. Составление монологов по профессиональной тематике			
Экзамен			
Всего		312	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- стойка администратора

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- магнитофон.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

3. Агабекян, И.П. Английский язык: сервис и туризм. Учебное пособие. – М, 2016г.
4. Агабекян, И.П. Английский для обслуживающего персонала. Учебное пособие. - Р.: Феникс, 2016.
5. Щербакова, Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Дополнительные источники:

4. Агабекян, И.П. Английский язык для ссузов. Учебное пособие. – М.: Проспект, 2016г.
5. Арцинович, Н.К. Английская грамматика в таблицах. Справочник – М.: Астрель: Транзиткнига, 2016 г.
6. Борисова, Л.И. Ложные друзья переводчика. Учебное пособие по научно-техническому переводу. – М.: НВИ-ТЕЗАУРУС, 2016г.

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Уроки–викторины, имитационные упражнения, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, просмотр и обсуждение видеофильмов, деловые игры, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
вести беседу (диалог, переговоры) профессиональной направленности на иностранном языке;	<i>Экспертная оценка знание студентов , практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа</i>
работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке.	<i>Экспертная оценка знаний студентов, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа</i>
Знания:	
лексико-грамматический материал по специальности, необходимый для профессионального общения;	<i>практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, экспертная оценка знаний студентов</i>
различные виды речевой деятельности и формы речи;	<i>практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, экспертная оценка знаний студентов</i>
источники профессиональной информации на иностранном языке;	<i>практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, экспертная оценка знаний студентов</i>
технику перевода профессионально ориентированных текстов.	<i>практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, экспертная оценка знаний студентов на практических занятиях</i>
ОК 1	<i>практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, экспертная оценка знаний студентов на практических занятиях</i>
ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 3.1 ПК 3.2	<i>практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, экспертная оценка знаний студентов на практических занятиях</i>

ПК 3.3 ПК 4.3	
------------------	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Андреев В.Б., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ГД, ТПИ, Т, ОП, ПИ, СТ, СК, п)

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Колганова А.А.

СОДЕРЖАНИЕ

61. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
62. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
63. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
64. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

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

уметь:

1. организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
2. предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
3. использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
4. применять первичные средства пожаротушения;
5. ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
6. применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
7. владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
8. оказывать первую помощь пострадавшим;

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

1. принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
2. основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
3. основы военной службы и обороны государства;
4. задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
5. способы защиты населения от оружия массового поражения
6. меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах
7. организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке
8. основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
9. область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
10. порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

- ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями:**

- ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
- ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.
- ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
- ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
- ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
- ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
- ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

ПК 5.1. Выполнять подготовку к обслуживанию

ПК 5.2. Обслуживать потребителей

ПК5.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания

ПК 5.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями

ПК 5.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции

ПК 5.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

ПК 5.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – **102** часа,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **68** часов;

самостоятельная работа: обучающегося – **34** 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)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа: обучающегося	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях		27	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации.	Содержание учебного материала	2	1
	1. Понятие, задачи, организационная структура, режимы функционирования РСЧС. Силы и средства РСЧС.		
	Самостоятельная работа: проработка конспекта, подготовка сообщений	1	
Тема 1.2. Гражданская оборона.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1. Организация гражданской обороны: история создания, задачи, силы и средства. Оружие массового поражения, виды, средства защиты, действия населения. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие. (решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка рефератов по темам: «Ядерное оружие», «Химическое и биологическое оружие».	1	
	2. Средства индивидуальной, коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.	2	

	Самостоятельная работа: Подготовка презентаций по теме «Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения», проработка конспекта	1	
Тема 1.3. Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях.	Содержание учебного материала	6	
	1. Природные и техногенные чрезвычайные ситуации. Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах, снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях, наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах. 2. 2. Безопасность в профессиональной деятельности. Порядок и правила действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения, возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ, при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ.	2	1
	Самостоятельная работа: Составление таблицы «Правила действий при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности.	1	
	Практические занятия	4	
	1. Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта (решение ситуационных задач). Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах), на воздушном и водном транспорте. (решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа: Реферат: «Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта(по видам транспорта)»	1	
	2. Потенциально опасные объекты, обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке Обеспечение безопасности при эпидемии. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. Пользование средствами пожаротушения.	2	

	<p>Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ.</p> <p>Отработка действий при возникновении радиационной аварии. (решение ситуационных задач)</p>		
	<p>Самостоятельная работа: Ответы на контрольные вопросы</p>	1	
Тема 1.4. Терроризм, сепаратизм, экстремизм.	<p>Содержание учебного материала</p>	6	
	<p>1. Истоки, характерные черты и особенности современного терроризма. Понятие сепаратизма и экстремизма и их совокупное проявление.</p>	2	1
	<p>Самостоятельная работа: Подготовка рефератов по темам: «Современный терроризм», «Понятие сепаратизма и экстремизма», «Понятие сепаратизма», «Понятие экстремизма».</p>	1	1
	<p>Практические занятия 1. Противодействие терроризму правила поведения при обнаружении подозрительного предмета и взрывоопасного устройства. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. (решение ситуационных задач).</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа: проработка конспектов, ответы на вопросы по учебнику</p>	1	
	<p>2. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. (решение ситуационных задач).</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа: решение ситуационных задач</p>	1	
<p>Раздел 2. Основы военной службы</p>		3	
<p>Тема 2.1. Вооружённые Силы Российской Федерации</p>	<p>1. Вооружённые Силы России на современном этапе. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Строевая подготовка.</p>	2	1

	Огневая подготовка.		
	Самостоятельная работа: Составление и проработка конспекта, ответы на вопросы по учебнику	1	
Самостоятельная внеклассная работа по разделу 1			
Темы для самостоятельного, дополнительного изучения:			
- уровневая структура РСЧС;			
- координационные органы РСЧС;			
- этапы создания ГО;			
- МЧС России;			
- причины природных ЧС;			
- причины техногенных ЧС.			
- приборы радиационной и химической разведки и контроля;			
- типы и виды терроризма, законодательные основы борьбы с терроризмом.			
В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Раздел 3. Основы медицинских знаний		70	
Тема 3.1. Основы медицинских знаний	Содержание учебного материала		
	Общие правила оказания первой помощи. Первая помощь при травмах различных областей тела.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения	1	
	Практическое занятие Отработка навыков первой помощи при травмах различных областей тела.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения о первой помощи при травмах различных областей тела.	1	

	Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации: «Правила наложения повязок различных типов»	1	
	Практическое занятие Отработка навыков первой помощи при ранениях, наложения повязок различных типов.	2	
	Самостоятельная я работа: Составление и проработка конспекта.	1	
	Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения: «Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга», «Первая помощь при переломах».	1	
	Практическое занятие Отработка навыков первой помощи при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах.	2	
	Самостоятельная работа: Презентация: «Первая помощь при переломах».	1	
	Первая помощь пострадавшему при электротравме. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания.	2	1
	Самостоятельная работа: Реферат по теме: «Первая помощь пострадавшему при синдроме длительного сдавливания»	1	
	Практическое занятие Отработка навыков первой помощи пострадавшему при электротравме. Отработка навыков первой помощи при синдроме длительного сдавливания.	2	
	Самостоятельная я работа:	1	

	Подготовка сообщений по теме – «Первая помощь пострадавшему при электротравме».		
	Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при ожогах.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, проработка конспекта.	1	
	Практическое занятие Отработка навыков первой помощи при наружных кровотечениях. Отработка навыков первой помощи при ожогах. (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, составление конспекта.	1	
	Первая помощь при воздействия высоких температур на человека. Предупреждение развития перегревания. Тепловой удар. (решение ситуационных задач)	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений	1	
	Практическое занятие Отработка навыков первой помощи при воздействии высоких температур на человека. Отработка навыков предупреждения развития перегревания.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, изучение нормативных документов.	1	
	Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека. Первая помощь при воздействии низких температур.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление, проработка конспекта	1	
	Практическое занятие Отработка навыков оказания первой помощи при воздействии ультрафиолетовых лучей на человека. Отработка навыков	2	

	первой помощи при воздействии низких температур.		
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме «Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека».	1	
	Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Первая помощь при отравлениях.	2	2
	Самостоятельная работа: Составление и проработка конспекта.	1	
	Практическое занятие Отработка навыков оказания первой помощи при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Отработка навыков оказания первой помощи при отравлениях.	2	
	Самостоятельная работа: Изучение дополнительных источников по теме.	1	
	Первая помощь при отсутствии сознания. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца)	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка реферата по темам: «Первая помощь при отсутствии сознания», «Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца)»	1	
	Практическое занятие Отработка навыков оказания первой помощи при отсутствии сознания. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановка сердца)	2	
	Самостоятельная работа: Ответ на контрольные вопросы для самоконтроля.	1	
	Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Из истории инфекционных болезней. Профилактика инфекционных заболеваний. Лечение инфекционных заболеваний.	2	2

	Самостоятельная работа: Составление конспекта. Подготовка к практическому занятию.	1	
	Практическое занятие Здоровье и здоровый образ жизни.	2	
	Самостоятельная работа: Составление таблицы «Факторы, влияющие на здоровье»	1	2
	Факторы, способствующие укреплению здоровья	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка реферата, презентации по теме: «Факторы, способствующие укреплению здоровья»	1	
	Практическое занятие Факторы, способствующие укреплению здоровья.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме, составление конспекта.	1	
	Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. (решение ситуационных задач).	2	2
	Самостоятельная работа: Ответы на вопросы по теме для самоконтроля. Подготовка к дифференцированному зачету	2	
Самостоятельная работа: по разделу 2 В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами тем и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой).			
Дифференцированный зачет	2		
Всего:	102		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-наглядных пособий;
- интерактивная доска;
- средства индивидуальной защиты органов дыхания и кожи: противогазы, респираторы, простейшие защитные средства, защитные костюмы;
- индивидуальные медицинские средства защиты;
- огнетушители: порошковые, пенные, углекислотные;
- датчики пожарной сигнализации различных конструкций.

Технические средства: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектором.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральный конституционный закон «О чрезвычайном положении» от 30. 05. 2001 года № 3-ФКЗ.
3. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21. 12. 1994 года № 68-ФЗ.
4. Федеральный закон от 21 декабря 1994 года № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
5. Постановление Правительства Российской Федерации «О Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» от 30 декабря 2003 года № 794.
6. Постановление Правительства Российской Федерации «О классификации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21 мая 2007 года № 304.
7. Постановление Правительства Российской Федерации «О порядке подготовки населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций» от 4 сентября 2003 года № 547.
8. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности, утвержденный Федеральным законом от 22 июля 2008 года № 123-ФЗ.
9. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03), утвержденные приказом МЧС России от 18 июня 2003 года № 313. – М.: Эксмо, 2010. 128 с.

10. Федеральный закон Российской Федерации № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года.

11. Федеральный закон РФ № 61-ФЗ «Об обороне» от 31 мая 1996 года.

12. Федеральный закон «О статусе военнослужащих» от 27.05.1998 г., № 76-ФЗ (в редакции ФЗ от 11.11.2003 г., № 141-ФЗ).

13. Федеральный Закон от 09.02.2009 № 1-ФЗ «О Внесении изменений в статью 38 Федерального Закона «О воинской обязанности и военной службе» и статьи 23 и 28.5 Федерального Закона «О статусе военнослужащих».

14. Постановление Правительства РФ № 1441 «Об утверждении положения о подготовке граждан РФ к военной службе» от 31 декабря 1999 года.

15. Приказ Министра обороны РФ № 203, Минобразования РФ № 1936 «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы» от 3 мая 2001 года.

16. Приказ №384/1 Министерства образования Калининградской области «О введении предмета «Основы военной службы» в подведомственных учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 21 апреля 2009 года.

17. Письмо №03-898 Министерства образования и науки РФ «О методических рекомендациях по организации образовательного процесса в общеобразовательных учреждениях по курсу «Основы безопасности жизнедеятельности» за счет времени вариативной части базисного учебного плана» от 27.04. 2007 г.

18. «Стратегия национальной безопасности РФ». Указ Президента РФ № 537 от 12 мая 2009 года.

19. Общевоинские уставы ВС РФ. – М.: Эксмо, 2012.

Основные и источники

1. Арустамов, Э.А. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности./Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 16 –е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с.

2. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности./Учебник. 3-е изд. М.: КНОРУС, 2015 г.

3. Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник. 5-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2015 г.

Дополнительные источники

1. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования. А.Т Смирнов, Н.А. Крючек, Ю.П. Потапенко и др. – М.: Дрофа, 2016 г.

2. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г.

Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г. – 320 с.

3. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. А.Т. Смирнов, М.А. Шахраманьян, Н.А. Крючек и др. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2016. – 224 с.

3.3 Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Мини-лекция, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеофильмов, «мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, ролевая игра, практическая работа, метод обучения в парах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; 	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</i></p>

<ul style="list-style-type: none"> - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим. 	
<p>знать:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. 	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения тестовых заданий</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</i></p>

<p>ОК1 - ОК 10</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>ПК 1.1 , ПК 1.4 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 4.1 -ПК4.3 ПК5.1-ПК5.7</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО)

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Андреев В.Б., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована ПЦК общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ГД, ТПИ, Т, ОП, ПИ, СТ, СК, п)

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Колганова А.А.

СОДЕРЖАНИЕ

65. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
66. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
67. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
68. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.01 «**Организация обслуживания в общественном питании**»

Программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования (повышения квалификации и переподготовки).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к общепрофессиональному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Обучающийся должен обладать **общими компетенциями:**

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

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

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями:**

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

ПК 5.1. Выполнять подготовку к обслуживанию

ПК 5.2. Обслуживать потребителей

ПК 5.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания

ПК 5.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями

ПК 5.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции

ПК 5.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

ПК 5.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – **102** часа,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – **68** часов;

самостоятельная работа: обучающегося – **34** 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)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	34
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа: обучающегося	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях		30	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайной ситуации.	Содержание учебного материала	2	1
	2. Понятие, задачи, организационная структура, режимы функционирования РСЧС. Силы и средства РСЧС.		
	Самостоятельная работа: проработка конспекта, подготовка сообщений	1	
Тема 1.2. Гражданская оборона.	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	3. Организация гражданской обороны: история создания, задачи, силы и средства. Оружие массового поражения, виды, средства защиты, действия населения. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие. (решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка рефератов по темам: «Ядерное оружие», «Химическое и биологическое оружие».	1	
	4. Средства индивидуальной, коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка презентаций по теме «Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения», проработка конспекта	1	

Тема 1.3. Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях.	Содержание учебного материала	8	
	3. Природные и техногенные чрезвычайные ситуации. Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах., снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях. наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах.	2	1
	Самостоятельная работа: Ответы на контрольные вопросы.	1	
	4. Безопасность в профессиональной деятельности. Порядок и правила действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения, возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ, при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ.	2	1
	Самостоятельная работа: Составление таблицы «Правила действий при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности.	1	
	Практические занятия	4	
	3. Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта (решение ситуационных задач). Защита при автомобильных и железнодорожных авариях (катастрофах), на воздушном и водном транспорте. (решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа: Реферат: «Чрезвычайные ситуации на всех видах транспорта(по видам транспорта)»	1	
	4. Потенциально опасные объекты, обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке Обеспечение безопасности при эпидемии. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. Пользование средствами пожаротушения. Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильно действующих ядовитых веществ. Отработка действий при возникновении радиационной аварии. (решение ситуационных задач)	2	

	Самостоятельная работа: Ответы на контрольные вопросы	1	
Тема 1.4. Терроризм, сепаратизм, экстремизм.	Содержание учебного материала	6	
	2. Истоки, характерные черты и особенности современного терроризма. Понятие сепаратизма и экстремизма и их совокупное проявление.	2	1
	Самостоятельная работа: Подготовка рефератов по темам: «Современный терроризм», «Понятие сепаратизма и экстремизма», «Понятие сепаратизма», «Понятие экстремизма».	1	
	Практические занятия 3. Противодействие терроризму правила поведения при обнаружении подозрительного предмета и взрывоопасного устройства. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: проработка конспектов, ответы на вопросы по учебнику	1	
	4. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. (решение ситуационных задач).	2	
	Самостоятельная работа: решение ситуационных задач	1	
Самостоятельная внеклассная работа по разделу 1 Темы для самостоятельного, дополнительного изучения: - уровневая структура РСЧС; - координационные органы РСЧС; - этапы создания ГО; - МЧС России; - причины природных ЧС; - причины техногенных ЧС. - приборы радиационной и химической разведки и контроля; - типы и виды терроризма, законодательные основы борьбы с терроризмом. В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка			

презентаций, докладов, рефератов. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой по параграфам, главам учебных пособий, указанным преподавателем).			
Раздел 2. Основы военной службы		72	
Тема 2.1. Вооруженные силы Российской Федерации на современном этапе	Содержание учебного материала		
	1. Состав и организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.	2	1
	Самостоятельная работа: подготовка сообщения: «Состав и организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации»	1	
	2. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск.	2	1
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения: «Виды Вооруженных Сил Российской Федерации и рода войск»	1	
	3. Система руководства и управления Вооруженными Силами Российской Федерации.	2	2
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации: «Система руководства и управления Вооруженными Силами Российской Федерации»	1	
	4. Воздушно-десантные войска.	2	1
	Самостоятельная я работа: Подготовка презентации: «Воздушно-десантные войска»	1	
	5. Ракетные войска стратегического назначения.	2	1
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения: «Ракетные войска стратегического назначения»	1	
	6. Войска воздушно-космической обороны.	2	1
	Самостоятельная работа: Презентация: «Войска воздушно-космической обороны»	1	

	7. Другие войска и их основные задачи.	2	1	
	Самостоятельная работа: Составление структуры «Вооруженные силы Российской Федерации»	1		
	8. Военная обязанность и комплектование Вооруженных Сил Российской Федерации личным составом.	2	2	
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме – «Военная обязанность»	1		
	Практические занятия	8		
	1. Сухопутные войска, структура, задачи (решение ситуационных задач).	2		
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, проработка конспекта.	1		
	2. Военно-воздушные войска, структура, задачи (решение ситуационных задач).	2		
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, составление конспекта.	1		
	3. Военно-морской флот, структура, задачи (решение ситуационных задач).	2		
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений	1		
	4. Порядок прохождения военной службы. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил Российской Федерации (решение ситуационных задач).	2		
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений, изучение нормативных документов.	1		
	Содержание учебного материала	12		
Тема 2.2. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	1. Уставы, военная присяга ВС РФ и боевое знамя воинской части.	2		1
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов: Общевоинских уставов ВС РФ	1		
	2. Военнослужащие и взаимоотношение между ними.	2	1	
	Самостоятельная работа:	1		

	Подготовка сообщений по теме		
	3. Права и обязанности военнослужащих.	2	1
	Самостоятельная работа: изучение нормативных документов	1	
	4. Внутренний распорядок, размещение и быт военнослужащих.	2	1
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов.	1	
	Практические занятия	4	
	1. Воинская дисциплина. Суточный наряд роты. (отработка навыков).	2	
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов.	1	
	2. Караульная служба, обязанности и действия часового (отработка навыков).	2	
	Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов.	1	
Тема 2.3. Строевая подготовка	Содержание учебного материала	4	
	Практические занятия		
	1. Строи и управление ими. Строевые приемы и движение без оружия (отработка навыков).	2	
	Самостоятельная работа: Составление конспекта. Подготовка к практическому занятию.	1	
	2. Выполнение воинского приветствия, выход и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него. Строи отделения. (отработка навыков).	2	
	Самостоятельная работа: Составление конспекта. Подготовка к практическому занятию.	1	
Тема 2.4. Огневая подготовка	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия		
	1. Автомат Калашникова: материальная часть, разборка и сборка, подготовка автомата к стрельбе. Ведение огня из автомата (отработка навыков).	2	

	Самостоятельная работа: Подготовка реферата, презентации по теме: «Автомат Калашникова»	1		
Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка. Первая доврачебная помощь	Содержание учебного материала	4		
	Практические занятия			
	1. Ранения, ушибы, переломы, вывихи, растяжение связок, синдром длительного сдавливания (решение ситуационных задач).	2		
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений по теме, составление конспекта.	1		
	2. Ожоги, поражение электрическим током, утопление, переохлаждение, обморожение, отравление, клиническая смерть (решение ситуационных задач).	2		
	Самостоятельная работа: Ответы на вопросы по теме для самоконтроля. Подготовка к дифференцированному зачету.	2		
Самостоятельная работа: по разделу 2 Вопросы для самостоятельного дополнительного изучения: - обязательная подготовка граждан к военной службе; - ответственность призывников за уклонение от прохождения службы; понятие о воинских уставах; - воинская дисциплина, ее сущность и значение; - обязанности дневального по роте; - поощрения и дисциплинарные взыскания. - непрямой массаж сердца; - причины наступления клинической смерти. В процессе самостоятельной работы предусмотрено использование «Сборника практических заданий» по БЖ. Подготовка презентаций, докладов, рефератов. Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами тем и подготовка ответов на вопросы, выданные преподавателем (работа с конспектами, учебной литературой).				
Дифференцированный зачет		2		
Всего:		102		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-наглядных пособий;
- интерактивная доска;
- средства индивидуальной защиты органов дыхания и кожи: противогазы, респираторы, простейшие защитные средства, защитные костюмы;
- индивидуальные медицинские средства защиты;
- огнетушители: порошковые, пенные, углекислотные;
- датчики пожарной сигнализации различных конструкций.

Технические средства: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектором.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральный конституционный закон «О чрезвычайном положении» от 30. 05. 2001 года № 3-ФКЗ.
3. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21. 12. 1994 года № 68-ФЗ.
4. Федеральный закон от 21 декабря 1994 года № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
5. Постановление Правительства Российской Федерации «О Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» от 30 декабря 2003 года № 794.
6. Постановление Правительства Российской Федерации «О классификации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21 мая 2007 года № 304.
7. Постановление Правительства Российской Федерации «О порядке подготовки населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций» от 4 сентября 2003 года № 547.
8. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности, утвержденный Федеральным законом от 22 июля 2008 года № 123-ФЗ.
9. Правила пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03), утвержденные приказом МЧС России от 18 июня 2003 года № 313. – М.: Эксмо, 2010. 128 с.
10. Федеральный закон Российской Федерации № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года.

11. Федеральный закон РФ № 61-ФЗ «Об обороне» от 31 мая 1996 года.
12. Федеральный закон «О статусе военнослужащих» от 27.05.1998 г., № 76-ФЗ (в редакции ФЗ от 11.11.2003 г., № 141-ФЗ).
13. Федеральный Закон от 09.02.2009 № 1-ФЗ «О Внесении изменений в статью 38 Федерального Закона «О воинской обязанности и военной службе» и статьи 23 и 28.5 Федерального Закона «О статусе военнослужащих».
14. Постановление Правительства РФ № 1441 «Об утверждении положения о подготовке граждан РФ к военной службе» от 31 декабря 1999 года.
15. Приказ Министра обороны РФ № 203, Минобразования РФ № 1936 «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы» от 3 мая 2001 года.
16. Приказ №384/1 Министерства образования Калининградской области «О введении предмета «Основы военной службы» в подведомственных учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 21 апреля 2009 года.
17. Письмо №03-898 Министерства образования и науки РФ «О методических рекомендациях по организации образовательного процесса в общеобразовательных учреждениях по курсу «Основы безопасности жизнедеятельности» за счет времени вариативной части базисного учебного плана» от 27.04. 2007 г.
18. «Стратегия национальной безопасности РФ». Указ Президента РФ № 537 от 12 мая 2009 года.
19. Общевоинские уставы ВС РФ. – М.: Эксмо, 2012.

Основные и источники

1. Арустамов, Э.А. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности./Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. 16 –е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с.
2. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности./Учебник. 3-е изд. М.: КНОРУС, 2015.
3. Косолапова, Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник. 5-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Дополнительные источники

4. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования. А.Т. Смирнов, Н.А. Крючек, Ю.П. Потапенко и др. – М.: Дрофа, 2016.
5. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
6. Смирнов, А.Т. Безопасность жизнедеятельности:/учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. А.Т.

Смирнов, М.А. Шахраманьян, Н.А. Крючек и др. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2016. – 224 с.

3.3 Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Мини-лекция, дискуссия, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций), презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением, просмотр и обсуждение видеofilьмов, «мозговой штурм», обратная связь, работа в малых группах, ролевая игра, практическая работа, метод обучения в парах.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>

<p>специальности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим. 	
<p>знать:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка выполнения тестовых заданий</p> <p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>

<p>ОК1.-ОК9.</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>
<p>ПК 1.1 , ПК 1.4 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 4.1 -ПК4.3 ПК5.1- ПК5.7</p>	<p>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях; - экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

Программа учебной дисциплины разработана с учетом требований ФГОС среднего профессионального образования (СПО).

Для программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО: **43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)**

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчик: Немирова В.С., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ГД, ТПИ, Т, ОП, ПИ, СТ, СК, п)

Протокол ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Председатель ПЦК _____ Колганова А.А.

СОДЕРЖАНИЕ

69. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
70. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
71. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
72. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы финансовой грамотности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП) в соответствии с ФГОС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО:

43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка)

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

Содержание программы «Основы финансовой грамотности» направлено на достижение следующих **целей:**

- приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;
- развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;
- формирование знаний о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

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

- разбираться в финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;
- использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;
- использовать такие способы повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные банковские услуги, работу с ценными бумагами, налоговую систему РФ, основы страхования, финансовые механизмы деятельности фирм, основы бизнес-планирования, роль денег в современном мире и возможные денежные риски, основы построения семейного бюджета.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

- гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества;
- владение навыками сотрудничества со сверстниками и взрослыми в образовательной, учебно-исследовательской деятельности и жизни семьи;
- ответственное отношение к семье — стремление к повышению её благосостояния путём правильного использования услуг финансовых организаций и осознанного неприятия рисков, связанных с получением этих услуг;
- правильная оценка возможных рисков на финансовых рынках, в том числе финансового мошенничества.

метапредметных:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

- пользоваться разнообразными финансовыми инструментами для повышения своего благосостояния;
- оценивать риски предлагаемых вариантов инвестирования денежных средств.

предметных:

- разбираться в основных банковских услугах;
- определять доходность ценных бумаг;
- осознавать обязанность уплачивать налоги и пользоваться правом на получение налоговых льгот;
- понимать страхование как защиту от непредвиденных расходов;
- разбираться в финансовых механизмах деятельности фирмы;
- разбираться в основах бизнес-планирования;
- понимать роль денег в современном мире и возможные финансовые риски; осуществлять грамотное построение семейного бюджета.

Обучающийся должен обладать общими компетенциями:

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 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

ПК3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

ПК4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся - 60 часов,
в том числе:

аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся— 40 часов;
самостоятельная работа обучающихся — 20 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)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание	2	1
	1.Содержание и задачи учебной дисциплины. Связь с другими учебными дисциплинами. Определение начального уровня финансовой грамотности обучающихся.		
	Самостоятельная работа Написать эссе «Что значит быть финансово грамотным»	1	
Тема 1. Рациональное пользование банковскими услугами.	Содержание	2	2
	<u>1.Основные банковские услуги</u> Банковская система России. Система страхования вкладов (ССВ). Сберегательный вклад, ставка процента, капитализация процентов. Банковский кредит, эффективная ставка процента по кредиту, виды кредитов для физических лиц, ипотека, рефинансирование кредита. Сберегательные сертификаты паевые инвестиционные фонды (ПИФы). Кредитная карта.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа Реферат «Банковский кредит»	2	
Тема 2. Фондовый рынок.	Содержание	2	2
	<u>1.Ценные бумаги и их виды.</u> Инвестиционные характеристики ценных бумаг. Доходность ценных бумаг. Долевые, долговые и производные ценные бумаги. Инвестиционный портфель, диверсификация. Фондовая биржа, биржевой индекс, брокер, управляющая компания, доверительное управление. Пассивное и активное инвестирование, валютный курс, рынок FOREX.		
	Практические занятия	2	
	Самостоятельная работа Презентация «Фондовая биржа» Реферат «Сберегательные сертификаты»	2	

	Доклад «Рынок FOREX»		
Тема 3. Страхование.	Содержание	2	2
	<u>1. Страхование как способ защиты от непредвиденных расходов.</u> Страховой случай, страховая премия, страховая выплата. Страхование имущества. Страхование гражданской ответственности, обязательное страхование, добровольное страхование, ОСАГО, КАСКО. Личное страхование, обязательное медицинское страхование (ОМС), добровольное медицинское страхование. Страхование жизни. Страховая компания.		
	Практические занятия	2	
	1. Определение страховых выплат при наступлении страхового случая.		
Тема 4. Налоговая система.	Самостоятельная работа Реферат «Страхование имущества»	2	
	Содержание	2	2
	<u>1. Налоги и налоговые льготы.</u> Налоги, налог на доходы физических лиц (НДФЛ), объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговый резидент, налоговая ставка, налог на имущество, земельный налог, транспортный налог, пропорциональный и прогрессивный налог, налоговый агент, идентификационный номер налогоплательщика (ИНН), налоговая декларация, налоговые вычеты, пеня.		
	Практические занятия	4	
1. Определение элементов и расчет налогов.	2		
	2. Заполнение декларации 3-НДФЛ.	2	
	Самостоятельная работа Презентации: «Страхование жизни» «Альтернативные способы накопления на пенсию»	2	
Тема 5. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие в старости.	Содержание	2	2
	Пенсия, страховой стаж, обязательное пенсионное страхование. Пенсионный фонд РФ (ПФР). Добровольные (дополнительные) пенсионные накопления, негосударственные пенсионные фонды (НПФ). Корпоративные пенсионные планы. Альтернативные способы накопления на пенсию.		
	Самостоятельная работа Сообщение: Налог на доходы физических лиц (НДФЛ)	1	

Тема 6. Экономика фирмы.	Содержание	2	2
	<u>1.Финансовые механизмы деятельности фирмы.</u> Резюме, испытательный срок, заработная плата, премии и бонусы, не денежные бонусы. Лист нетрудоспособности, отпуск по беременности и родам, отпуск по уходу за ребёнком, выходное пособие. Выручка, издержки и прибыль фирмы. Инвестиции в развитие бизнеса. Финансовый менеджмент, Спрос на труд, профсоюз, безработица, пособие по безработице.		
	Практические занятия	4	
	1.Анализ финансовых результатов деятельности фирмы.	2	
	2.Расчет заработной платы и пособий.	2	
	Самостоятельная работа Презентация «Пенсионный фонд РФ»	2	
Тема 7. Предпринимательство.	Содержание	2	3
	<u>1.Этапы создания бизнеса.</u> Предпринимательство, предприниматель. Показатели эффективности фирмы, факторы, влияющие на прибыль компании, рыночная стоимость компании. Бизнес-идея, бизнес-ангелы, венчурные фонды, бизнес-инкубаторы. Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, общество с ограниченной ответственностью (ООО), закрытое акционерное общество (ЗАО). Бизнес-план.		
	Практические занятия	2	
	1.Составление бизнес-плана.	2	
	Самостоятельная работа Составление бизнес плана	2	
Тема 8. Денежная система.	Содержание	2	3
	<u>1.Деньги в современном мире.</u> Доходы и расходы семьи. Семейный бюджет. Инфляция, валютный риск, кредитный риск, ценовой риск, физический риск, предпринимательский риск. Экономический цикл, валовой внутренний продукт (ВВП), реальный ВВП, экономический кризис. Финансовое мошенничество, финансовая пирамида, способы сокращения финансовых рисков.		
	Практическое занятие	4	
	1.Построение семейного бюджета.	2	
	2.Семинар «Экономия денежных средств как признак рационального мышления»	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к семинару Темы докладов: Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи.	2	

	Электронные деньги. Валюта в современном мире. Защита прав потребителей. Финансовое мошенничество		
Дифференцированный зачет		2	
Всего		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета;

Оборудование учебного кабинета:

1. посадочные места по количеству обучающихся;
2. рабочее место преподавателя;
3. УМК по «Основам финансовой грамотности»;
4. плакаты.

Технические средства обучения:

1. компьютер с лицензионным программным обеспечением;
2. мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- Жданова, А. О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся СПО / А.О. Жданова. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015. – 400 с.
- Савицкая, Е. В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся по основным программам профессионального обучения / Е.В. Савицкая. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2015.

Дополнительные источники:

4. Налоговый кодекс РФ (принят 16.07.1998 с изм. и доп.)
5. Закон РФ «О защите прав потребителя» (принят 07.02.1992 с изм. и доп.)
6. Борисов, Е.Ф. Основы экономики: учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Борисов. – 6-е изд., перераб. и доп. – М., 2015.

Интернет-ресурсы:

- 13.Агентство по страхованию вкладов – официальный сайт. Режим доступа: www.asv.ru
- 14.Дружи с финансами. Национальная программа повышения финансовой грамотности граждан. Режим доступа: Вашифинансы.рф
- 15.Кредитный калькулятор. Режим доступа: www.calculator-credit.ru
- 16.Целевая Программа Калининградской области "Повышение уровня финансовой грамотности жителей Калининградской области в 2011-2016 годах» Режим доступа: 39fg.rfg
- 17.Центральный банк Российской Федерации – официальный сайт. Режим доступа: www.cbr.ru
- 18.Консультант плюс. Режим доступа: www.consultant.ru
- 19.Он–line библиотека. Режим доступа: www.bestlibrary.ru
- 20.Электронные словари. Режим дотсупа: <http://www.edic.ru>

3.3. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:

Коллективные решения творческих задач, «мозговой штурм», мини-лекции, мультимедийные презентации с использованием различных вспомогательных средств, просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссии, деловые игры, работа в малых группах, работа в парах, индивидуальные и групповые проекты, уроки–викторины, кейс-метод (разбор конкретных ситуаций).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание обучения	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Введение	Обоснование актуальности повышения уровня финансовой грамотности. Формулирование целей и задач учебной дисциплины. Раскрытие основных понятий, предмета финансовой грамотности.	<i>Экспертная оценка усвоенных знаний; индивидуальный опрос.</i>
1. Основные банковские услуги.	Изучение банковской системы России. Раскрытие основных услуг коммерческих банков. Рассмотрение и составление графиков погашения банковских кредитов, начисление процентов по банковским депозитам.	<i>Экспертная оценка теоретических знаний и навыков, усвоенных на практических занятиях;</i>
2. Фондовый рынок.	Изучение ценных бумаг и их инвестиционных характеристик. Определение доходности ценных бумаг.	<i>индивидуальный и фронтальный опрос. Выполнение тестирования.</i>
3. Страхование.	Изучение системы страхования в России. Разбор ситуационных задач на определение страховых выплат.	<i>Экспертная оценка усвоенных знаний; индивидуальный опрос.</i>
4. Налоговая	Изучение налоговой системы РФ,	<i>Экспертная оценка</i>

система.	основных налогов физических лиц. Определение налоговых льгот. Заполнение декларации 3-НДФЛ.	<i>теоретических знаний и навыков, усвоенных на практических занятиях; индивидуальный и фронтальный опрос. Выполнение тестирования.</i>
5. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие в старости.	Изучение основ системы начисления пенсий Пенсионным фондом РФ (ПФР) и негосударственными пенсионными фондами (НПФ). Рассмотрение альтернативных способов накопления на пенсию.	<i>Экспертная оценка знаний. Представление докладов, презентаций. Защита рефератов.</i>
6. Финансовые механизмы деятельности фирмы.	Изучение основных финансовых результатов деятельности коммерческой организации. Изучение процесса формирования заработной платы работника фирмы, а также пособий.	<i>Экспертная оценка знаний и практических навыков; индивидуальный и фронтальный опрос. Выполнение тестирования.</i>
7. Этапы создания бизнеса.	Изучение основ предпринимательства. Определение бизнес-идеи. Рассмотрение методов и этапов создания дела. Составление экспресс бизнес-плана.	<i>Экспертная оценка знаний и практических навыков; индивидуальный опрос. Выполнение тестирования. Представление докладов, защита презентаций.</i>
8. Деньги в современном мире.	Изучение роли денег в современном мире в рамках семьи и государства. Определение способов сокращения финансовых рисков. Построение семейного бюджета.	<i>Экспертная оценка знаний и навыков; индивидуальный и фронтальный опрос. Защита презентаций.</i>
OK1-OK9	<i>- экспертное наблюдение и оценка деятельности</i>	

	<p><i>обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</i></p> <p><i>- экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i></p>
<p>ПК 1.4 ПК 3.3 ПК 4.1</p>	<p><i>- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на теоретических и практических занятиях;</i></p> <p><i>- экспертное оценивание результатов выполненных практических заданий, контрольных работ, заданий внеаудиторной самостоятельной работы.</i></p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ

ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчики:

Овчинникова И.В. преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

Трифоненко Е.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ГД, ТПИ, Т, ОП, ПИ, СТ, СК, п)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Внесены изменения

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	40

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация питания в организациях общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
- ПК 1.2. Организовать выполнение заказов потребителей
- ПК 1.3. Контролировать качество выполнение заказа
- ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определение их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчётов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приёмки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковки.
- транспортирования, хранения, реализации продукции общественного питания.

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырьё, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчёты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- производить приёмку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

- определять вид, тип, класс организации общественного питания.

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приёмки продукции по количеству и качеству;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени. Основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 618 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 546 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 364 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 182 часа;

учебной и производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

- организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
 - оказание услуг в организациях общественного питания;
 - организация питания в организациях общественного питания;
 - организация обслуживания в организациях общественного питания;
 - маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
 - контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК1.2	Организовать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа
ПК 1.4	Оценивать эффективность деятельности организации общественного питания
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать 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 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов бригады (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля *Организация питания в организациях общественного питания*

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1-1.4	МДК. 01.01. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания	231	154	77	-	77	-	-	-
ПК 1.1-1.4	МДК. 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания	243	162	61	20	81	-	-	-
ПК1.1-1.4	МДК. 01. 03 Физиология питания, санитария и гигиена.	72	48	24	-	24	-	-	-
	ВСЕГО	618	364	162	20	182		36	36

3.2. Содержание обучения по ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 01. 01.Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания.		231	
Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах		49	
Тема 1.1 Товароведение как научная дисциплина	Содержание учебного материала		
	1.Введение. Цели и задачи учебной дисциплины. Классификация товароведения как научной дисциплины.	2	1
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом	1	
	2.Товары растительного и животного происхождения. Свойства и показатели ассортимента продуктов.	2	1
	Самостоятельная работа Оценка ассортимента предприятия	1	
	Практическое занятие Расчет показателей ассортимента и оценка ассортиментной политики предприятия общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач. Подготовка рефератов на тему: Цели и задачи товароведения, Классификация товаров по источникам происхождения.	1	
Тема 1.2 Химический состав продуктов	Содержание учебного материала	2	1
	1.Пищевая ценность и химический состав товаров. Белки, жиры, углеводы в продуктах питания. Свойства, содержание в продуктах.		
	Самостоятельная работа Определение пищевой ценности и химического состава товаров	1	
	Практическое занятие Определение пищевой ценности продуктов.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач на вычисление пищевой ценности продукции.	1	

	2. Ферменты. Витамины. Прочие вещества пищевых продуктов. Органические и неорганические вещества, содержащиеся в продукции.	2	1
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	Практическое занятие Расчёт калорийности блюд. Решение задач.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач, решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.	1	
Тема 1.3 Определение качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	
	1. Оценка качества товаров. Показатели качества. Методы определения качеств товаров.		
	Самостоятельная работа Составление таблицы «Методы определения качеств товаров».	1	
	Практическое занятие Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчета	1	
	Практические занятия Оценка качества продовольственных товаров по стандарту.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчета	1	
	2. Консервирование пищевых продуктов. Физические, химические, биологические, физико – химические методы консервирования продуктов.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка информационных сообщений	1	
	Практические занятия Расчет теоретической энергетической ценности продуктов. Решение задач.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач	1	
	Практические занятия	2	

	Расчет практической энергетической ценности продуктов. Решение задач.		
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	1	
	3. Естественная убыль пищевых продуктов. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Расчет показателей ценности пищевых продуктов. Контрольная работа: Общие сведения о пищевых продуктах.	2	2
	Самостоятельная работа Решение задач	1	
	Практическое занятие Определение естественной убыли товара.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач	1	
	Практическое занятие Составление диетического меню.	2	
	Самостоятельная работа Составление меню. Выполнение рефератов на тему: Методы контроля качества, Диеты и диетическое питание, Показатели естественной убыли, Расчеты энергетической ценности для продуктов питания.	1	
Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров		172	
Тема 2.1 Классификация продукции. Зерномучные товары	Содержание учебного материала		
	1.Классификация продуктов питания. Зерномучные продукты: строение зерна. Классификация, свойства, пищевая ценность зерномучных товаров. Условия и сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	Практическое занятие Определение товарного ассортимента продуктов предприятия. Выполнение отчета.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчета «Определение товарного ассортимента продуктов предприятия»	1	
	2.Крупы, мука, мучные изделия. Классификация, свойства, пищевая ценность.	2	2

	Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа Стр. 27-30	1	
	Практическое занятие Оценка качества зерномучных продуктов по стандарту. Выполнение отчета.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчета. Работа с ГОСТ на крупу	1	
	Практическое занятие Оценка качества муки в соответствии с ГОСТ. Выполнение отчета.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчета «Оценка качества муки в соответствии с ГОСТ»	1	
	3.Макаронные изделия, хлеб, хлебобулочные изделия. Классификация, свойства, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Составление схемы «Классификация макаронных и хлебобулочных изделий»	1	
	Практическое занятие Расчет пористости хлебобулочных изделий.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач	1	
	Практическое занятие Выявление дефектов и качество макаронных изделий. Выполнение отчета.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение отчета «Выявление дефектов и качество макаронных изделий».	1	
	Практическое занятие Оценка качества бараночных изделий.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение отчета «Выявление дефектов и качество бараночных изделий».	1	
	Всего за 2 курс	50 ауд.ч.	
	3 курс	104 ауд.ч.	
Тема 2.2 Товароведная характеристика овощей и плодов	Содержание учебного материала		
	1.Свежие овощи. Продукты переработок овощей. Классификация, пищевая ценность, условия и сроки хранения.	2	2

Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
Практическое занятие Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров. Выполнение отчета.	2	
Самостоятельная работа Подготовка отчета «Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров».	1	
Практическое занятие Определение качества овощей по органолептическим показателям.	2	
Самостоятельная работа Подготовка отчета «Определение качества овощей по органолептическим показателям»	1	
2.Ягоды, орехоплодные. Классификация, свойства, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.	2	2
Самостоятельная работа Составление кроссворда по теме	1	
Практическое занятие Выявление дефектов упаковки консервированных продуктов.	2	
Самостоятельная работа Работа с ГОСТ	1	
3.Грибы. Строение грибов. Классификация, пищевая ценность. Продукты переработки грибов. Классификация, свойства, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.	2	2
Самостоятельная работа Составление тестов и эталонов ответов к ним	1	
Практическое занятие Определение съедобных и несъедобных грибов по внешним признакам. Выполнение отчета.	2	
Самостоятельная работа Подготовка отчета	1	
4.Свежие плоды. Классификация, пищевая ценность. Консервированные плоды. Классификация, свойства, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.	2	2
Самостоятельная работа	1	

	Составление опорного конспекта		
	Практическое занятие Расчет калорийности продуктов. Решение задач.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач	1	
	Практическое занятие Расчет энергетической ценности для фактической массы продукта. Решение задач.	2	
	Самостоятельная работа решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач). Выполнение рефератов, презентаций по теме «Свежие и переработанные овощи и плоды». «Классификация грибов». «Овощи и фрукты»	1	
Тема 2.3 Товароведная характеристика рыбы и морепродуктов	Содержание учебного материала 1. Рыба и рыбные продукты. Основные семейства рыб. Классификация, свойства, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	2. Строение тела рыбы. Основные семейства промысловых рыб.	2	2
	Самостоятельная работа Составление схемы «Строение тела рыбы»	1	
	3. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Классификация, свойства, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Выполнение рефератов «Промысловая ценность рыб».	1	
	Практические занятия Установление отличительных признаков рыб, наиболее часто используемых в предприятиях общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач	1	
	4. Икра. Рыбные продукты. Рыбные консервы и пресервы. Классификация, свойства, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентации «Классификация морепродуктов».	1	
5. Нерыбные пищевые продукты моря. Классификация морепродуктов. Свойства,	2	2	

	пищевая ценность. Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа Реферат «Полезные свойства рыбы и морепродуктов»	1	
	Практические занятия Определение калорийности блюд. Решение задач.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач	1	
	Практические занятия Составление инструкций по правилам хранения продовольственных товаров на примере рыбных продуктов.	2	
	Самостоятельная работа Составить инструкцию	1	
Тема 2.4. Товароведная характеристика мясной продукции	Содержание учебного материала 1.Мясо и мясные продукты. Химический состав, пищевая ценность мяса. Классификация, свойства, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Выполнение презентаций по теме «Промысловая ценность мяса»	1	
	2.Ткани мяса. Классификация мяса убойных животных. Состояние рынка мясной продукции.	2	2
	Самостоятельная работа Составление схемы «Классификация мясо продукции»	1	
	3.Мясные полуфабрикаты. Субпродукты. Характеристика, свойства, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка докладов «Состояние рынка мясной гастрономии»	1	
	Практические занятия: Расшифровка маркировки банок консервированных продуктов. Решение задач.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач	1	
	Практическое занятие: Составление инструкций по правилам хранения продовольственных товаров на примере мясных продуктов.	2	
	Самостоятельная работа Составить инструкцию	1	

Тема 2.5. Товароведная характеристика молочной продукции	Содержание учебного материала 1. Молоко и молочные продукты. Пищевая ценность молока. Классификация, свойства, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Сообщение «Производство молочной продукции»	1	
	2. Кисломолочные продукты. Изготовление, пищевая ценность, условия, сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Презентация «Санитарная обработка молока»	1	
	3. Сыры. Виды сыров. Технология производства, пищевая ценность, условия и сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка опорного конспекта	1	
	Практическое занятие Составление инструкций по правилам хранения продовольственных товаров на примере молочных продуктов.	2	
	Самостоятельная работа Составление инструкций	1	
	Практическое занятие Определение товарного сорта твердого сычужного сыра. Ознакомление с физико-химическими показателями по стандарту.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение рефератов «Промысловая ценность молока».	1	
Тема 2.6. Товароведная характеристика яиц	Содержание учебного материала 1. Яйца и яйцопродукты. Пищевая ценность, условия и сроки хранения. Овоскопирование яиц.	2	2
	Самостоятельная работа Сообщение «Производство яичной продукции»	1	
	Практическое занятие Определение вида и категории яиц по органолептическим и физико-химическим показателям. Выполнение отчета.	2	
	Самостоятельная работа: Работа с ГОСТ на яйцо столовое	1	

	Выполнение рефератов, презентаций по теме «Промысловая ценность молока». «Санитарная обработка яиц».		
Тема 2.7 Товароведная характеристика пищевых жиров и кондитерской продукции	Содержание учебного материала 1. Пищевые жиры. Значение в питании, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	Практическое занятие Оценка качества растительного масла по стандарту	2	
	Самостоятельная работа Решение задач	1	
	2. Кондитерские изделия. Сахар. Классификация, свойства, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Сообщения «Польза и вред сладкого».	1	
	3. Какао – порошок. Пищевая ценность, условия, сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Презентация «Производство шоколада и шоколадной продукции»	1	
	Практическое занятие Определение ассортимента и оценка качества мармелада.	2	
	Самостоятельная работа Работа с ГОСТ на мармелад	1	
	Практическое занятие Определение ассортимента и оценка качества карамели.	2	
	Самостоятельная работа Работа с ГОСТ на карамель	1	
	Практическое занятие Органолептическая оценка качества сахара.	2	
Самостоятельная работа Работа с ГОСТ на сахар Выполнение рефератов «Пищевая ценность сахара и кондитерских изделий»	1		
Тема 2.8	Содержание учебного материала 1. Вкусовые продукты. Физиологическое значение. Классификация, свойства, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.	2	2

Товароведная характеристика вкусовых товаров	Самостоятельная работа решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	1	
	2. Пряности и приправы. Классификация, свойства, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа решение ситуационных производственных (профессиональных задач).	1	
	Практическое занятие Товароведная оценка качества пряностей и специй. Выполнение отчета.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчета	1	
	3. Чай. Кофе. Пищевая ценность, условия, сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений «Польза и вред кофе».	1	
	Практическое занятие Выявление фальсифицированного чая и кофе по показателям качества.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчета	1	
	4. Поваренная соль, пищевые кислоты. Пищевая ценность, условия, сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка отчета	1	
	Практическое занятие Составление комплексного меню.	2	
	Самостоятельная работа Презентации «Производство кетчупа»	1	
	5. Напитки алкогольные и безалкогольные. Классификация, свойства, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Доклады «Производства усилителей вкуса»,	1	
	Практическое занятие Определение качества соков.	2	
	Самостоятельная работа Сообщения «Пищевые добавки»	1	
6. Дрожжи. Химические разрыхлители. Желирующие вещества. Классификация,	2	2	

	свойства, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.		
	Самостоятельная работа Составление обобщающей таблицы «Пищевая ценность дрожжей, желирующих веществ, крахмала»	1	
	Практическое занятие Составление комплексного меню.	2	
	Самостоятельная работа Составить меню	1	
	Практическое занятие Расчет энергетической ценности для фактической массы продукта. Решение задач.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач	1	
	7.Пищевые красители. Пищевые добавки. Классификация, свойства, пищевая ценность. Условия и сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	1	
	8.Крахмал. Пищевое значение. Контрольная работа: Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	2	3
	Самостоятельная работа Выполнение презентаций по теме «Пищевая ценность пряностей и приправ».	1	
Дифференцированный зачет по МДК.01.01		2	
Всего по МДК.01.01		231	
МДК. 01. 02.Организация и технология производства продукции общественного питания		243	
Раздел 1.Организация и технология производства продукции общественного питания		67	
Тема 1.1. Классификация организаций общественного питания, их структура	Содержание: 1.Классификация предприятий ОП Задачи общественного питания, основные направления развития. Организационно-правовые формы предприятий питания. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятий питания. Классификация по различным признакам. Структура предприятий в зависимости от торгово-производственной деятельности	2	2

	<p>Самостоятельная работа - подготовка презентаций – ресторан высшего класса; - разработка кроссворда – классификация предприятий общественного питания.</p>	1	
	<p>Практическое занятие Изучение ГОСТ Классификация предприятий питания; ГОСТ Требования к обслуживающему персоналу; ГОСТ Услуги общественного питания.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа - выполнение отчётов по практической работе; - подготовка рефератов – специализированные кафе; 2. составление конспекта</p>	1	
<p>Тема 1.2. Порядок разработки и заключения договоров на поставку товаров</p>	<p>Содержание: 1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Порядок заключения договора на поставку товаров. Способы доставки товаров. Требования к транспортировке.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа Выполнение конспекта – требования к транспорту и транспортировке продуктов, условия и сроки хранения продуктов на складе, классификация тары.</p>	1	
	<p>Практическое занятие: Разработка договора поставки</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа решение кроссворда</p>	1	
	<p>2. Организация работы склада. Приёмка продуктов по количеству и качеству. Способы складирования продуктов. Условия и сроки хранения. Естественная убыль, её списание. Организация работы с тарой. Назначение и классификация, тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.</p>	2	2
	<p>Самостоятельная работа Выполнение отчёта по заданию на практику</p>	1	
	<p>Практическое занятие Ознакомление со структурой склада, приёмами складирования продуктов и условиями их хранения</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа составление схемы склада</p>	1	

Тема 1.3. Контроль соблюдения технологического процесса производства	Содержание: 1. Понятие производство, цех, технологический процесс, технологическая операция. Структура производства в зависимости от торгово-производственной деятельности.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе	1	
	2. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов, моечной кухонной и столовой посуды, раздачи. Контроль качества выпускаемой продукции, его документальное оформление Контрольная работа по темам 1.1, 1.2, 1.3	2	2
	Самостоятельная работа Выполнение конспекта. Организация моечной столовой и кухонной посуды, организация работы раздачи.	1	
Тема 1.4 Оперативное планирование работы производства	Содержание 1. Оперативное планирование работы производства с полным циклом	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	2. Производственная программа – план-меню. Технологические расчёты необходимые для выполнения заказа. Меню, виды, особенности.	2	2
	Самостоятельная работа выполнение рефератов – планирование работы производства на базовом предприятии.	1	
	Практическое занятие 1. Разработка плана-меню	2	
	Самостоятельная работа заполнить таблицу	1	
	Практическое занятие 2. Расчёт потребности овощей по плану меню в зависимости от сезона	2	
	Самостоятельная работа решение задач в тетради	1	
Практическое занятие 3. Разработка меню комплексного обеда	2		

	Самостоятельная работа Подготовка к опросу	1	
Тема 1.5. Организация и нормирование труда	Содержание: 1. Рациональная организация труда Задачи и направления научной организации труда. Задачи рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Структура рабочего времени. Методы изучения затрат рабочего времени.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений «Структура рабочего времени»	1	
	Практическое занятие 1.Изучение ГОСТа Требования к производственному персоналу.	2	
	Самостоятельная работа конспект	1	
	Практическое занятие 2.Методика расчёта численности бригады поваров по нормам времени. Графики выхода на работу. Учёт рабочего времени.	2	2
	Самостоятельная работа Решение производственных задач	1	
	Практическое занятие 3. Расчёт численности бригады поваров по разработанному плану-меню.	2	
	Самостоятельная работа кроссворд	1	
	Практическое занятие 4. Разработка графика выхода на работу.	2	
	Самостоятельная работа конспект	1	
Тема 1.6 Нормативная и технологическая документация в предприятиях общественного питания	Содержание: 1. Нормативная документация ГОСТы, ОСТы, ТУ, стандарты организаций, технологические инструкции, их содержание. Сборники рецептур, назначение, содержание. Технологическая и технико-технологическая карты. Назначение, содержание	2	2
	Самостоятельная работа Работа со сборниками рецептур	1	

	Практическое занятие: 1.Изучение ГОСТа Кулинарная продукция, реализуемая населению	2	
	Самостоятельная работа краткий конспект	1	
	Практическое занятие: 2.Разработка технологической и технико-технологической карт	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе.	1	
	Контрольная работа по темам: 1.4, 1.5	2	
	Самостоятельная работа выполнение и оформление практических работ. работа со сборником рецептов	1	
Раздел 2. Кулинарная характеристика блюд		108	
Тема 2.1 Ассортимент кулинарной продукции	Содержание учебного материала: 1. Значение кулинарной обработки продуктов в питании. Ассортимент кулинарной продукции предприятий общественного питания	2	2
	Самостоятельная работа -выполнение реферата – влияние кулинарной обработки продуктов на их усвояемость	1	
Тема 2.2 Механическая и тепловая кулинарная обработка сырья	Содержание: 1. Схема первичной обработки овощей, формы нарезки овощей и их применение	2	2
	Самостоятельная работа составление конспекта	1	
	2. Схема первичной обработки мяса, характеристика п/ ф . Первичная обработка рыбы и п/ф из неё.	2	2
	Самостоятельная работа Составление тестов и эталонов ответов к ним	1	
	3. Приёмы тепловой обработки продуктов. Особенности обработки мяса диких животных и птиц.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося: - выполнение фигурной нарезки овощей	1	

Тема 2.3 Приготовление и подача супов	Содержание: 1. Значение супов в питании. Классификация супов. Основа для приготовления супов. Приготовление бульонов.	2	2
	Самостоятельная работа Составление схемы «Классификация супов»	1	
	2.Технология приготовления заправочных супов, холодных, сладких, супов-пюре. Особенности приготовления прозрачных супов	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка опорного конспекта	1	
	Практическое занятие 1. Расчет сырья для приготовления прозрачных супов	2	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур	1	
	Практическое занятие 2. Расчет сырья для приготовления заправочных супов	2	
	Самостоятельная работа задание в тетради	1	
Тема 2.4 Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Содержание: 1. Блюда из круп Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству и правила подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2	2
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептур	1	
	Практическое занятие: Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2	
	Самостоятельная работа подготовка реферата – национальные блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1	
Тема 2. 5 Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.	Содержание: 1. Ассортимент горячих закусок из овощей и грибов. Ассортимент горячих блюд из картофеля, овощей и грибов. Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи.	2	2

	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов	1	
	Практическое занятие: 1. Расчет сырья для приготовления блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов.	2	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов	1	
	Практическое занятие: 2. Составление технологических карт	2	
	Самостоятельная работа Задание в тетради	1	
Тема 2.6 Блюда из рыбы	Содержание: 1. Ассортимент блюд их рыбы.	2	2
	2. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, запечённой и тушёной рыбы. Требования к качеству, правила подачи.	2	2
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов	1	
	Практические занятия: 1. Составление технологических карт и технико-технологических карт на блюда из отварной, припущенной, жареной, запечённой и тушёной.	2	
	Самостоятельная работа подготовка презентации – рыбные блюда национальной кухни	1	
	Практическое занятие: 2. Решение задач на расчет сырья	2	
	Самостоятельная работа Задание в тетради	1	
Контрольная работа		2	
		<i>Всего за 2 курс</i>	<i>80</i>
3 курс		82	
Тема 2.7 Блюда из мяса и	Содержание: 1. Ассортимент блюд их мяса и мясопродуктов.	2	2

мясопродуктов	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	2.Характеристика блюд из отварного, припущенного, жареного, запечённого и тушёного мяса. Требования к качеству, правила подачи	2	
	Самостоятельная работа подготовка презентации – рыбные блюда национальной кухни	1	
	Практическое занятие Составление технологических карт и ТТК. Решение задач на расчет сырья	2	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов	1	
Тема 2. 8 Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	Содержание: 1. Ассортимент блюд их мяса птицы и дичи. Характеристика блюд из отварного, припущенного, жареного, запечённого и тушёного мяса птицы и дичи.	2	2
	Самостоятельная работа выполнение реферата – блюда из дичи;	1	
	2.Требования к качеству, правила подачи	2	2
	Самостоятельная работа	1	
	Практическое занятие: Составление технологических карт и ТТК. Решение задач на расчет сырья	2	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов	1	
Тема 2.9 Блюда из яиц и творога.	Содержание: 1.Ассортимент блюд из яиц и творога. технология приготовления, требования к качеству, правила подачи	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	Практические занятия Составление технологических карт и ТТК. Решение задач на расчет сырья	2	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов	1	
Тема 2.10	Содержание:	2	2

Холодные блюда и горячие закуски.	1. Ассортимент холодных блюд их мяса, птицы, рыбы, овощей, яиц и творога. Характеристика блюд, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи.		
	Самостоятельная работа Составление классификационной таблицы «Холодные блюда и горячие закуски»	1	
	2. Холодные соусы, технология приготовления, требования к качеству. Горячие закуски, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи.	2	2
	Самостоятельная работа подготовка презентации – использование холодных блюд и закусок в национальных кухнях	1	
	Практические занятия Расчет сырья для приготовления холодных блюд из овощей, рыбы.	2	
	Самостоятельная работа Работа со сборником рецептов	1	
Тема 2.11 Сладкие блюда и напитки	Содержание 1. Ассортимент сладких блюд. Технология приготовления, требования к качеству, правила подачи. Классификация напитков, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, правила подачи.	2	2
	Самостоятельная работа конспект	1	
	Практические занятия Приготовление горячих и холодных напитков, сладких блюд.	2	
	Самостоятельная работа - выполнение и оформление практических работ.	1	
Тема 2.12 Изделия из теста	Содержание: 1 Технология приготовления различных видов теста Ассортимент изделий из различных видов теста, требования к качеству, правила подачи.	2	2
	Самостоятельная работа оформление практических работ	1	
Раздел 3. Основы калькуляции и учёта		68	

Тема 3. 1 Организация бухгалтерского учёта на предприятии	Содержание: 1. Задачи бухгалтерского учёта в общественном питании. Организация бухгалтерского учёта. Общие принципы организации учёта на предприятиях питания. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов.	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	2. Материальная ответственность на предприятиях ОП. Отчетность материально-ответственных лиц.	2	2
	Самостоятельная работа заполнение договора о материальной ответственности	1	
	3. Общие правила проведения инвентаризации. Документальное оформление инвентаризации	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений по теме	1	
Тема 3. 2 Ценообразование и калькуляция на предприятиях питания	Содержание: 1. Установление цен на продукцию ОП. Учетные цены и цены фактической реализации. Средневзвешенные цены.	2	2
	Самостоятельная работа Составление таблицы «Цены на продукцию ОП»	1	
	Практическое занятие 1.Определение продажных цен на готовые изделия. Определение средневзвешенных цен	2	
	Самостоятельная работа задание в тетради	1	
	2.Сборники рецептур, принцип построения, основные разделы. Порядок составления плана-меню.	2	2
	Самостоятельная работа Составление плана-меню	1	
	Практическое занятие 2.Расчет количества сырья по нормативам	2	
Самостоятельная работа	1		

	задание в тетради		
	Практическое занятие 3. Выдача тем курсовых работ	2	
	Самостоятельная работа Работа с интернет ресурсами, литературными источниками	1	
	Практическое занятие 4. Составление плана курсовой работы	2	
	Самостоятельная работа Работа с интернет ресурсами, литературными источниками	1	
	Практическое занятие Составление калькуляции. Расчёт количества сырья по нормативам. Взаимозаменяемость продуктов. Калькуляция первых вторых блюд, закусок, сладких, кондитерских.	2	
	Самостоятельная работа обучающегося: - составление калькуляционной карточки – каша рисовая вязкая; салат мясной; кисель из чётной смородины; коктейля «Белые росы»	1	
Тема 3. 3 Учёт сырья готовой продукции и предметов материально технического оснащения	Содержание: 1. Задачи и организация учёта продуктов, тары, товаров, готовой продукции, основных средств, малоценных и быстроизнашивающихся предметов.	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	Практическое занятие Работа над введением	2	
	Самостоятельная работа работа над курсовой работой	1	
	Практическое занятие Оформление акта на списание боя, порчи столовой посуды.	2	
	Самостоятельная работа работа над курсовой работой	1	
	Практическое занятие Работа над первой главой	2	
	Самостоятельная работа	1	

работа над курсовой работой		
2. Документальное оформление и учёт поступления продуктов, тары. Документальное оформление закупа у физических лиц.	2	2
Самостоятельная работа Работа с документами (заполнение, оформление)	1	
Практическое занятие Работа над второй главой	2	
Самостоятельная работа работа над курсовой работой	1	
Практическое занятие Работа над второй главой	2	
Самостоятельная работа работа над курсовой работой	1	
3. Понятие естественной убыли Порядок и сроки списания испорченных продуктов и готовых изделий	2	2
Самостоятельная работа Решение ситуативных задач	1	
4. Учет продуктов в кондитерских цехах и цехах по производству полуфабрикатов	2	2
Самостоятельная работа задание в тетради	1	
5. Учет предметов материально-технического оснащения	2	2
Самостоятельная работа задание в тетради	1	
Практическое занятие Работа над заключением	2	
Самостоятельная работа работа над курсовой работой	1	
Практическое занятие Оформление списка литературы	2	
Самостоятельная работа обучающегося: - заполнение закупочного акта; акта на списание столовой посуды -документальное оформление инвентаризации работа над курсовой работой	1	

Тема 3.4 Расчёты при обслуживании посетителей	Содержание: 1. Наличные расчёты: расчёты через официанта, предварительная оплата заказа посетителем через кассу. Безналичные расчёты: расчёты при обслуживании. Делегатов съездов, конференций, по гарантийным письмам организаций	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка к защите курсовых работ	1	
	2. Практическое занятие Расчет потребности в посуде, приборах. Расчет крепости напитков	2	
	3. Практическое занятие Заполнение счет-заказа на обслуживание свадьбы	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к защите курсовых работ	1	
	4. Защита курсовых работ	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к защите курсовых работ	1	
	5. Защита курсовых работ	2	
	Самостоятельная работа обучающегося: - письменная подготовка вопроса – обслуживание официантом посетителя по счёту; Подготовка к защите курсовых работ	1	
Курсовая работа Тематика курсовых работ: 1. Организация работы столовой. 2. Организация работы ресторанов. 3. Организация работы кафе. 4. Организация работы баров. 5. Организация работы закусочных. 6. Организация работы буфетов. 7. Организация работы предприятий, работающих по типу быстрого обслуживания (fast – food). 8. Организация работы предприятий общественного питания в учебном заведении (училище, техникуме, колледже, лицее, ВУЗе). 9. Организация работы предприятия общественного питания в общеобразовательных школах района (города). 10. Организация работы кофейни.	20		

<p>11. Организация работы заготовочных цехов по выпуску полуфабрикатов (мясных, рыбных, овощных, из птицы, мучных, кондитерских)</p> <p>12. Организация работы кондитерского (мучного) цеха как заготовочного предприятия или самостоятельного цеха в составе предприятия</p> <p>13. Организация работы магазина кулинарии</p> <p>14. Обеспеченность предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием и эффективность его использования</p> <p>15. Организация обслуживания потребителей на промышленном предприятии</p> <p>16. Организация работы предприятий массового питания, специализирующихся на монопродукте</p> <p>17. Организация снабжения</p> <p>18. Организация производства полуфабрикатов высокой степени готовности и готовой кулинарной продукции на заготовочных предприятиях общественного питания</p> <p>19. Способы подачи блюд, этикет и протокол в предприятиях класса «люкс», «высший»</p> <p>20. Организация складского хозяйства</p> <p>21. Анализ организации обслуживания в местах массового отдыха трудящихся</p> <p>22. Анализ организации работы экспедиции на заготовочном предприятии</p> <p>23. Нетрадиционные формы обслуживания в предприятиях общественного питания</p> <p>24. Спрос на продукцию общественного питания</p>		
Консультации к экзамену по МДК 01.02		
1. Ассортимент блюд из мяса птицы и дичи. Характеристика блюд из отварного, припущенного, жареного, запечённого и тушёного мяса птицы и дичи.		
2. ГОСТы, ОСТы, ТУ, стандарты организаций, технологические инструкции, их содержание. Сборники рецептур, назначение, содержание. Технологическая и технико-технологическая карты. Назначение, содержание		
3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Порядок заключения договора на поставку товаров. Способы доставки товаров. Требования к транспортировке.		
4. Организация работы склада. Приёмка продуктов по количеству и качеству. Способы складирования продуктов. Условия и сроки хранения. Естественная убыль, её списание. Организация работы с тарой. Назначение и классификация, тарооборот. Мероприятия по сокращению расходов по таре.		
5. Структура сборника рецептур. Нормы взаимозаменяемости продуктов. Расчет потребного количества продуктов на день		
6. Понятие естественной убыли. Порядок и сроки списания испорченных продуктов и готовых изделий		
Экзамен по МДК 01.02		
Всего по МДК.1.02	243	

МДК. 01. 03. Физиология питания, санитария и гигиена		72	
Раздел 1. Основы физиологии питания		35	
Тема 1.1 Физиология питания согласно научным подходам	Содержание учебного материала	6	
	1. Понятие о физиологии питания человека. Понятие о нутриентах. Физиологическая ценность продуктов.	1	2
	2. Общие сведения о белках жирах и углеводах. Калорийность, содержание в продуктах.	1	
	Самостоятельная работа Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». Стр. 5- 13	1	
	3. Энергетическая ценность пищи. Расчет энергетической ценности по меню. Расчет теоретической и практической калорийности.	2	2
	Самостоятельная работа Решение задач	1	
	4. Обмен веществ и энергии. Понятие ассимиляции и диссимиляции.	1	
	5. Рационально сбалансированное питание. Понятие, основные стадии. Пирамида питания.	1	2
	Самостоятельная работа Выполнение реферата по теме – Эволюция питания человека	1	
	Тематика практических занятий	8	
	1. Расчет теоретической и практической энергетической ценности продуктов питания.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач	1	
	2. Определение содержания белков, жиров и углеводов в пищевых продуктах.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач	1	
3. Расчет энергетической ценности блюд по меню.	4		
Самостоятельная работа Подготовка презентации – Альтернативные системы питания, Значение в питании пищевых добавок.	1		
Тема 1.2	Содержание учебного материала	4	

Особенности питания разных групп населения с учётом физиологии пищеварения	1. Особенности питания детей и подростков. Суточный рацион, энергетические затраты.	1	2	
	2. Усвояемость и непереносимость пищи с учетом физиологии питания.	1		
	Самостоятельная работа Подготовка тестов по теме – лечебное питание	1		
	3. Назначение и виды лечебного питания. Классификация лечебных диет, диетотерапия.	1		
	4. Наборы продуктов суточного рациона в соответствии с диетами. Классификация, характеристика, свойства.	1		
			2	
	Самостоятельная работа Решение задач Выполнение реферата по теме – эволюция питания человека	1		
	Тематика практических занятий	4		
	1. Расчет физиологической нормы суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии.	2		
	Самостоятельная работа Составление схемы по диетам.	1		
	2. Составление меню дневного рациона питания по диетам.	2		
	Самостоятельная работа Составление меню дневного рациона для 3-й группы населения	1		
Раздел 2. Основы микробиологии		14		
	Содержание учебного материала	4		
Тема 2.1 Основные группы микроорганизмов и микробов	1. Классификация основных групп микроорганизмов и микробов.	2		2
	2. Влияние внешней среды на развитие микроорганизмов. Использование различных микроорганизмов в производстве продуктов питания.			
	Самостоятельная работа решение задач и упражнений по образцу	1		
	3. Виды и причины пищевых инфекционных заболеваний .Классификация, основные признаки, меры предотвращения.	2	2	
	4. Виды и причины пищевых отравлений. .Классификация, основные признаки, меры профилактики.			
Самостоятельная работа решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	1			

	Тематика практических занятий	6	
	1. Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним. Правила работы с микроскопом. Выполнение отчета.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка реферата - охрана окружающей среды, значение водоснабжения и канализации для населения.	1	
	2. Выявление причин пищевых отравлений. Выполнение отчета.	1	
	3. Выявление причин пищевых инфекционных заболеваний. Выполнение отчета.	1	
	Самостоятельная работа Подготовка презентации – пищевые инфекции и пищевые отравления.	1	
	4. Выполнение отчета «Микробиологическая характеристика основных пищевых продуктов».	2	
	Самостоятельная работа Заполнение таблиц	1	
Раздел 3. Основные требования санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания с учётом нормативных документов		23	
Тема 3.1 Гигиена, санитария труда и санитарной культуры менеджера общественного питания.	Содержание учебного материала	6	
	1. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Требования к обработке оборудования, инвентаря, посуды.	2	2
	Самостоятельная работа изучение нормативных материалов, ответы на контрольные вопросы	1	
	2. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, процессу приготовления блюд и реализации готовой продукции.	2	2
	Самостоятельная работа решение задач и упражнений по образцу	1	
	3. Санитарные требования к обслуживанию посетителей предприятий питания. Меры профилактики.	2	2
	Самостоятельная работа Составление инструкций	1	
	Тематика практических занятий	8	
1. Составление профилактических мер заболевания гельминтозами на предприятиях питания.	2		

	Самостоятельная работа решение ситуационных производственных (профессиональных задач);	1	
	2. Составление схемы пищеварительного аппарата.	2	
	Самостоятельная работа Составление отчета	1	
	3. Составление инструкции о личной гигиене работника предприятия питания.	2	
	Самостоятельная работа Составление схемы последовательности выполнения санитарных требований при реализации готовой пищи на предприятии.	1	
	4. Определение санитарных требований, предъявляемых к оборудованию, инвентарю, посуде на предприятиях питания.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчетов	1	
Дифференцированный зачет		2	
Учебная практика Виды работ: 1. Вести бракеражный контроль за качеством продукции. 2. Изучать и выявлять спрос потребителей на продукцию и услуги. 3. Проведение ярмарок, рекламы, опроса, тестирования, пресс конференций и т.д. 4. Тестирование работников, контрольные закупки. 5. Привлекать квалифицированных работников и общественный контроль. 6. Проводить поэтапный контроль за выпускаемой продукцией.		36	
Тема: Характеристика продовольственных товаров 1. Введение. Инструктаж по технике безопасности. Изучить ассортимент овощей, плодов и продуктов переработки. Произвести контроль, оценить качество товара 2. Изучить ассортимент рыбы и рыбных товаров. Произвести контроль, оценить качество товара 3. Изучить ассортимент мяса и мясных товаров. Произвести контроль, оценить качество товара 4. Изучить ассортимент молока и молочных товаров. Произвести контроль, оценить качество товара 5. Изучить ассортимент пищевых товаров, круп и продуктов переработки. Произвести контроль, оценить качество товара 6. Изучить ассортимент кондитерских изделий, вкусовых товаров. Произвести контроль, оценить качество товара.			
Тема: Механическая и тепловая кулинарная обработка сырья.			

<p>1 Введение. Инструктаж по технике безопасности. Первичная обработка овощей, нарезка всеми видами. Приемы тепловой обработки: варка, жарка, припускание, тушение.</p> <p>Тема: Технология приготовления блюд ,закусок и напитков</p> <p>2. Приготовление и отпуск первых блюд: бульоны, заправочные , суп-пюре</p> <p>3. Приготовление и отпуск вторых блюд из мяса, рыбы, овощей</p> <p>4. Приготовление и отпуск холодных закусок</p> <p>5. Приготовление и отпуск горячих закусок</p> <p>6. Приготовление и отпуск горячих напитков: кофе, чай, горячий шоколад, кофе-гляссе</p> <p>Тема: Характеристика продовольственных товаров</p> <p>1. Введение. Инструктаж по технике безопасности. Изучить ассортимент овощей, плодов и продуктов переработки. Произвести контроль , оценить качество товара</p> <p>2. Изучить ассортимент рыбы и рыбных товаров. Произвести контроль , оценить качество товара</p> <p>3. Изучить ассортимент мяса и мясных товаров. Произвести контроль , оценить качество товара</p> <p>4. Изучить ассортимент молока и молочных товаров. Произвести контроль , оценить качество товара</p> <p>5. Изучить ассортимент пищевых товаров, круп и продуктов переработки . Произвести контроль , оценить качество товара</p> <p>6. Изучить ассортимент кондитерских изделий, вкусовых товаров. Произвести контроль , оценить качество товара.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Использовать электронные весы, поверенную мерную посуду, металлический термометр, арифмометр. 2. Изучение санитарных правил на предприятиях общественного питания <p>Тема: Организация бухгалтерского учета на п.о.п.</p> <p>1. Изучение и заполнение договора о материальной ответственности, на поставку товаров</p> <p>Тема: Ценообразование и калькуляция на п.о.п.</p> <p>2. Составление плана-меню. Расчет сырья по нормативам. Взаимозаменяемость продуктов.</p> <p>3. Составление калькуляционных карточек, технологических карточек.</p> <p>Тема: Учет сырья, готовой продукции и предметов материально-технического оснащения</p> <p>4. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и сырья. Заполнение документации</p> <p>5. Инвентаризация: порядок проведения, определение результатов. Акт на списание боя, порчи столовой посуды</p> <p>Тема: Расчеты при обслуживании потребителей</p> <p>6. Разработка счет-заказа на обслуживание банкета</p> <p>Тема: Организация бухгалтерского учета на п.о.п.</p> <p>1. Изучение и заполнение договора о материальной ответственности, на поставку товаров</p>	36	

<p>Тема: Ценообразование и калькуляция на п.о.п. 2. Составление плана-меню. Расчет сырья по нормативам. Взаимозаменяемость продуктов. 3. Составление калькуляционных карточек, технологических карточек. Тема: Учет сырья, готовой продукции и предметов материально-технического оснащения 4. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и сырья. Заполнение документации 5. Инвентаризация: порядок проведения, определение результатов. Акт на списание боя, порчи столовой посуды Тема: Расчеты при обслуживании потребителей 6. Разработка счет-заказа на обслуживание банкета</p>		
Консультации к экзамену квалификационному по ПМ.01		
1. Анализ возможностей организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей		
2. Организация выполнения заказов потребителей		
3. Контроль качества выполнения заказа		
4. Оценка эффективности деятельности организации общественного питания		
5. Требования санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания с учётом нормативных документов		
6. Расчет теоретической и практической энергетической ценности продуктов питания.		
Экзамен по профессиональному модулю ПМ.01		
Всего	618	

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)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Физиология питания и санитария», технологической лаборатории, мастерской по компетенции «Поварское дело», лаборатории технологии приготовления пищи.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета:

- комплект законодательных и нормативных документов
- комплект учебно-методических материалов

Для кабинетов:

- бутафории продуктов
- натуральные образцы продуктов;
- весы;
- овоскоп;
- ножи;
- тарелки;
- вилки;
- ложки;
- часы;
- чашки;
- плакаты, схемы;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиа-проектор, интерактивная доска.

Лаборатория технологии приготовления пищи

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

Мастерская по компетенции «Поварское дело»

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело»:

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объём чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объём чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объём 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию

		Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Venetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гостроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гостроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г

		Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °C 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л

Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм

Гастроёмкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроёмкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съёмной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	1	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Нормативные документы:

1. О защите прав потребителей №2-ФЗ от 09.01.96
<https://docs.cntd.ru/document/9005388>
2. О техническом регулировании ФЗ -184 от 27.12.02
<https://docs.cntd.ru/document/901836556>
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ -29 от 02.01.2000
<https://docs.cntd.ru/document/901751351>
4. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ -52 от 30.03.1999
<https://docs.cntd.ru/document/901729631>
5. СанПиН 2.3.2 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов <https://docs.cntd.ru/document/901806306?marker=6520IM>
6. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 года N 1515 <https://docs.cntd.ru/document/565854400?marker=6560IO>
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
<https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
11. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
<https://docs.cntd.ru/document/1200103475>
12. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
<https://docs.cntd.ru/document/1200111506>

Основные источники:

1. Андонова Н.И. 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 (4-е изд.) учебник 104116431 2020
2. Андонова Н.И. 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. Лабораторный практикум (3-е изд.) 103116551 2020
3. Анфимова Н.А. Кулинария (14-е изд.) учеб. пособие 114112374 2020
4. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (3-е изд., испр. и доп.) учебник 103119421 2020
5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник 103119206 2018
6. Бурчакова И.Ю. 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. Лабораторный практикум (3-е изд.) 103119526 2020
7. Бурчакова И.Ю. 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 (2-е изд.) 102119451 2021
8. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд., стер.) учебник 102119529 2019
9. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (1-е изд.) учебник 2018 г.
10. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 102116988 2018
11. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов (4-е изд.) учеб. пособие 104119374 2020
12. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119375 2019
13. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров (2-е изд., стер.) учебник 102119462 2019
14. Епифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров (1-е изд.) учебник 2018 г.
15. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (5-е изд.) 105119379 2020

16. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания (3-е изд.) учебник 103119184 2020
17. Качурина Т.А. 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 (1-е изд.) учебник 101119426 2018
18. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (4-е изд.) учеб. пособие 104119368 2019
19. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119369 2019
20. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (1-е изд.) учебник 101119402 2018
21. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (2-е изд., стер.) учебник 102119239 2018
22. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум (4-е изд.) 104119232 2020
23. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (4-е изд.) учебник 104119365 2019
24. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (5-е изд.) учебник 105117330 2019
25. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2 (2-е изд., стер.) учебник 102119240 2018
26. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (11-е изд.) учеб. пособие 111112442 2019
27. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета (4-е изд.) учебник 104119449 2020
28. Потапова, И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания (1-е изд.) учебник 2018 г.
29. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник 102119262 2018
30. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (4-е изд.) учеб. пособие 104119370 2019
31. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие 103119371 2018
32. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (3-е изд., испр.) учебник 103119454 2020
33. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник 104119377 2019
34. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (5-е изд.) учебник 105119378 2019
35. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (3-е изд.) учеб. пособие 103119373 2018
36. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания (1-е изд.) учебник 101119623 2018
37. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства (19-е изд., испр.) учеб. пособие 119103578 2020
38. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (4-е изд.) учеб. пособие 104119376 2019

Дополнительные источники:

1. Мартинчик А.Н. Физиология питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н.Мартинчик. — М. : Издательский центр «Академия», 2017г.
2. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2017г.
3. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 2018 г.
4. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник 2018 г.

Интернет ресурсы

1. <http://oopht.ru> Профессиональное оборудование для магазинов ресторанов, кафе, баров
2. <https://znaytovar.ru> Знайтовар.Ру - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза
3. <http://findfood.ru/termin/obshhestvennoe-pitanie> FindFood.ru – электронный журнал

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация питания в организациях общественного питания» является освоение междисциплинарных курсов «Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания», «Организация и технология производства продукции общественного питания», «Физиология питания, санитария и гигиена» и учебной практики», а также общепрофессиональных дисциплин: «Экономика организации», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Бухгалтерский учет», «Документационное обеспечение управления», «Финансы и валютно-финансовые операции организации», «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда», «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации», «Основы предпринимательства, «Безопасность жизнедеятельности».

При работе над курсовой работой обучающимся оказываются консультации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по специальности соответствующей профилю модуля «Организация питания в организациях общественного питания»,
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы,
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Экономика организации», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Бухгалтерский учет»,

«Документационное обеспечение управления», «Финансы и валютно-финансовые операции организации», «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда», «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации», «Основы предпринимательства», «Безопасность жизнедеятельности».

4.5 Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

– практических занятий;

– курсовой работы;

– отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;

– иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки-выставка, игровые методы, конкурсы, квесты, соревнования, олимпиады, викторины, семинары (вебинары), экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита проектов, презентаций, диспуты, дискуссии.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

4.6 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

– welcome.stepik.org/ru

– stepik.org/org/kst-kgd

– [LearningApps.org](https://learningapps.org)

– Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>

– Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>

– Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4.7 Организация курсового проектирования и практики

Тематика курсовых работ определяется в соответствии с видами работ и с учетом размещенных на сайте Профстажировки.рф кейсов. Написание и оценка курсовых работ осуществляется в соответствии с Положением о курсовых работах.

Студент может выбрать в качестве курсовой работы решение кейса, и в случае победы быть приглашенным на стажировку в организацию, разместившую данный кейс.

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	<p>Умение идентифицировать продовольственные товары, сырьё, полуфабрикаты, по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>демонстрировать умение готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчёты, необходимые для выполнения заказа; производить приёмку продукции по количеству и качеству.</p> <p>Контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; составлять графики выхода на работу. Санитарные требования к процессу кулинарной обработки продуктов, реализации готовой продукции.</p> <p>Умение использовать нормативные и технологические документы определять вид, тип, класс организации общественного питания.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля, на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения индивидуального домашнего задания.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля учебного процесса.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в процессе аттестации.</i></p>
ПК1.2 Организовать выполнение заказов потребителей	<p>Контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; составлять графики выхода на работу. Санитарные требования к процессу кулинарной обработки продуктов, реализации готовой продукции.</p> <p>Умение использовать нормативные и технологические документы определять вид, тип, класс организации общественного питания.</p> <p>Знать организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени. Основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения практической и практических работ</i></p> <p><i>Экспертная оценка в процессе аттестации.</i></p>
ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа	<p>Умение использовать нормативные и технологические документы определять вид, тип, класс организации общественного питания.</p> <p>Знать организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени. Основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, практических.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения индивидуального домашнего задания.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в процессе аттестации.</i></p>
ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	<p>Знать организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени. Основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.</p>	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения индивидуального домашнего задания.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля учебного процесса.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в процессе аттестации.</i></p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии</p> <p>Мотивированное обоснование выбора и применения способов решения профессиональных задач. Точность, правильность, полнота выполнения профессиональных задач.</p> <p>Ответственность за результат выполнения заданий.</p> <p>Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.</p> <p>Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, личностного развития.</p> <p>Контактность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями в процессе обучения.</p> <p>Соблюдение санитарных требований к помещениям, рабочим местам.</p> <p>Соблюдение личной гигиены.</p> <p>Соблюдение действующих законодательных и нормативно-правовых документов.</p>	<p><i>Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практики.</i></p> <p><i>Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практики</i></p> <p><i>Экспертная оценка наблюдения деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертная оценка в процессе аттестации.</i></p>

ПРОГРАММА ПРАКТИК

ПМ. 01 «Организация питания в организациях общественного питания»

для студентов очной формы обучения

по специальности 43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа)- является частью основной профессиональной образовательной программы составленной в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания
2. Организовывать выполнение заказов потребителей
3. Контролировать качество выполнения заказа
4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

1.2 Цели задачи – требования к результатам освоения модуля в рамках производственной практики

Для освоения вышеуказанного вида деятельности на практике перед студентами поставлены следующие цели и задачи.

Цели производственной практики:

- закрепление, углубление и конкретизация знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения;
- приобретение необходимых умений, навыков и опыта профессиональной деятельности.

В рамках ВДП ПМ. 01 «Организация питания в организациях общественного питания» после прохождения практики студент должен **иметь практический опыт:**

-распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определение их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;

- оперативного планирования работы производства;

-получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;

- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;

- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчётов;

- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;

- проведения приёмки продукции по количеству и качеству;

- контроля осуществления технологического процесса производства;

- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке. Транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырьё, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;

- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;

- использовать нормативные и технологические документы;

- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчёты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- производить приёмку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип, класс организации общественного питания.

Требования в соответствии с WSR:

Специалист должен знать и понимать	Специалист должен уметь
Разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются	Представиться гостям в профессиональной манере
Важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения	Демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя
Придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке стола	Эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ
Применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков	Неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности
Этику в отрасли общественного питания; Важность эффективного взаимодействия между отделами	Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду

1.3 Рекомендованное количество часов практики на освоение программы профессионального модуля 01

Всего 72 часа, в том числе:

учебной практики - 36 часов;

производственной практики - 36 часа

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

ПМ. 01 «Организация питания в предприятиях общественного питания»		
Вид практики		Количество часов
Учебная практика		36
1	Инструктаж по технике безопасности (одноразово 2 часа, ежедневно по 0,5 час). Требования к результатам практики	2
2	Органолептический контроль сырья и готовой продукции (ежедневно по 1 час)	6
3	Бракеражный контроль за качеством продукции (ежедневно по 1 час)	
4	Выявление спроса потребителей	6
5	Подготовка проведения ярмарок, рекламы, опроса, тестирования, пресс конференций и т.д.	6
6	Контрольные закупки и приготовление продукции общественного питания ограниченного ассортимента	6
7	Поэтапный контроль за выпускаемой продукцией. Проверка выполнения требований санитарных норм и техники безопасности	6
8	Зачет по практике	4
Производственная практика		36
1	Инструктаж по технике безопасности и охране труда, противопожарные мероприятия. Изучение и заполнение: -договор о материальной ответственности -договор на поставку товаров	6
2	Ознакомление и составление плана-меню. Расчет сырья по нормативам, взаимозаменяемость продуктов.	6
3	Составление калькуляционных и технологических карточек на блюда по меню	6
4	Ознакомление с учетом отпуска продуктов и сырья. Заполнение и оформление документации на отпуск.	6
5	Участие в инвентаризации: порядок проведения, определение результатов. Оформление актов на списание боя, порчи столовой посуды	6
6	Оформление и расчет счет-заказа на проведение банкета	6

3. Условия реализации практики

3.1 Формы проведения практики

Учебная практика проводится в мастерской «Поварское дело», оборудованной в соответствии с требованиями стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Учебная практика осуществляется в виде контрольных мероприятий за приготовлением блюд студентами других групп на учебной практике и приготовления отдельных блюд, а также в виде опроса студентов и работников колледжа с целью выявления спроса, в виде разработки рекламных материалов и мероприятий для организации питания при проведении публичных мероприятий.

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело»

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500
Настольный блендер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В

		Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной АРАСН. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Benetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гостроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гостроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные электронные	6	Весы настольные Модель CAS SWN Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)

Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °С 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит 0.8 л	10	Объемом 0,8л
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см

Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	1	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

Производственная практика проводится на предприятии общественного питания.

3.2 Место и время проведения производственной практики

Производственная практика по ПМ.01 «Организация питания на предприятиях общественного питания» предусмотрена для студентов 2, 3-го курсов в течение двух недель (72 часа). Практика может проводиться на предприятиях, в учреждениях и организациях различных организационно-правовых форм собственности сферы общественного питания г. Калининграда и области концентрированно (или чередование с теорией) на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и учебным заведением. Договоры на практику могут быть оформлены также и по личной договоренности между студентами и администрацией предприятий, которые предоставляют студентам места практики, отвечающие требованиям профиля подготовки специалистов.

Сокращение сроков практики не допускается.

Если студент не успел выполнить программу практики в отведенные сроки по болезни или по другим уважительным причинам, он проходит практику по индивидуальному плану.

По окончании производственной практики студент сдает отчет по практике, аттестационный лист, дневник и зачет.

3.3 Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля 01 является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

-организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов

-оказание услуг в организациях общественного питания

-организация обслуживания в организациях общественного питания

-маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

-контроль качества продукции и услуг общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК1.2	Организовать выполнение заказов потребителей
ПК 1.3	Контролировать качество выполнения заказа
ПК 1.4	Оценивать эффективность деятельности организации общественного питания
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать 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 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов бригады (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3.4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей	Умение идентифицировать продовольственные товары, сырьё, полуфабрикаты, по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;	Экспертная оценка в процессе аттестации. Экспертная оценка в рамках текущего контроля во время прохождения практики Аттестация работодателя;

ПК1.2 Организовать выполнение заказов потребителей	составлять и заключать договора на поставку товаров;	
ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказа	демонстрировать умение готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; производить технологические расчёты, необходимые для выполнения заказа; производить приёмку продукции по количеству и качеству.	
ПК 1.4 Оценивать эффективность деятельности организации общественного питания	Контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства; составлять графики выхода на работу. Санитарные требования к процессу кулинарной обработки продуктов, реализации готовой продукции. Умение использовать нормативные и технологические документы определять вид, тип, класс организации общественного питания. Знать организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени. Основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.	

3.5 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

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

Нормативные документы:

13. О защите прав потребителей №2-ФЗ от 09.01.96
<https://docs.cntd.ru/document/9005388>
14. О техническом регулировании ФЗ -184 от 27.12.02
<https://docs.cntd.ru/document/901836556>
15. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ -29 от 02.01.2000
<https://docs.cntd.ru/document/901751351>
16. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ -52 от 30.03.1999 <https://docs.cntd.ru/document/901729631>

17. СанПиН 2.3.2 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов <https://docs.cntd.ru/document/901806306?marker=6520IM>
18. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 года N 1515 <https://docs.cntd.ru/document/565854400?marker=6560IO>
19. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
20. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
21. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>
22. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
23. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания <https://docs.cntd.ru/document/1200103475>
24. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания <https://docs.cntd.ru/document/1200111506>

Электронные издания:

4. <https://znaytovar.ru> Знайтовар.Ру - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза
5. <http://findfood.ru/termin/obshhestvennoe-pitanie> FindFood.ru – электронный журнал
6. Калоризатор <https://health-diet.ru/calorie>
7. Сайт о правильном питании <https://edaplus.info/>
8. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания <http://100menu.ru/pages/pages.index/normativ.index.htm>

4. Контроль и оценка результатов освоения практики (по итогам практики)

1. Собеседование по контрольным вопросам.
2. Собеседование по итогам выполнения практических заданий.
3. Составление и защита отчета по итогам практики.
4. Аттестация работодателя.

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ №1

_____,
Ф.И.О.
 Студент (ка) на ___ курсе, группа № _____ по специальности СПО 43.02.01
Организация обслуживания в общественном питании
код и наименование
 успешно прошел (ла) **учебную** / производственную практику по профессиональному модулю
ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания
 в объеме 36 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
 в организации _____

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией
ПК1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей ПК1.2. Организовать выполнение заказов потребителей ПК1.3. Контролировать качество выполнение заказа ПК1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	
Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с предприятием общественного питания: торговыми и производственными помещениями (цехами). Изучить ассортимент овощей, плодов и продуктов переработки. Провести контроль, оценить качество товара.	
Изучить ассортимент рыбы и рыбных товаров. Провести контроль, оценить качество товара.	
Изучить ассортимент мяса и мясных товаров. Провести контроль, оценить качество товара.	
Изучить ассортимент молока и молочных товаров. Провести контроль, оценить качество товара.	
Изучить ассортимент пищевых товаров, круп и продуктов переработки. Провести контроль, оценить качество товара.	
Изучить ассортимент кондитерских изделий, вкусовых товаров. Провести контроль, оценить качество товара. Д/зачет	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

Заключение: аттестуемый (-ая) продемонстрировал (-а)/ не продемонстрировал(-а)/ владение профессиональными _____ и _____ общими _____ компетенциями

«__» _____ 20__

Подпись руководителя практики _____ / _____

М.П. _____ Ф.И.О., должность, подпись ответственного лица организации

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ №2

_____,
ФИО
 Студент (ка) ___ курса, группа № _____ специальности СПО
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
код и наименование

успешно прошел (ла) учебную / **производственную** практику по профессиональному модулю
ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания»
 в объеме 36 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
 в организации _____

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или)
ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей ПК 1.2. Организовать выполнение заказов потребителей ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	
Инструктаж по технике безопасности и охране труда, противопожарные мероприятия. Изучение и заполнение: -договор о материальной ответственности -договор на поставку товаров	
Ознакомление и составление плана-меню. Произвести расчет сырья по нормативам, взаимозаменяемость продуктов.	
Составить калькуляционные и технологические карточки на блюда по меню	
Ознакомление с учетом отпуска продуктов и сырья. Заполнение и оформление документации на отпуск.	
Принять участие в инвентаризации: порядок проведения, определение результатов. Оформить акт на списание боя, порчи столовой посуды	
Оформление и расчет счет-заказа на проведение банкета	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Заключение: аттестуемый (-ая) продемонстрировал(-а)/ не продемонстрировал(-а) владение профессиональными _____ и _____ общими компетенциями _____

«__» _____ 20__

Подпись руководителя практики _____ / _____

Ф.И.О., должность, подпись ответственного лица организации

М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчик:

Небылица В.Н. – преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Колганова А.А. – методист ГАУ КО ПОО КСТ

Токарчук И.М. - преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ГД, ТПИ, Т, ОП, ПИ, СТ, СК, п)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Внесены изменения

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	48
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	51

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Организация обслуживания в общественном питании** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по профессиям: **16399 Официант, 11176 Бармен, 11301 Буфетчик** при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки торгового зала к приему и обслуживания гостей;
- управление работой барменов, официантов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню,

карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

- анализа производственных ситуаций;
- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

- уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

- осуществлять расчет с посетителями;

- принимать рациональные управленческие решения;

- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

- регулировать конфликтные ситуации в организации;

- определять численность работников занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;

- классификацию услуг общественного питания;

- этапы процесса обслуживания;

- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;

- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов;

- проведение расчета с посетителями;

- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживаемому персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- критерии и показатели качества обслуживания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 1500 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 924 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 616 часов

самостоятельной работы обучающегося – 308 часов;

производственной практики – 576 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация обслуживания в общественном питании**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК2. 1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
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 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. Организация обслуживания в общественном питании

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),** часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 2.1-2, 2.5, 2.6	Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания	669	446	223	-	223	-	-	-	-
ПК 2.1-2, 2.5, 2.6	Раздел 2. Психология и этика профессиональной деятельности	105	70	35	-	35	-	-	-	-
ПК 2.2 - 2.4	Раздел 3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания	150	100	50	-	50	-	-	-	-
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	576								576
Всего:		1500	616	308	-	308		-	576	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём, часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ.02 Введение	Цель и задачи модуля « Организация обслуживания в организациях общественного питания », его роль в формировании у студентов профессиональных компетенций. Краткая характеристика основных разделов модуля. Порядок и форма проведения занятий, использование основной и дополнительной литературы. Рекомендации по организации самостоятельной работы студентов при изучении модуля.	2		
	Самостоятельная работа Обзор основной и дополнительной литературы	1		
ПМ.02. Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания		669		
МДК.02.01. Организация обслуживания в организациях общественного питания		446		
2 курс		116		
Тема 1.1. Характеристика торговых и производственных помещений предприятий питания	Содержание	6		
	1	Типы и назначения предприятий общественного питания	2	1
		Самостоятельная работа Составление опорной схемы	1	
	2	Характеристика торговых и производственных помещений	2	1
		Самостоятельная работа Подготовка опорного конспекта «Характеристика торговых и производственных помещений»	1	
	3	Практическое занятие Экскурсия на предприятие питания	2	
	Самостоятельная работа Подготовить отчёт по экскурсии	1		

Тема 1.2. Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья	Содержание		20	
	1	Характеристика фарфоровой, фаянсовой посуды, емкость и назначение, санитарные требования к посуде	2	1
		Самостоятельная работа Составление обобщающей таблицы	1	
	2	Практические занятия Идентификация ассортимента фарфоро-фаянсовой посуды	2	
		Самостоятельная работа подготовка электронной презентации	1	
	3	Характеристика хрустальной и стеклянной посуды, санитарные требования	2	2
		Самостоятельная работа <i>выполнение домашних заданий</i> Л.А. Радченко «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.»Стр.	1	
	4	Практические занятия Идентификация ассортимента хрустальной и стеклянной посуды	2	
		Самостоятельная работа Подготовка к устной защите	1	
	5	Характеристика металлической посуды, санитарные требования	2	2
		Самостоятельная работа Подготовка опорного конспекта	1	
	6	Практические занятия Идентификация ассортимента металлической посуды	2	
		Самостоятельная работа Подготовка к устной защите	1	
	7	Характеристика столовых приборов, санитарные требования	2	2
		Самостоятельная работа подготовка электронной презентации «Столовые приборы»	1	
	8	Практические занятия Идентификация ассортимента столовых приборов	2	
	Самостоятельная работа Подготовка к устной защите.	1		

	9	Характеристика столового белья, санитарные требования	2	2
		Самостоятельная работа подготовка электронной презентации «Столовое белье»	1	
	10	Практические занятия Виды складывания салфеток	2	
		Самостоятельная работа Просмотр мастер-классов по складыванию салфеток в интернете	1	
Тема 1.3 Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание		20	
	1	Средства информации; изучение компьютерной системы «Telepat» и «R-keeper»	2	1
		Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	2	Практические занятия Овладение правилами работы с компьютерной системами «Telepat» и «R-keeper»	2	
		Самостоятельная работа Составить тест	1	
	3	Назначение и принципы составления меню	2	2
		Самостоятельная работа Составление меню	1	
	4	Практические занятия Составить меню	2	
		Самостоятельная работа Составить меню	1	
	5	Виды меню	2	2
		Самостоятельная работа Составление меню	1	
	6	Практические занятия Составить меню по видам	2	
		Самостоятельная работа Составление меню	1	
7	Назначение и принципы составления карты вин	2	2	
	Самостоятельная работа	1		

		Составить карту вин.		
	8	Практические занятия Составить карту вин	2	
		Самостоятельная работа Подготовка презентации	1	
	9	Назначение и принципы составления карты коктейлей	2	2
		Самостоятельная работа Составление теста и эталонов ответов к нему	1	
	10	Практические занятия Составить карту коктейлей	2	
		Самостоятельная работа Составить карту коктейлей.	1	
		Содержание	20	
Тема 1.4Этапы организации обслуживания	1	Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в торговом зале	2	1
		Самостоятельная работа Подготовка презентации «Расстановка мебели в торговом зале»	1	
	2	Практические занятия Овладение приемами расстановки мебели в торговом зале	2	
		Самостоятельная работа Зарисовать схему расстановки мебели	1	
	3	Порядок получения и подготовка посуды, приборов; работа с подносом	2	2
		Самостоятельная работа Составление поэтапной схемы «Порядок получения и подготовка посуды, приборов; работа с подносом»	1	
	4	Практические занятия Освоение приемов работы с подносом	2	
		Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения	1	
	5	Накрытие столов скатертями и их замена	2	2
		Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом	1	

	6	Практические занятия Отработка приемов сервировки стола к завтраку (минимальная и полная)	2		
		Самостоятельная работа Презентации «Сервировка к завтраку»	1		
	7	Общие правила сервировки стола, сервировка стола к завтраку	1		2
		Дифференцированный зачёт. МДК 02.01	1		
		Самостоятельная работа Повторение материала, построение обобщающей таблицы по теме	1		
	8	Практические занятия Отработка приемов сервировки стола к обеду (минимальная и полная)	2		
		Самостоятельная работа Презентация «Сервировка к обеду»	1		
	9	Общие правила сервировки стола, сервировка стола к обеду , ужину	2		2
		Самостоятельная работа Презентация «Сервировка к ужину»	1		
	10	Практические занятия Отработка приемов сервировки стола к ужину	2		
Самостоятельная работа Работа в опорным конспектом		1			
Тема 1.5 Обслуживание потребителей в ресторане	Содержание		64		
	1	Основной и завершающий этапы организации обслуживания, основные элементы обслуживания	2	1	
		Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения	1		
	2	Практические занятия Экскурсия в ресторан высшего класса	2		
		Самостоятельная работа Подготовить отчёт по экскурсии	1		
	3	Встреча и размещение гостей	2	2	
		Самостоятельная работа Анализ практических ситуаций	1		
4	Практические занятия Отработать правила встречи и размещения гостей	2			

	Самостоятельная работа Подготовка к практическим занятиям	1	
5	Прием и оформление заказа	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
6	Практические занятия Отработать правила приема и оформления заказа	2	
	Самостоятельная работа Составление и решение ситуационных задач (кейсов)	1	
7	Порядок получения продукции с производства и бара	2	2
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	
8	Практические занятия Отработать порядок получения продукции с производства и бара	2	
	Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	
9	Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок	2	2
	Самостоятельная работа Составление кроссвордов по теме и ответов к ним	1	
10	Практические занятия Отработать навыки подачи холодных блюд и закусок	2	
	Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения	1	
11	Последовательность и правила подачи горячих закусок	2	2
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	
12	Практические занятия Отработать навыки подачи горячих блюд и закусок	2	
	Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	
13	Правила подачи первых блюд	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	

14	Практические занятия Отработать навыки подачи первых блюд	2	
	Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем	1	
15	Последовательность и правила подачи вторых блюд	2	2
	Самостоятельная работа	1	
16	Практические занятия Отработать навыки подачи вторых блюд	2	
	Самостоятельная работа Составление и решение ситуационных задач (кейсов)	1	
17	Правила подачи сладких блюд и кондитерских изделий	2	2
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	
18	Практические занятия Отработать навыки подачи кондитерских изделий	2	
	Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения	1	
19	Правила подачи горячих, холодных напитков	2	2
	Самостоятельная работа Составление кроссвордов по теме и ответов к ним	1	
20	Практические занятия Отработать навыки подачи горячих и холодных напитков	2	
	Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	
21	Правила подачи вино-водочных изделий, температура подачи	2	2
	Самостоятельная работа	1	
22	Практические занятия Отработать навыки подачи вино-водочных изделий	2	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	

23	Рекомендуемые блюда и закуски	2	2
	Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем	1	
24	Практические занятия Отработать навыки по рекомендации блюд и закусок гостям	2	
	Самостоятельная работа Составление и решение ситуационных задач (кейсов)	1	
25	Работа сомелье	2	2
	Самостоятельная работа Составление сводной (обобщающей) таблицы по теме.	-	
26	Консультации к экзамену по МДК 02.01		
	1. Характеристика торговых и производственных помещений		
	2. Назначение и принципы составления меню		
	3. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в торговом зале		
	4. Виды сервировок стола		
	5. Правила подачи блюд и закусок		
	6. Правила подачи напитков		
	Экзамен по МДК 02.01		
	3 Курс	164	
	Практические занятия Экскурсия в магазин вино-водочных изделий	2	
Самостоятельная работа Подготовка отчета об экскурсии	1		
27	Правила подачи табачных изделий	2	2
	Самостоятельная работа Составление кроссвордов по теме и ответов к ним	1	
28	Практические занятия Отработать навыки подачи табачных изделий	2	
	Самостоятельная работа Составление и решение ситуационных задач (кейсов)	1	

	29	Уборка использованной посуды	2	2	
		Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения	1		
	30	Практические занятия Уборка использованной посуды	2		
		Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1		
	31	Расчет с посетителями	2	1	
		Самостоятельная работа Подготовка презентации «Последовательность и правила подачи закусок, блюд, напитков».	1		
	32	Практические занятия Оформление счета	2		
		Самостоятельная работа Составление сводной (обобщающей) таблицы по теме.	1		
	Тема 1.6 Обслуживание приемов и банкетов	Содержание		144	
		1	Виды приемов и банкетов.	2	1
			Самостоятельная работа Составление кроссвордов по теме и ответов к ним	1	
		2	Практические занятия Экскурсия в ресторан	2	
Самостоятельная работа Подготовка отчета об экскурсии			1		
3		Роль менеджера в организации банкетной службы	2	2	
		Самостоятельная работа Составление плана и тезисов ответов	1		
4		Практические занятия Рассчитать количество официантов на банкет	2		
		Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1		
5		Прием заказа на банкет	2	2	
		Самостоятельная	1		

	Составление и решение ситуационных задач (кейсов)		
6	Практические занятия Отработать прием заказа на банкет	2	
	Самостоятельная работа Сделать счет заказ	1	
7	Правила составление счет заказ на банкет	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения	1	
8	Практические занятия Составить счет заказ на банкет	2	
	Самостоятельная работа Составление плана и тезисов ответов	1	
9	Правила составления меню на банкет	2	2
	Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	
10	Практические занятия Составить меню на банкет	2	
	Самостоятельная работа Составить меню	1	
11	Расстановка столов на банкет	2	2
	Самостоятельная работа Составление кроссвордов по теме и ответов к ним	1	
12	Практические занятия Отработать правила расстановки столов на банкет	2	
	Самостоятельная работа Схема расстановки	1	
13	Расчет посуды, приборов, стекла на банкет	2	2
	Самостоятельная работа Составление плана и тезисов ответов	1	
14	Практические занятия Произвести расчет посуды, приборов, стекла на банкет	2	
	Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения	1	
15	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	2	2

	Самостоятельная работа Составление кроссвордов по теме и ответов к ним	1	
16	Практические занятия Отработать сервировку стола для банкета за столом с полным обслуживанием официантами	2	
	Самостоятельная работа Составление и решение ситуационных задач (кейсов)	1	
17	Подготовка банкета за столом с полным обслуживанием официантами	2	2
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	
18	Практические занятия Отработать подачу блюд, закусок и напитков в «обнос»	2	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
19	Проведение банкета за столом с полным обслуживанием официантами	2	2
	Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем	1	
20	Практические занятия Составить меню для банкета за столом с полным обслуживанием официантами	2	
	Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения	1	
21	Банкет с частичным обслуживанием официантами	1	2
	Дифференцированный зачёт по МДК 02.01	1	
	Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	
22	Практические занятия Отработать сервировку стола для банкета с частичным обслуживанием официантами	2	
	Самостоятельная работа Составление плана и тезисов ответов	1	
23	Подготовка банкета за столом с частичным обслуживанием официантами	2	2

	Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	
24	Практические занятия Отработать подачу блюд, закусок и напитков для банкета с частичным обслуживанием официантами	2	
	Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения	1	
25	Проведение банкета за столом с частичным обслуживанием официантами	2	2
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	
26	Практические занятия Меню для банкета за столом с частичным обслуживанием официантами	2	
	Самостоятельная работа Составить меню	1	
27	Банкет «Свадьба»	2	2
	Самостоятельная работа Формирование информационного блока	1	
28	Практические занятия Отработать сервировку стола для банкета «Свадьба»	2	
	Самостоятельная работа Зарисовать сервировку	1	
29	Подготовка к банкету «Свадьба»	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения	1	
30	Практические занятия Отработать подачу блюд, закусок и напитков для банкета «Свадьба»	2	
	Самостоятельная работа Подготовить доклад «Банкет «Свадьба»»	1	
31	Способ встречи молодожёнов шампанским	2	2
	Самостоятельная работа Составление плана и тезисов ответов	1	
32	Практические занятия Составить меню для банкета «Свадьбы», подача свадебного торта	2	

	Самостоятельная работа Составить меню	1	
33	Банкет «День рождение»	2	2
	Самостоятельная работа Формирование информационного блока	1	
34	Практические занятия Составить меню для банкета «День рождение»	2	
	Самостоятельная работа Составить меню	1	
35	Банкет «Чествования юбиляра»	2	2
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним.	1	
36	Практические занятия Сервировка стола к банкету «Чествования юбиляра»	2	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
37	Банкет-фуршет	2	2
	Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	
38	Практические занятия Отработать сервировку стола для Банкета-фуршет	2	
	Самостоятельная работа Нарисовать сервировку	1	
39	Двусторонняя сервировка стола стеклянной посудой на банкет-фуршет	2	3
	Самостоятельная работа Формирование информационного блока	1	
40	Практические занятия Отработать одностороннюю сервировку стола стеклянной посудой на банкет-фуршет	2	
	Самостоятельная работа Сделать тесты	1	
41	Односторонняя сервировка стола стеклянной посудой на банкет-фуршет	2	3

	Самостоятельная работа Составление плана и тезисов ответов	1	
42	Практические занятия Составить меню для банкета-фуршет	2	
	Самостоятельная работа Сделать тесты	1	
43	Подготовка к банкету-фуршет	2	2
	Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	
44	Практические занятия Расстановка закусок и напитков на банкет- фуршет	2	
	Самостоятельная работа Подготовить доклад	1	
45	Обслуживание банкета-фуршет	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
46	Практические занятия Составить меню для банкета коктейль	2	
	Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем	1	
47	Банкет-коктейль	2	3
	Самостоятельная работа Формирование информационного блока	1	
48	Практические занятия Отработать организацию работы бара при приеме коктейль	2	
	Самостоятельная работа Составление плана и тезисов ответов	1	
49	Подготовка к банкету-коктейль	2	2
	Самостоятельная работа Составление глоссария по теме	1	
50	Практические занятия Отработать навыки подачи напитков при приеме коктейль	2	

	Самостоятельная Подготовить доклад	1	
51	Обслуживание банкета-коктейль	2	2
	Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	
52	Практические занятия Составить меню для банкета-чай	2	
	Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем	1	
53	Банкет – чай	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
54	Практические занятия Отработать сервировку фрагмента банкет-чай	2	
	Самостоятельная	1	
55	Подготовка к банкету-чай	2	2
	Самостоятельная работа	1	
56	Практические занятия Отработать расстановку кондитерских изделий, сладких блюд и напитков на банкет-чай	2	
	Самостоятельная работа Подготовить доклад	1	
57	Варианты сервировки чайного стола	2	2
	Самостоятельная Формирование информационного блока	1	
58	Практические занятия Отработать сервировку кофеинного стола	2	
	Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	

59	Обслуживание банкета-чай	2	2
	Самостоятельная работа Графическое изображение структуры текста по теме	1	
60	Практические занятия Отработать правила подачи и сервировку банкета по случаю встречи друзей	2	
	Самостоятельная работа Подготовить доклад	1	
61	Банкет по случаю встречи друзей	2	2
	Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем	1	
62	Практические занятия Отработать правила расстановки столов для комбинированных банкетов	2	
	Самостоятельная работа Подготовить доклад	1	
63	Комбинированные банкеты и приемы	2	3
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
64	Практические занятия Отработать правила подачи и сервировку банкета коктейль-фуршет	2	
	Самостоятельная работа Стр. 212 Сделать тесты	1	
65	Банкет коктейль-фуршет	2	3
	Самостоятельная работа Формирование информационного блока	1	
66	Практические занятия Отработать правила подачи и сервировку банкета фуршет-кофе	2	
	Самостоятельная работа Подготовить доклад	1	
67	Банкет фуршет-кофе	2	3
	Самостоятельная работа Реферат «Виды приемов и банкетов».	1	

	68	Практические занятия Отработать правила подачи и сервировку банкета коктейль-фуршет-кофе	2			
		Самостоятельная работа Зарисовать сервировку	1			
	69	Банкет коктейль-фуршет-кофе	2		3	
		Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1			
	70	Практические занятия Отработать правила подачи и сервировку банкета за столом с полным обслуживанием официантами-кофе в гостинной	2			
		Самостоятельная работа Сделать тесты	1			
	71	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами-кофе в гостинной	2		3	
		Самостоятельная работа Составление сводной (обобщающей) таблицы по теме.	1			
	Тема 1.7 Прогрессивные технологии обслуживания в ресторанном сервисе.	Содержание			86	
		1	Современные направления в организации обслуживания гостей		2	1
Самостоятельная работа			1			
2		Особенности подачи различных видов фондю	2	2		
		Самостоятельная работа Составление глоссария по теме	1			
3		Организация детских праздников	2	2		
		Самостоятельная работа Формирование информационного блока	1			
Консультации к экзамену по МДК 02.01						
7. Проведение презентаций						
8. Организация банкета с полным обслуживанием официантами						
9. Организация банкета Фуршет						
10. Организация банкета Коктейль						
11. Организация банкета с частичным обслуживанием официантами						

	12. Обслуживание банкета –чай		
	Экзамен по МДК 02.01		
	4 курс	166	
4	Проведение презентаций	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
5	Организация шведского стола	2	2
	Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем	1	
6	Услуги по организации питания и обслуживания участников симпозиумов, конференций	2	2
	Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	
7	Услуги по организации питания и обслуживания участников семинаров и совещаний	2	2
	Самостоятельная работа	1	
8	Организация питания спортсменов	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
9	Обслуживание в гостиницах	2	2
	Самостоятельная работа Графическое изображение структуры текста по теме	1	
10	Обслуживание в номерах гостиниц	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения по теме	1	
11	Практические занятия Отработать правила обслуживания проживающих в номерах гостиниц	2	
	Самостоятельная работа Сделать тесты	1	

	12	Услуги по организации обслуживанию торжеств, тематических мероприятий	2	
		Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем	1	2
	13	Обслуживание в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий	2	2
		Самостоятельная работа Составление глоссария по теме	1	
	14	Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте	2	2
		Самостоятельная работа Доклад «Обслуживание в вагоне-ресторане»	1	
	15	Обслуживание пассажиров воздушного транспорта	2	2
		Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	
	16	Обслуживание пассажиров водного транспорта	2	2
		Самостоятельная работа Подготовка сообщений «Обслуживание пассажиров на теплоходе»	1	
	17	Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта	2	2
		Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	18	Современные виды услуг и формы обслуживания	2	2
		Самостоятельная работа Подготовка рефератов Современные виды услуг и формы обслуживания	1	
	19	Организация обслуживания по типу «шведский стол» и тематические буфеты	2	2
Самостоятельная работа Реферат «Шведский стол»		1		
20	Практические занятия Составить меню и отработать организацию обслуживания по типу «шведский стол»	2		
	Самостоятельная работа Составить меню	1		
21	Практические занятия Вычертить схему расстановки шведской линии	2		

	Самостоятельная работа Зарисовать схему	1	
22	Организация обслуживания по типу «стол экспресс», бизнес-ланч	2	2
	Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем	1	
23	Организация обслуживания по типу бизнес-ланч.	2	2
	Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	
24	Организация обслуживания презентаций	2	2
	Самостоятельная работа Графическое изображение структуры текста по теме	1	
25	Роль менеджера в организации обслуживания праздничных мероприятий	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
26	Практические занятия Составить план проведения банкета Встреча нового года	2	
	Самостоятельная работа Подготовка ответов на контрольные вопросы преподавателя	1	
27	Практические занятия Составить план проведения банкета Рождественские вечера	2	2
	Самостоятельная работа Сделать тесты	1	
28	Практические занятия Составить план проведения банкета Татьяна день	2	2
	Самостоятельная работа Разработка рекомендаций по повышению эффективности проведения банкета	1	
29	Практические занятия Составить план проведения банкета Праздник святого Валентина	2	2
	Самостоятельная работа Составить меню	1	
30	Общие требования к проведению банкетов	2	2

	Самостоятельная работа Составить меню	1	
31	Практические занятия Составить план проведения банкета 8 Марта	2	2
	Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	
32	Практические занятия Составить план проведения банкета День победы	2	2
	Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем	1	
33	Практические занятия Составить план проведения кейтеринга.	2	2
	Самостоятельная работа Графическое изображение структуры текста по теме	1	
34	Практические занятия Составить план проведения Кейтеринга в помещении и в не ресторана.	2	2
	Самостоятельная работа Составить меню	1	
35	Практические занятия Составить план проведения социального кейтеринга	2	2
	Самостоятельная работа Составление кроссвордов по теме и ответов к ним.	1	
36	Практические занятия Составление плана проведения кейтеринга и розничная продажа	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
37	Практические занятия Составление плана проведения Vip- кейтеринга	2	
	Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем	1	
38	Практические занятия Составление праздничного новогоднего (рождественского) меню	2	

	Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	
39	Практические занятия Накрытие столов скатертями, сервировка и оформление праздничного стола «Новый год», «Рождество»	2	
	Самостоятельная работа Сделать тесты	1	
40	Практические занятия Составление меню к празднику «8 марта»	2	
	Самостоятельная работа Графическое изображение структуры текста по теме	1	
41	Практические занятия Накрытие стола скатертями, сервировка и оформление праздничного стола к празднованию Дня Святого Валентина	2	
	Самостоятельная работа Составление кроссвордов по теме и ответов к ним.	1	
42	Практические занятия Сервировка стола в честь профессионального праздника	2	
	Самостоятельная работа Зарисовать сервировку	1	
43	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне	2	
	Самостоятельная работа Презентации «Современные направления в организации обслуживания гостей».	1	
Тема 1.8 Мерчендайзинг.	Содержание	34	
1	Понятие мерчендайзинга	2	1
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
2	Подача закусок в стиле тапас	2	2
	Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем	1	
3	Приготовление блюд в зале	2	2

	Самостоятельная работа Составление глоссария по теме	1	
4	Новые приёмы мерчендайзинга	2	2
	Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	
5	Подача закусок , блюд в зале ВИП	2	2
	Самостоятельная работа Графическое изображение структуры текста по теме	1	
6	Транширование в присутствии посетителей	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
7	Фламбирование блюд и десертов	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка к дифференцированному зачету	1	
8	Особенности приготовления и подачи рыбных блюд фондю	1	2
	Дифференцированный зачёт по МДК 02.01	1	
	Самостоятельная работа Повторение пройденного материала	1	
9	Особенности приготовления и подачи мясных блюд фондю	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций по теме	1	
10	Особенности приготовления и подачи сырных блюд фондю	2	2
	Самостоятельная работа Составление кроссвордов по теме и ответов к ним.	1	
11	Особенности приготовления и подачи десертных блюд фондю	2	2
	Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	
12	Обслуживание гостей английским методом	2	2
	Самостоятельная работа	1	
13	Обслуживание гостей русским методом	2	2
	Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы,	1	

	данных преподавателем			
14	Обслуживание тематических шведских столов (экзотический, рыбный и др.)	2	2	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1		
15	Практические занятия Отработать навыки подачи закусок, блюд французским методом	2		
	Самостоятельная работа Графическое изображение структуры текста по теме	1		
16	Практические занятия Отработать навыки подачи блюд английским методом	2		
	Самостоятельная работа Разработка тестов	1		
17	Практические занятия Отработать навыки подачи блюд русским методом	2		
	Самостоятельная работа Подготовить доклад	1		
Тема 1.9 Организация обслуживания на социально ориентированных предприятиях	Содержание	18		
	1	Обслуживание на производственных предприятиях	2	2
		Самостоятельная работа Решение ситуационных (производственных) задач	1	
	2	Практические занятия Составить меню для заводской столовой (завтрак, обед)	2	
		Самостоятельная работа Составить меню	1	
	3	Обслуживание учащихся в общеобразовательных школах	2	2
		Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	4	Практические занятия Составить меню для школьной столовой (завтрак, обед)	2	
		Самостоятельная работа Составить меню	1	
	5	Обслуживание учащихся профессиональных училищ (завтрак, обед)	2	2

		Самостоятельная работа Графическое изображение структуры текста по теме	1	
	6	Практические занятия Составить меню для столовой профессиональных училищ	2	
		Самостоятельная работа Составить меню	1	
	7	Обслуживание студентов высших и средних специальных учебных заведений	2	2
		Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем	1	
	8	Практические занятия Составить комплексное меню для завтрака, обеда, ужина	2	
		Самостоятельная работа Составить меню	1	
	9	Обслуживание социально незащищенных групп населения	2	2
		Самостоятельная работа Составить перечень льготных категорий посетителей	1	
Тема 1.10 Организация труда обслуживающего персонала	Содержание		34	
	1	Организация труда обслуживающего персонала	2	2
		Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	2	Практические занятия Определить требования к менеджеру торгового зала (метрдотелю,)	2	
		Самостоятельная работа Сообщение «Имидж официанта»	1	
	3	Практические занятия Определить требования к менеджеру торгового зала	2	
		Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем	1	
	4	Практические занятия Определить требования к администратору	2	

Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом		1
5	Практические занятия Определить требования к официанту торгового зала	2
	Самостоятельная работа Графическое изображение структуры текста по теме	1
	6. Практические занятия Определить требования к официанту и его работе на этапе подготовительной работы торгового зала	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1
	7. Практические занятия Определить требования к официанту и его работе на этапе завершающего этапа торгового зала	2
	Самостоятельная работа Создание презентаций по теме	1
8	Практические занятия Определить требования к бармену	2
	Самостоятельная работа Составление глоссария по теме	1
9	Практические занятия Определить требования к бармену, обязанности и введение документации	2
Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем		1
10	Практические занятия Определить требования к бармену, виды работ, методы работы с гостями .	2
Самостоятельная работа <i>выполнение домашних заданий</i> Л.А. Радченко «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.»Стр.352		1
11	Практические занятия Определить требования к буфетчику сервис-бара	2
Самостоятельная работа Создание презентаций «Имидж буфетчика сервис-бара»		1

12	Практические занятия Определение требований к буфетчику сервис-бара ,виды ведения документации	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1
13	Практические занятия Определение требований к буфетчику сервис-бара. Виды и методы работы	2
	Самостоятельная работа Графическое изображение структуры текста по теме	1
14	Практические занятия Определение факторов, определяющих условия труда обслуживающего персонала	2
	Самостоятельная работа Повторная работа над учебным материалом, подготовка ответов на вопросы, данных преподавателем	1
15	Практические занятия Определение факторов, определяющих режим труда обслуживающего персонала	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1
16	Практические занятия Определение факторов, влияющих на организацию труда обслуживающего персонала	2
	Самостоятельная работа Конспектирование ответов на контрольные вопросы	1
17	Практические занятия Определение факторов, влияющих на организацию труда обслуживающего персонала и разработка рекомендаций по их устранению	2
	Самостоятельная работа Подготовка к экзамену	1
Консультации к экзамену по МДК 02.01		
13. Проведение презентаций		
14. Организация шведского стола		

	15. Услуги по организации питания и обслуживания участников симпозиумов, конференций		
	16. Услуги по организации питания и обслуживания участников семинаров и совещаний		
	17. Организация питания спортсменов		
	18. Обслуживание в гостиницах		
	Экзамен по МДК 02.01		
ПМ.02 Раздел 2. Психология и этика профессиональной деятельности		105	
МДК.02.02. Психология и этика профессиональной деятельности		105	
Введение	1. Профессиональная значимость дисциплины	2	1
	Самостоятельная работа Написание эссе «Моя будущая специальность»	1	
Тема 1. Профессиональная этика	Содержание	4	
	1 Этическая культура. Этика и мораль. Профессиональный долг. Профессиональные моральные нормы (совесть, честь, вежливость, тактичность и пр.). Репутация специалиста.	2	1
	Самостоятельная работа Подготовка опорного конспекта по теме «Служебный этикет и внешний облик делового человека».	1	
	2 Деловой этикет и его принципы. Заповеди делового этикета. Профессиональная этика. Манеры как внешнее проявление человека. Хорошие и плохие манеры. Словесный этикет. Психологические компоненты культуры речи. Культура телефонного общения.	2	1
	Самостоятельная работа Подготовка опорного конспекта «Этикет в работе с деловыми документами».	1	
	Практические занятия	4	
	1. Деловая беседа. Отработка деловых телефонных бесед. Анализ практических ситуаций	2	
	Самостоятельная работа Конспектирование темы в рабочей тетради «Этикет проведения переговоров».	1	
	2. Приветствия, правила приветствий. Compliments в деловой коммуникации. Анализ практических ситуаций	2	
	Самостоятельная работа Анализ практических ситуаций	1	

Тема 2. Психологические аспекты делового общения	Содержание		6	
	1	Роль общения в жизни человека. Виды общения.	2	1
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений «Визуальный контакт», «Проксемические особенности невербального общения»		1	
	2	Взаимопонимание в процессе общения. Техника эмпатического поведения. Коммуникативные барьеры и способы их устранения.	2	1
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений «Межнациональные различия невербального общения».		1	
	3	Средства общения: вербальная и невербальная коммуникация	2	2
	Самостоятельная работа Объяснение терминов, работа с понятийным аппаратом		1	
	Практические занятия		4	
	1	Коммуникативные тренинг «Пути к взаимопониманию»	2	2
	Самостоятельная работа Составление и решение ситуационных задач (кейсов)		1	
	2	Социально-психологический тренинг эффективного общения	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе		2	
	Контрольная работа по теме «Психологические аспекты делового общения»		2	
	Тема 3. Конфликты в деловом общении	Содержание		4
1		Понятие конфликта. Виды конфликтов. Причины конфликтов. Типы конфликтной личности.	2	2
Самостоятельная работа Подготовка докладов «Конструктивная и деструктивная роль конфликта»		1		
2		Основные способы профилактики разрешения конфликтов. Тактика конфликтного поведения. Правила рационального поведения в конфликте.	2	2
Самостоятельная работа Подготовка докладов «Конфликт и пути выхода и него»		1		
Практические занятия		4		
1		Определение стратегии поведения в конфликте	2	
Самостоятельная работа Подготовка докладов «Кодекс поведения в конфликтных ситуациях»		1		

	2	Определение степени конфликтности личности	2	1
	Самостоятельная работа <i>Анализ ситуационных задач</i>		1	
Тема 4. Стресс-менеджмент в деловом общении	Содержание		6	
	1	Понятие стресса. Физиологические механизмы стресса.	2	1
	Самостоятельная работа <i>Подготовить электронную презентацию на тему: «Психология стресса»</i>		1	
	2	Причины возникновения и последствия стресса. Признаки стрессового напряжения.	2	1
	Самостоятельная работа <i>Подготовить электронную презентацию на тему: «Стоп стресс!!!»</i>		1	
	3	Профилактика стресса. Способы выхода из стрессовых ситуаций.	2	2
	Самостоятельная работа <i>Подготовить электронную презентацию на тему: «Релаксация – полезная привычка»</i>		1	
	Практические занятия		4	
	1	Исследование уровня стрессоустойчивости.	2	
	Самостоятельная работа <i>Подготовить электронную презентацию на тему: «Методы снятия эмоционального напряжения»</i>		1	
	2	Методы снятия психологического напряжения в ситуации стресса. Релаксация.	2	
Самостоятельная работа <i>Подготовить тексты для релаксации и аутотренинга</i>		1		
Тема 5. Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении.	Содержание		4	
	1	Понятия «психология» и «психика». Познавательный и эмоциональный мир личности Психические процессы: ощущения, восприятие, воображение, память, внимание, мышление, речь, эмоции, чувства.	2	1
	Самостоятельная работа <i>Составление схемы «Структура психической деятельности человека»</i>		1	
	2	Темперамент. Типы темперамента. Воля и характер.	2	2
	Самостоятельная работа <i>Подготовка сообщений «Способности – важное условие успеха в профессиональной деятельности»</i>		1	

	Практические занятия	6	
	1 Интеллектуальный тренинг. Диагностика и развитие познавательных психических процессов.	2	
	Самостоятельная работа <i>Тесты, задания по теме «Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении»</i>	1	
	2 Исследование особенностей эмоционально-волевой сферы личности.	2	
	Самостоятельная работа	1	
	3 Определение типа темперамента.	2	
	Самостоятельная работа <i>Ситуационные задачи</i>	1	
Тема 6 Морально-психологический климат трудового коллектива и этические нормы взаимоотношений в коллективе	Содержание	2	2
	1 Коллектив как высшая форма развития группы. Понятие о лидере. Межличностные отношения в коллективе. Психологический климат.		
	Самостоятельная работа Составление сравнительной таблицы «Лидерство и руководство. Единство и различие».	1	
	Практические занятия	4	
	1 Исследование морально-психологического климата в группе. Методика «Сможете ли вы работать в команде». Методика «Лидер»	2	
	Самостоятельная работа Определение лидерских способностей. Составить перечень личностных качеств лидера.	1	
	2 Тренинг «Команда»	2	
Самостоятельная работа Составление и решение ситуационных задач (кейсов)	1		
Тема 7. Искусство самопрезентации	Содержание	6	
	1.Имидж делового человека	2	
	Самостоятельная работа Подготовка презентации «Имидж работника ресторана»	1	
	2.Внешний вид делового человека	2	
	Самостоятельная работа Составление и решение ситуационных задач (кейсов).	1	
	3.Телесный имидж и модели поведения. Самоподача в общении.	2	

Самостоятельная работа Составление и решение ситуационных задач (кейсов)		1	
Практические занятия		8	
1.Разработка рекомендаций по созданию имиджа менеджера ресторана.		2	
Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним		1	
2. Официальные приемы. Психологический практикум «Познай себя»		2	
Самостоятельная работа Подготовка сообщений для выступления на семинаре		1	
3. Семинар «Особенности общения с иностранными партнерами». Психологический практикум «Познай себя»		2	
Самостоятельная работа Подготовка к контрольной работе, составление сводной обобщающей таблицы по теме		1	
Комбинированный урок повторения и обобщения материала. Контрольная работа.		2	
Самостоятельная работа Подготовка к дифференцированному зачету. Выполнение тестов, решение ситуативных задач. кейсов		1	
Дифференцированный зачет по МДК.02.02		2	
ПМ.02. Раздел 3. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания		150	
МДК.02.03. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания		150	
Тема 3.1. Менеджмент как вид деятельности	Содержание	2	
	Введение Понятие и сущность менеджмента. Законы и принципы менеджмента, как науки, предмет и методы исследования.	2	1
Тема 3.2 История развития менеджмента, как науки	Самостоятельная работа Анализ ситуаций на предприятии, в которых использовались различные методы управления.	1	
	Содержание	4	
	1 Эволюция менеджмента как науки. Основные подходы к управлению. Этапы развития менеджмента.	2	1
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	

	Практические занятия		-	
	1	Семинар. Вклад Ф. Тейлора, Фр. и Л. Гилбрет, Г. Форда, Г. Ганта и Г. Эмерсона Элтона Мэйо в развитие менеджмента.	2	
	Самостоятельная работа Изучить вклад Ф. Тейлора, Фр. и Л. Гилбрет, Г. Форда, Г. Ганта и Г. Эмерсона в развитие менеджмента		1	
Тема 3.3. Сущность организации и ее внутренняя среда	Содержание		4	
	1	Понятие организация как объединение людей, признаки организации. Характеристика основных составляющих внутренней среды организации: цели и задачи, структура, технология, персонал. Внешняя среда бизнеса.	2	1
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта		1	
	Практические занятия		2	
	1	Анализ на примере предприятия ОП взаимосвязи элементов внутренней среды: каким образом изменение одного из элементов внутренней среды влияет на все другие элементы.		
	Самостоятельная работа Сделать анализ взаимосвязи элементов внутренней среды на примере предприятия ОП: каким образом изменение одного из элементов внутренней среды влияет на все другие элементы.		1	
Тема 3.4. Сущность менеджмента предприятия ОП и алгоритм управления	Содержание		4	
	1	Миссия предприятия. Система целей предприятия. Этапы работы с целями.	2	1
	Самостоятельная работа Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы, выданные преподавателем.		1	
	Практические занятия			
	1	Выработка миссии предприятия ОП. Разработка целей миссии и целей стратегического видения	2	
Самостоятельная работа Разработка целей миссии и целей стратегического видения.		1		
Тема 3.5. Функции менеджмента	Содержание		6	
	1	Функции менеджмента: понятие и исторические предпосылки их появления. Понятие общие функции управления, стадии выделения функций в процессе	2	1

		разделения управленческого труда.		
		Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	2	Функция планирования. Функция организации. Функция мотивации. Функция контроля.	2	2
		Самостоятельная работа Составление и решение ситуационных задач (кейсов).	1	
		Практические занятия		
	1	Специфические функции управления в предприятии ОП: понятие, состав. Составление перечня и содержания общих и специфических функций управления предприятия ОП.	2	
		Самостоятельная работа Описание наиболее важных специфических функций, характерных для организации ОП.	1	
Тема 3.6. Проектирование работы в организации		Содержание	6	
	1	Проектирование работы. Модели проектирования работы.	2	2
		Самостоятельная работа Составление и решение ситуационных задач (кейсов).	1	
		Практические занятия	4	
	1	Проектирование работы официанта	2	
		Самостоятельная работа Формирование информационного блока	1	
	2	Проектирование работы бармена.	2	
		Самостоятельная работа Проектирование работы официанта и бармена.	1	
Тема 3.7. Типы организаций и их проектирование.		Содержание	8	
	1	Типы организаций по взаимодействию с внешней средой, с человеком и по взаимодействию подразделений.	2	1
		Самостоятельная работа	1	
	2	Факторы и элементы проектирование организаций.	2	2
		Самостоятельная работа	1	

	Практические занятия	4	
	1 Определение организационной структуры предприятий ОП.	2	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	2 Проектирование организационной структуры кафе.	2	
	Самостоятельная работа Определение организационной структуры предприятий ОП.	1	
Тема 3.8. Коммуникации в управлении	Содержание	2	
	1 Общие понятия коммуникации. Процесс коммуникации. Коммуникационные сети и стили. Проблемы, возникающие в процессе коммуникации, и пути их решения.	2	1
	Самостоятельная работа Описание коммуникационного процесса на примере руководитель – подчиненный, либо подчиненный - руководитель, его эффективность, возникшие проблемы. Разработка направлений его совершенствования.	1	
Тема 3.9. Управленческие решения	Содержание	4	
	1 Понятие управленческое решение, роль решения в управлении. Классификация управленческих решений. Требования, предъявляемые к управленческим решениям. Основные этапы в подготовке и принятии управленческого решения.	2	3
	Самостоятельная работа Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы, выданные преподавателем.	1	
	Практические занятия	2	
	1 Основные этапы подготовки и принятия управленческого решения. Рассмотреть на примере одной из проблем известного предприятия ОП.		
	Самостоятельная работа Анализ используемых методов выработки решений на предприятии ОП	1	
Тема 3.10. Руководство: власть и личное влияние, лидерство	Содержание	8	
	1 Понятие власти. Цель власти. Средства власти. Взаимосвязь понятий власть, влияние, руководство. Формы власти.	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	

	2	Баланс власти в управлении: влияние руководителя на подчиненных, влияние подчиненных на руководителя. Руководитель и лидер.	2	3	
	Самостоятельная работа Составление и решение ситуационных задач (кейсов).		1		
	Практические занятия		4		
	1	Анализ форм власти, которые используются в организации (на предприятии ОП) в различных ситуациях; что обусловило ту или иную форму власти, какие факторы ее определили.	2		
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта		1		
	2	Анализ стиля руководства в организации. Привести примеры баланса власти.	2		
	Самостоятельная работа Анализ стиля руководства в организации. Привести примеры баланса власти		1		
	Содержание		4		
Тема 3.11 Управление конфликтом	1	Понятие и типы внутриорганизационных конфликтов, его уровни. Управление конфликтами. Организационные методы решения конфликтов.	2	1	
	Самостоятельная работа Подготовка к деловой игре «Управление конфликтом в организации»		1		
	Практические занятия		2		
	1	Деловая игра «Управление конфликтом в организации».			
	Самостоятельная работа		1		
Тема 3.12 Мотивация	Содержание		6		
	1	Сущность мотивации трудовой деятельности. Мотивационный процесс. Мотивация как функция управления.	2		1
	Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения		1		
	Практические занятия		4		
	1	Семинар: Содержательные и процессные теории мотивации.	2		
	Самостоятельная работа		1		
	2	Определение преимуществ и недостатков существующей системы мотивации	2		

		предприятия ОП, разработка направлений ее совершенствования.		
		Самостоятельная работа Описание системы мотивации в организации. Какие из содержательных и процессных теорий мотивации (или элементы теорий) используются в практике управления.	1	
Тема 3.13. Организационная культура предприятия ОП	Содержание		8	
	1	Понятие организационной культуры, ее содержание. Управленческая культура, как часть организационной культуры.	2	2
		Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	2	Методы формирования и поддержания организационной культуры.	2	2
		Самостоятельная работа Формирование информационного блока	1	
		Практические занятия	4	
	1	Анализ содержания организационной культуры в различных организациях ОП.	2	
		Самостоятельная работа Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы, выданные преподавателем.	1	
	2	Определение положительного влияния организационной культуры на эффективность предприятия ОП.	2	
		Самостоятельная работа Анализ содержания организационной культуры в различных организациях ОП.	1	
Тема 3.14 Теоретические основы управления персоналом.	Содержание		4	
	1	Сущность и методология управления персоналом.	2	2
		Самостоятельная работа Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы, выданные преподавателем.	1	
		Практические занятия	2	
	1	Разработка концепции управления персоналом на предприятии ОП.		
	Самостоятельная работа Заполнение разных видов трудовых договоров.	1		
Тема 3.15 Система управления	Содержание		4	
	1	Организационная, штатная, ролевая и функциональная структура системы	2	2

персоналом.		управления персоналом.		
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта		1	
	Практические занятия		2	
	1	Анализ организационной структуры системы управления персоналом предприятия ОП.		
Самостоятельная работа Профтестирование.		1		
Тема 3.16 Кадровая стратегия и кадровая политика организации.	Содержание		6	1
	1	Сущность, виды и направления кадровой политики. Стратегия управления персоналом. Кадровое планирование в организации.	2	
	Самостоятельная работа Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы, выданные преподавателем.		1	
	Практические занятия		4	
	1	Разработка открытой и закрытой кадровой политики предприятия ОП.	2	
	Самостоятельная работа Заполнение аттестационного листа.		1	
	2	Разработка целей и задач кадровой политики предприятия ОП. Стр. 137 - 155	2	
Тема 3.17 Маркетинг персонала.	Содержание		4	1
	1	Планирование персонала и определение его ключевых характеристик. Процесс привлечения персонала (рекруитмент).	2	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта		1	
	Практические занятия		2	
	1	Разработать должностную инструкцию и квалификационную карту на официанта.		
Самостоятельная работа Расчет потребностей в персонале различных категорий.		1		
Тема 3.18 Технология управления персоналом.	Содержание		8	1
	1	Набор и отбор персонала. Методы оценки и отбора персонала.	2	
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним		1	

	2	Собеседование с поступающим на работу. Адаптация персонала.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения		1	
	Практические занятия		4	
	1	Отбор претендентов на вакантную должность. Отработка навыков собеседования при найме на работу.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка информационного сообщения		1	
	2	Составить план производственной адаптации нового работника.	2	
	Самостоятельная работа Конспект «Организация отбора претендентов на вакантную должность»		1	
			2	
Тема 3.19 Деловая оценка персонала.	Содержание		4	
	1	Сущность и этапы оценки персонала. Методы оценки персонала и методы индивидуальной оценки. Аттестация персонала.	2	1
	Самостоятельная работа Изучение теоретического материала в соответствии с дидактическими единицами темы и подготовка ответов на контрольные вопросы, выданные преподавателем.		1	
	Практические занятия		2	
	1	Разработка основных профессиональных, деловых, морально-психологических и специфических критериев оценки персонала предприятия ОП.		
	Самостоятельная работа Анализ условий труда на предприятии ОП.		1	
Тема 3.20 Технология развития персонала.	Содержание		4	
	1	Сущность и цели, виды и методы обучения, подготовки и переподготовки персонала.	2	2
	Самостоятельная работа Составление плана карьерного роста.		1	
	Практические занятия		2	
	1	Описание основных методов обучения персонала кафе на рабочем месте.		
	Самостоятельная работа Подготовка к экзамену		1	
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 МДК03.02. ПМ.02 Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанным			38	

преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение и оформление практических работ.		
Консультации к экзамену по МДК 02.03		
1. Сущность менеджмента предприятия ОП и алгоритм управления.		
2. Функции менеджмента		
3. Проектирование работы в организации		
4. Управленческие решения		
5. Кадровая стратегия и кадровая политика организации		
6. Технология оценки и развития персонала.		
Экзамен по МДК 02.03		
Производственная практика Виды работ: 1. Экскурсия на предприятие общественного питания. Характеристика торговых и производственных помещений предприятия питания. 2. Характеристика посуды: фарфоровой и фаянсовой, стеклянной, металлической. 3. Характеристика столовых приборов, столового белья. Виды складывания салфеток. 4. Назначение и принципы составления меню, карты вин. 5. Общие правила сервировки стола. Сервировка стола к завтраку. 6. Сервировка стола к обеду и ужину. 7. Подготовка торгового зала к обслуживанию. Личная подготовка официанта к работе. 8. Встреча и размещение гостей. 9. Приём и оформление заказа, заполнение счёта. 10. Порядок получения продукции с производства и бара. 11. Последовательность выполнения заказа. 12. Правила подачи холодных рыбных закусок. 13. Правила подачи холодных мясных закусок. 14. Правила подачи холодных овощных закусок и салатов. 15. Последовательность и правила подачи горячих закусок. 16. Правила подачи первых блюд (Бульоны, супы, заправочные, сладкие, групповые обслуживания). 17. Правила подачи вторых рыбных блюд. 18. Правила подачи вторых мясных блюд. 19. Правила подачи вторых овощных блюд.	576	

<p>20. Последовательность и правила подачи горячих и холодных напитков. 21. Последовательность и правила подачи горячих и холодных напитков. 22. Последовательность и правила подачи алкогольных напитков. 23. Расчёт с посетителями. Уборка использованной посуды. 24. Виды приемов и банкетов. 25. Роль менеджера в организации банкетной службы 26. Прием заказа на банкет. Правила составления счета заказ на банкет 27. Правила составления меню на банкет 28. Расстановка столов на банкет. 29. Расчет посуды, приборов, стекла на банкет 30. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами 31. Сервировка стола на банкет с полным обслуживанием официантами 32. Банкет с частичным обслуживанием официантами 33. Сервировка стола для банкета с частичным обслуживанием официантами 34. Банкет «Свадьба» 35. Банкет «День рождения» 36. Банкет-фуршет 37. Сервировка стола на банкет фуршет разного вида 38. Банкет-коктейль 39. Банкет - чай 40. Варианты сервировки чайного стола 41. Обслуживание детских праздников 42. Банкет по случаю встречи друзей 43. Комбинированные банкеты и приемы 44. Обслуживание «нового года»</p>		
Консультации к квалификационному экзамену по ПМ.02		
1. Организация и контроль подготовки организаций общественного питания к приему потребителей.		
2. Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.		
3. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.		
4. Осуществление информационного обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания.		
5. Анализ эффективности обслуживания потребителей.		
6. Разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания.		

Экзамен по профессиональному модулю ПМ.02		
Всего	1500	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- кабинета менеджмента и управления персоналом
- кабинета психологии и этики профессиональной деятельности
- кабинета организации обслуживания в организациях общественного питания;
- кабинета организации и технологии обслуживания в барах;
- мастерской «Ресторанный сервис».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета менеджмента и управления персоналом:

- комплект законодательных и нормативных документов;
- комплект бланков деловой документации;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект образцов оформленных документов;
- комплект учебно-методических материалов.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа проектор
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета психологии и этики профессиональной деятельности:

- комплект учебно-методических материалов.
- комплект учебно-методической документации;
- комплект психологических тестов
- комплект учебных видеофильмов и видеороликов
- комплект электронных презентаций по темам МДК

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета организации обслуживания в организациях общественного питания и кабинета организации и технологии обслуживания в барах:

- посуда для ресторанов и баров
- столовые приборы
- стеклянная посуда
- наборы для специй
- ресторанный текстиль
- предметы сервировки
- комплект учебно-методических материалов.
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебных видеофильмов и видеороликов
- комплект электронных презентаций по темам МДК.

**Оборудование мастерской «Ресторанный сервис»
Учебно-лабораторное оборудование**

Наименование	Количество, ед
Джигер	8
Мерный стакан	8
Комплект для льда	5
Барный коврик	8
Доска разделочная	8
Барный поднос	8
Кулер для льда	5
Подставка для кулера	5
Подсвечник	8
Набор разделочных досок	8
Декантер	5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.)	24
Металлические подносы	16
Набор тарелок	10
Набор бокалов	5
Темпер	2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.)	15
Ваза под цветы	8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца	12
Поднос официанта	15
Хлебная корзина	8
Ramekin – разетки	20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект	6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино)	15
Набор фарфоровой посуды	2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.)	16
Комплект текстильных изделий	5
Барный органайзер	2
Шейкер классический	4
Шейкер Бостон	5
Смесительный стакан	5
Стрейнер	5
Мадлер	5
Барная ложка	15
Пинцет барный	5
Нарзанник	5
Сквицер	5
Нож барный	15
Рокс (олд фешенд)	10
Хайбол	20
Харикейн (бокал для Пино Колады)	10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	10
Гейзер	10

Сахарница	6
Молочник	6
Пара чайная	10
Набор ножей для фруктов	4

Учебно-производственное оборудование

Наименование	Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной	6
Стол коктейльный банкетный складной	5
Барная стойка	1
Пароконвектомат	1
Стеллажи кухонные	5
Холодильный шкаф-купе	1
Холодильный шкаф	1
Машина посудомоечная купольного типа	1
Стол предмоечный	2
Стойка ограждения под канат (с канатом)	2
Плита настольная индукционная	2
Льдогенератор	1
Кипятильник наливной	2
Стойка администратора	1
Банкетные стулья	20
Стеллаж (8 ячеек)	10
Ванна моечная	1
Стол производственный	10
Итальянская кофе-машина	1
Кофемолка электрическая	1
Аудиосистема с пультом	1
Микрофон	1
Микрофон	2
Подставка под пароконвектомат	10
Зонт вытяжной встраиваемый	1
Умягчитель воды	1
Графин стекло 150	1
Графин стекло 250	1
Стопка "Бостон шот" 50 мл	2

Реализация программы модуля предполагает итоговую производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. 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, 2018г.
2. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник 2018 г.
3. Драчева, Е.Л. Менеджмент: практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования - М. : Издательский центр "Академия", 2017г.
4. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании (3-е изд.) : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования - М. : Издательский центр "Академия", 2020
5. Прокопьева, Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2017г.
6. Пукалина, Н.М. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (1-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия",- 2018 - 304 с.
7. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания (3-е изд.) учебник - М. : Издательский центр "Академия", 2020
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (14-е изд.) учеб. пособие - М. : Издательский центр "Академия", 2017

Дополнительные источники:

1. Богушева, В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. 2016г
2. Лабушкин Н.И. Основы менеджмента : Учебник. - М.: НГГЖ ФУА, ЗАО Экономпресс,2015. - 284 с.
3. Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания (2-е изд., стер.) учебник 2018 г.
4. Епифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров (1-е изд.) учебник 2018 г.
5. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (2-е изд., стер.) учебник 2018 г.
6. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (1-е изд.) учебник 2018 г.

Интернет ресурсы

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
2. Психология, этика, управление персоналом Форма доступа: <http://partnerstvo.ru/lib/up/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация обслуживания в организациях общественного питания» является освоение междисциплинарного курса «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по специальности соответствующей профилю модуля «Организация обслуживания в общественном питании»,
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы,
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Экономика организации», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Бухгалтерский учет», «Документационное обеспечение управления», «Финансы и валютно-финансовые операции организации», «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда», «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации», «Основы предпринимательства», «Безопасность жизнедеятельности».

4.5 Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки-выставка, игровые методы, конкурсы, квесты, соревнования, олимпиады, викторины, семинары (вебинары), экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита проектов, презентаций, диспуты, дискуссии.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

4.6 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- welcome.stepik.org/ru
- stepik.org/org/kst-kgd
- [LearningApps.org](https://learningapps.org)
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4.7 Организация практики

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации и проверки зала обслуживания к приему гостей; - правильность организации и осуществления контроля над процессом подготовки к обслуживанию; - точность подбора видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья - точный расчет необходимого количества оборудования в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - грамотность использования различных методов и приемов подачи блюд и напитков - правильность применения различных техник подачи продукции из сервис-бара, - правильность использования приемов сбора использованной посуды и приборов; 	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики.</i></p>
<p>ПК2. 2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность управления работой барменов, официантов, сомелье и других работников по обслуживанию 	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения индивидуальных</i></p>

<p>потребителей.</p>	<p>потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность осуществления расчета с посетителями; 	<p>домашних заданий. <i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики.</i></p>
<p>ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; - точность определения численности работников занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; 	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i> <i>Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.</i> <i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики.</i></p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора, оформления и использования информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - грамотность составления и оформления меню, карт вин и коктейлей; - грамотность и вежливость осуществления консультирования потребителей; 	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i> <i>Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.</i> <i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики.</i></p>
<p>ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность анализа производственных ситуаций; - Полнота и точность оценки качества обслуживания - грамотность подготовки предложений по повышению качества обслуживания; - правильность определения и анализа показателей эффективности 	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i> <i>Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.</i> <i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики.</i></p>

	обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);	
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	- правильность выбора и определения показателей качества обслуживания; - грамотность разработки и представления предложений по повышению качества обслуживания;	Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях. Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий. Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики.
Итоговая аттестация по модулю		Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении обслуживания посетителей	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике</i>

<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Контактность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике</i></p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий</p>	<p>Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике</i></p>
<p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>Соблюдение действующего законодательства и требований нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ производственной практике</i></p>

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного
питания

для студентов очной формы обучения

по специальности 43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

1.2 Область применения программы

Программа практики профессионального модуля (далее программа) является частью основной профессиональной образовательной программы составленной в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

1.2 Цели задачи – требования к результатам освоения модуля в рамках производственной практики

Для освоения вышеуказанного вида деятельности на практике перед студентами поставлены следующие цели и задачи.

Цели практики:

- закрепление, углубление и конкретизация знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения;
- приобретение необходимых умений, навыков и опыта профессиональной деятельности.

Задачи практики:

- формирование у обучающихся профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии: уметь обслуживать посетителей предприятий питания (баров, кафе, ресторанов и др.), выполнять действия по приготовлению коктейлей и других напитков, отдельных блюд.

- развитие профессиональных компетенций по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с организацией питания и организацией обслуживания, а также проведения контроля в обслуживании посетителей.
- формирование поведения на основе делового этикета и делового общения.
- получение опыта работы в предприятиях питания

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля во время прохождения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки торгового зала к приему и обслуживания гостей;
- управление работой барменов, официантов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, прейскуранта, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций;
- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

уметь:

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и
- рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис - бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

1.3 Рекомендованное количество часов практики на освоение программы профессионального модуля

Всего 576 часов, в том числе:
 учебной практики- 0 часов
 производственной практики- 576 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Курс	учебная	Производственная
1курс	0	0
2курс	0	144
3курс		216
4курс		216
ИТОГО		576

2.1 Содержание практики

ПМ. 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»		
Вид практики		Количество часов
Учебная практика		0
Производственная практика		576
Тема1. Подготовка торгового зала к обслуживанию		36
1	Экскурсия на предприятие общественного питания. Ознакомление с торговыми и производственными помещениями предприятия питания.	6
2	Ознакомление и идентификация фарфоровой, фаянсовой, стеклянной, металлической посуды	6
3	Ознакомление и идентификация столовых приборов, столового белья. Складывание салфеток разными видами.	6
4	Ознакомление с принципами составления меню, карты вин.	6
5	Принять участие в подготовке торгового зала к обслуживанию. Соблюдение этапов подготовки	6
6	Сервировка стола. Соблюдение общих правил сервировки	6
Тема 2. Обслуживание посетителей в торговом зале		108
7	Принять участие в подготовке торгового зала к обслуживанию. Личная подготовка официанта к работе.	6

8	Встреча и размещение гостей в торговом зале.	6
9	Приём и оформление заказа, заполнение счёта.	6
10	Принять участие в получении продукции с производства и бара.	6
11	Выполнение заказа с соблюдением последовательности.	6
12	Отработать технику подачи холодных рыбных закусок.	6
13	Отработать технику подачи холодных мясных закусок.	6
14	Отработать технику подачи холодных овощных закусок и салатов.	6
15	Отработать последовательность и правила подачи горячих закусок.	6
16	Отработать технику подачи первых блюд (бульоны, супы, заправочные, сладкие, групповые обслуживания).	6
17	Отработать технику подачи вторых рыбных блюд.	6
18	Отработать технику подачи вторых мясных блюд.	6
19	Отработать технику подачи вторых овощных блюд.	6
20	Отработать технику подачи горячих напитков.	6
21	Отработать технику подачи холодных напитков.	6
22	Отработать технику подачи алкогольных напитков.	6
23	Отработать технику откупоривания шампанского	6
24	Произвести расчёт с посетителями. Уборка использованной посуды.	6
	Итого за 2 курс	144
	Тема 3.Организация и обслуживание банкетов	216
25/1	Инструктаж по технике безопасности при работе в предприятии общественного питания. Ознакомление с предприятием общественного питания. Изучение правил внутреннего распорядка предприятия.	6
26/2	Изучить обязанности менеджера по организации банкетной службы. Изучение должностных обязанностей менеджера(администратора), официанта, бармена	6
27/3	Ознакомление и изучение меню предприятия	6
28/4	Ознакомление и изучение карты вин (карта бара)	6
29/5	Принять участие в приеме заказа на банкет. Ознакомление с правилами составления счет - заказ на банкет.	6
30/6	Составить счет-заказ на банкет	6
31/7	Изучить требования к составлению меню на банкет; составить примерное банкетное меню	6
32/8	Принять участие в подготовке торгового зала к проведению банкета. Расставить столы (стулья) на банкет	6
33/9	Накрытие столов скатертями	6
34/10	Отработать виды складывания салфеток для банкета	6
35/11	Рассчитать посуду, приборы, стекло на банкет из расчета приглашенных гостей	6
36/12	Составить заявку в сервизную (бельевую) на получение столовой посуды, столовых приборов, столового белья.	6
37/13	Сервировка стола на банкет с полным обслуживанием официантами.	6
38/14	Отработать технику подачи блюд и напитков «в обнос»	6

39/15	Отработать технику подачи алкогольных напитков при обслуживании банкета с полным обслуживанием официантами	6
40/16	Обслуживание банкета за столом с полным обслуживанием официантами	6
41/17	Сервировка банкета за столом с частичным обслуживанием официантами	6
42/18	Обслуживание банкета за столом с частичным обслуживанием официантами	6
43/19	Банкет «Свадьба». Принять участие в подготовке торгового зала к проведению банкета. Расстановка столов на банкет, накрытие столов скатертями.	6
44/20	Сервировка стола для банкета «Свадьба». Сервировка посадочных мест для жениха и невесты	6
45/21	Обслуживание банкета «Свадьба»	6
46/22	Принять участие в подготовке торгового зала к банкету. Сервировка стола к банкету «День рождения»	6
47/23	Обслуживание банкета в честь дня рождения	6
48/24	Принять участие в подготовке торгового зала к банкету. Накрытие столов скатертями. Сервировка стола на банкет фуршет.	6
49/25	Отработать расстановку стеклянной посуды («змейкой», «елочкой», группами, прямолинейно)	6
50/26	Обслуживание банкета – фуршет.	6
51/27	Банкет-коктейль. Принять участие в подготовке торгового зала к банкету. Отработать технику подачи напитков. Работа с подносом.	6
52/28	Принять участие в подготовке торгового зала к банкету. Накрытие столов скатертями. Отработать варианты сервировки чайного стола	6
53/29	Отработать технику подачи чая (самовар, чай парами)	6
54/30	Обслуживание банкета-чая.	6
55/31	Принять участие в подготовке торгового зала к банкету. Накрытие столов скатертями. Сервировка стола для детских праздников.	6
56/32	Обслуживание детских праздников	6
57/33	Принять участие в подготовке торгового зала к банкету. Организация и обслуживание банкета по случаю встречи друзей	6
58/34	Подготовка торгового зала к новомуднему банкету	6
59/35	Расставить столы, накрыть скатертями для новогоднему банкета, украшение торгового зала.	6
60/36	Обслуживание новогоднему банкета.	6
	Итого за 3 курс	216
	Тема 4. Менеджмент и управление персоналом в организации общественного питания	216
60/1	Ознакомление с предприятием общественного питания: его типом, классом, структурой, контингентом питающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг,	6
61/2	Ознакомление с формами обслуживания, контроля качества и безопасности продукции и услуг предприятия	6
62/3	Ознакомление с планировкой, составом, назначением и взаимосвязью производственных, торговых, складских помещений предприятия	6
63/4	Составление схемы организационной структуры предприятия, с указанием ее преимуществ и недостатков.	6

65/5	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, уставом, учредительным договором	6
66/6	Ознакомление с порядком кадровой работы: прием, перевод, увольнение сотрудников предприятия	6
67/7	Выявление конфликтных ситуаций в коллективе и способы их решения	6
68/8	Предложить систему мероприятий по улучшению межличностных отношений в коллективе	6
69/9	Изучить действующие должностные инструкции менеджера предприятия	6
70/10	Проведение анализа полномочий сотрудников функционального подразделения.	6
71/11	Ознакомление с режимом труда и отдыха на поп.	6
72/12	Составить график выхода на работу обслуживающего персонала	6
73/13	Знакомство с организационной документацией. Знакомство с распорядительной документацией	6
74/14	Отработка навыка работы со справочной документацией	6
75/15	Подготовка к проведению анализа социально-психологического климата в организации	6
76/16	Провести анкетирование персонала в торговом зале с целью выявления информации о межличностных и групповых отношениях в коллективе	6
77/17	Анализ информации, полученной в результате анкетирования	6
78/18	Подготовка предложений по повышению эффективности и качества обслуживания	6
79/19	Отработка навыков диагностики психологического состояния гостя.	6
80/20	Проведение анализа делового совещания	6
81/21	Ознакомление со способами анализа эффективности и качества обслуживания	6
82/22	Ознакомление с методикой проведения исследований среди посетителей	6
83/23	Опрос потребителей (анкетирование)	6
84/24	Анализ информации, полученной в результате анкетирования	6
85/25	Подготовка предложений по повышению эффективности и качества обслуживания	6
86/26	Решение производственных ситуаций в ходе обслуживания посетителей	6
87/27	Ознакомление с порядком подготовки зала к обслуживанию, организацией основного и заключительного этапов обслуживания посетителей на поп.	6
88/28	Принять участие в оказании услуг питания по типу «шведского стола»	6
89/29	Принять участие в кейтеринговом обслуживании	6
90/30	Принять участие в обслуживании иностранных туристов	6
91/31	Принять участие в организации питания участников торжественных мероприятий	6
92/32	Принять участие в организации питания участников конференций, совещаний	6
93/33	Принять участие в организации обслуживания в местах массового отдыха	6

94/34	Принять участие в организации питания участников праздничных мероприятий	6
95/35	Принять участие в обслуживании семейных обедов	6
96/36	Принять участие в обслуживании бизнес-ланча. Д/зачет	6
	Всего за курс	216
	Всего	576

3.Условия реализации производственной практики

3.1 Формы проведения производственной практики

Производственная деятельность на предприятиях общественного питания, отвечающие требованиям профиля подготовки специалистов.

3.2 Место и время проведения производственной практики

Производственная практика по ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» предусмотрена для студентов 2, 3,4 курсов в течение шести семестров. Она может проводиться на предприятиях, в учреждениях и организациях различных организационно-правовых форм и форм собственности сферы общественного питания, гостиничного сервиса на базе предприятий г. Калининграда и области концентрированно (или чередование с теорией) на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и учебным заведением. Договоры на практику могут быть оформлены также и по личной договоренности между студентами и администрацией предприятий, которые предоставляют студентам места практики, отвечающие требованиям профиля подготовки специалистов.

Сокращение сроков практики не допускается.

Если студент не успел выполнить программу практики в отведенные сроки по болезни или по другим уважительным причинам, он проходит практику по индивидуальному плану.

По окончании производственной практики студент должен написать отчет по практике, сдать аттестационный лист, дневник по практике и дифференцированный зачет.

3.3 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Компетенции, сформированные у студента в результате прохождения производственной практики:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК 6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.
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 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3.4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации и проверки подготовки торгового зала к приему гостей; - правильность организации и осуществления контроля над процессом подготовки к обслуживанию; 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики. Аттестация работодателя.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - точность подбора видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья - точный расчет необходимого количества оборудования в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - грамотность использования различных методов и приемов подачи блюд и напитков; - правильность применения различных техник подачи продукции из сервис-бара, - правильность использования приемов сбора использованной посуды и приборов; 	
ПК 2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность управления работой барменов, официантов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; 	Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики.
ПК 3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	<ul style="list-style-type: none"> - точность определения численности работников занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; 	Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики.
ПК 4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора, оформления и использования информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - осуществление консультирования потребителей; 	Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практик.
ПК 5. Анализировать эффективность обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность анализа производственных ситуаций; - Полнота и точность оценки 	Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практик.

потребителей.	<p>качества обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотность подготовки предложений по повышению качества обслуживания; - правильность определения и анализа показателей эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); 	
ПК 6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора и определения показателей качества обслуживания: - грамотность разработки и представления предложений по повышению качества обслуживания; 	Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практик.

3.5 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Коршунов, Н.А. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник для СПО, -4-е изд., перераб. и доп. - М.: Высшая школа, 2014.-238с.
2. Кучер, Л.С. Официант: повышенный уровень: учеб. Пособие/Л.С. Кучер, Л.М. Шкуротова, -М.: Издательский центр «Академия», 2014.-64с.
3. Кучер, Л.С., Шкуротова, Л.М. Организация обслуживания в общественном питании. Учебник для СПО-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-328с
4. Волкова, И.В. Ресторанное дело.-М.: Астрель: Русь-Олимп, 2015.-543с.
5. Смирнова, М.П. Энциклопедия гостеприимства. Ростов н/Д: Феникс, 2015.-384с.
6. Бороздина Г.В. Психология делового общения: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 224с.;
7. Леонтьев А.А. Психология общения. Учебное пособие. – изд.; М: Издательский центр «Академия», 2015.-368с.;
8. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: учебное пособие. – 2-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192С.;
9. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебное пособие. – 3-е изд., - М.: Издательский центр «Академия»;
10. Ежова Н.Н. Научись общаться!: коммуникативные тренинги. – Изд. 6-е – Ростов н/Д: Феникс, 2014 г. – 249с – (Психологический практикум);

11. Кипнис М. Тренируем умение влиять на людей в любом режиме общения. – М.: АСТ; Владимир: ВКТ, 2014. – 192 с. (Лучшие психотехнологии мира);
 12. Кипнис М. Тренируем интеллект, эффективные стили общения и креативного поведения. – М.: АСТ, СПб.: Прайм-ЕВРОЗНАК, 2015. – 182 с. (Лучшие психотехнологии мира);
 13. Л.Ф.Анн. Психологический тренинг с подростками. – СПб.: Питер, 2014. – 271 с.;
 14. Леванова Е.А., Волошина А.Г., Плешаков В.А., Соболева А.Н. и др. Игра в тренинге. 2-е изд. – СПб.: Питер, 2014. – 208 с. – (Серия «Практическая психология»).
 15. Албастова Л.Н. Технологии эффективного менеджмента: Учебно-практич. пособие - М.: Изд - во ПРИОР, 2015. - 288 с.
-
11. Бир С. Кибернетика и управление производством. - М., 2015. - 276 с.
 12. Бовыкин В. Новый менеджмент: Управление предприятиями на уровне высших стандартов: Теория и практика эффективного управления. - М.: Экономика, 2014 - 366 с.
 13. Вершигора Е.Е. Менеджмент : Учебное пособие. - М.: ИНФРА-М, 2016. -

Дополнительные источники:

1. Кергорд Э., Шахторина Е. В будущее вместе! – Калининград: Изд. РГУ им. И.Канта, 2017г. – 165с.
2. Копытин А.И. Тренинг коммуникации: Арт-терапия. – М.: Издательство Института психотерапии, 2015. – 96с.
3. Шепелева Л.Н. Программы социально-психологических тренингов. – СПб.: Питер, 2014. _ 160с.
4. Гребень Н.Ф. Популярныe психологические тесты. - Минск: Современная школа, 2015. – 272с.
5. Кабушкин Н.И. Основы менеджмента : Учебник. - М.: НГГЖ ФУА, ЗАО Экономпресс, 2014. - 284 с.
6. Корицкий С.С.; Лавриков А.А., Омаров Р.Р. Советская управленческая мысль 20-х годов: Краткий именной справочник. - М.: Экономика, 2015.
7. Кортис, Джон. Найди свой путь в менеджменте. - М.: Ай Кью, 2016. - 55 с.
8. журнал «Ресторанный бизнес». - М.: Издательство «Московское время»

4. Контроль и оценка результатов освоения практики (по итогам практики)

1. Собеседование по контрольным вопросам
2. Собеседование по итогам выполнения практических заданий
3. Составление и защита отчета по итогам практики
4. Аттестация работодателя

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ №1

 ФИО

Студент (ка) __ курса, группы № _____, по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

успешно прошел (ла) учебную / **производственную** практику по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

наименование профессионального модуля

в объеме 72 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
 в организации _____

Виды и качество выполнения работ

- ПК1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
- ПК2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
- ПК3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
- ПК4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
- ПК5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
- ПК6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией
Экскурсия на предприятие общественного питания. Ознакомление с торговыми и производственными помещениями предприятия питания.	
Ознакомление и идентификация фарфоровой, фаянсовой, стеклянной, металлической посуды	
Ознакомление и идентификация столовых приборов, столового белья. Складывание салфеток разными видами.	
Ознакомление с принципами составления меню, карты вин.	
Принять участие в подготовке торгового зала к обслуживанию. Соблюдение этапов подготовки	
Сервировка стола. Соблюдение общих правил сервировки	
Принять участие в подготовке торгового зала к обслуживанию. Личная подготовка официанта к работе.	
Встреча и размещение гостей в торговом зале.	
Приём и оформление заказа, заполнение счёта.	
Принять участие в получении продукции с производства и бара.	
Выполнение заказа с соблюдением последовательности.	
Отработать технику подачи холодных рыбных закусок	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики _____

Заключение: аттестуемый (-ая) продемонстрировал(-а) / не продемонстрировала(-а) владение профессиональными и общими компетенциями _____

«__» _____ 201 г.

Подпись руководителя практики от колледжа _____ / _____

Ф.И.О., должность, подпись руководителя практики от предприятия

М.П. _____

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ №2

_____,
ФИО

Студент (ка) группы № _____, обучающийся на ___ курсе по специальности СПО 43.02.01
Организация обслуживания в общественном питании
успешно прошел (ла) учебную / **производственную** практику по профессиональному модулю ПМ.02
Организация обслуживания в организациях общественного питания
в объеме 72 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
в организации _____

Виды и качество выполнения работ

- ПК1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика
Отработать технику подачи холодных мясных закусок.	
Отработать технику подачи холодных овощных закусок и салатов.	
Отработать последовательность и правила подачи горячих закусок.	
Отработать технику подачи первых блюд (бульоны, супы, заправочные, сладкие, групповые обслуживания).	
Отработать технику подачи вторых рыбных блюд.	
Отработать технику подачи вторых мясных блюд.	
Отработать технику подачи вторых овощных блюд.	
Отработать технику подачи горячих напитков.	
Отработать технику подачи холодных напитков.	
Отработать технику подачи алкогольных напитков.	
Отработать технику откупоривания шампанского	
Произвести расчёт с посетителями. Уборка использованной посуды.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики _____

Заключение: аттестуемый (-ая) продемонстрировал (-а)/ не продемонстрировал(-а) владение профессиональными и общими компетенциями _____
(частично/ в полном объеме)

«__» _____ 20__

Подпись руководителя практики от колледжа _____ / _____

Ф.И.О., должность, подпись руководителя практики от предприятия _____

М.П.

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ №3

 ФИО

Студент (ка) __ курса, группы № _____, по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
 успешно прошел (ла) учебную / **производственную** практику по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания
наименование профессионального модуля
 в объеме 72 часа с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
 в организации _____

Виды и качество выполнения работ

- ПК1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
 ПК2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
 ПК3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
 ПК4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
 ПК5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
 ПК6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией
Инструктаж по ТБ при работе в предприятии общественного питания. Ознакомление с предприятием общественного питания. Изучение правил внутреннего распорядка предприятия.	
Изучить обязанности менеджера по организации банкетной службы. Изучение должностных обязанностей менеджера(администратора), официанта, бармена	
Ознакомление и изучение меню предприятия	
Ознакомление и изучение карты вин (карта бара)	
Принять участие в приеме заказа на банкет. Ознакомление с правилами составления счет - заказа на банкет.	
Составить счет-заказ на банкет	
Изучить требования к составлению меню на банкет; составить примерное банкетное меню	
Принять участие в подготовке торгового зала к проведению банкета. Расставить столы (стулья) на банкет	
Накрытие столов скатертями	
Отработать виды складывания салфеток для банкета	
Рассчитать посуду, приборы, стекло на банкет из расчета приглашенных гостей	
Составить заявку в сервизную (бельевую) на получение столовой посуды, столовых приборов, столового белья.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики _____

Заключение: аттестуемый (-ая) продемонстрировал (-а) / не продемонстрировала(-а) владение профессиональными и общими компетенциями _____

«__» _____ 201 г.

Подпись руководителя практики от колледжа _____ / _____

Ф.И.О., должность, подпись руководителя практики от предприятия

М.П.

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ №4	
_____, <i>ФИО</i>	
Студент (ка) группы № _____, обучающийся на __ курсе по специальности СПО <u>43.02.01</u> <u>Организация обслуживания в общественном питании</u> успешно прошел (ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю <u>ПМ.02</u> <u>Организация обслуживания в организациях общественного питания</u> в объеме 144 часа с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. в организации _____	
Виды и качество выполнения работ	
ПК1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. ПК2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. ПК3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. ПК4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. ПК5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей. ПК6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	
Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика
Сервировка стола на банкет с полным обслуживанием официантами.	
Отработать технику подачи блюд и напитков «в обнос»	
Отработать технику подачи алкогольных напитков при обслуживании банкета с полным обслуживанием официантами	
Обслуживание банкета за столом с полным обслуживанием официантами	
Сервировка банкета за столом с частичным обслуживанием официантами	
Обслуживание банкета за столом с частичным обслуживанием официантами	
Банкет «Свадьба». Принять участие в подготовке торгового зала к проведению банкета. Расстановка столов на банкет, накрытие столов скатертями.	
Сервировка стола для банкета «Свадьба». Сервировка посадочных мест для жениха и невесты	
Обслуживание банкета «Свадьба»	
Принять участие в подготовке торгового зала к банкету. Сервировка стола к банкету «День рождения»	
Обслуживание банкета в честь дня рождения	
Принять участие в подготовке торгового зала к банкету. Накрытие столов скатертями. Сервировка стола на банкет фуршет.	
Отработать расстановку стеклянной посуды («змейкой», «елочкой», группами, прямолинейно)	
Обслуживание банкета – фуршет.	
Банкет-коктейль. Принять участие в подготовке торгового зала к банкету. Отработать технику подачи напитков. Работа с подносом.	
Принять участие в подготовке торгового зала к банкету. Накрытие столов скатертями. Отработать варианты сервировки чайного стола	
Отработать технику подачи чая (самовар, чай парами)	
Обслуживание банкета-чая.	
Принять участие в подготовке торгового зала к банкету. Накрытие столов скатертями. Сервировка стола для детских праздников.	
Обслуживание детских праздников	
Принять участие в подготовке торгового зала к банкету. Организация и обслуживание банкета по случаю встречи друзей	

Подготовка торгового зала к новомуднему банкету	
Расставить столы, накрыть скатертями для новогоднегo банкета, украшение торгового зала.	
Обслуживание новогоднегo банкета.	
<p>Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Заключение: аттестуемый (-ая) продемонстрировал (-а)/ не продемонстрировал (-а) владение профессиональными и общими компетенциями _____</p> <p>(частично/ в полном объеме)</p> <p>«__» _____ 20__</p> <p>Подпись руководителя практики от колледжа _____ / _____</p> <p>Ф.И.О., должность, подпись руководителя практики от предприятия _____</p> <p>_____</p> <p>М.П.</p>	

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ №5

Ф И О

Студент (ка) группы № _____, обучающийся на __ курсе по специальности СПО 43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании

успешно прошел (ла) учебную / **производственную** практику по профессиональному модулю ПМ.02

Организация обслуживания в организациях общественного питания

в объеме 108 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

в организации _____

Виды и качество выполнения работ

- ПК1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
 ПК2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
 ПК3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
 ПК4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
 ПК5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
 ПК6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика
Ознакомление с предприятием общественного питания: его типом, классом, структурой, контингентом питающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг,	
Ознакомление с формами обслуживания, контроля качества и безопасности продукции и услуг предприятия	
Ознакомление с планировкой, составом, назначением и взаимосвязью производственных, торговых, складских помещений предприятия	
Составление схемы организационной структуры предприятия, с указанием ее преимуществ и недостатков.	
Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, уставом, учредительным договором	
Ознакомление с порядком кадровой работы: прием, перевод, увольнение сотрудников предприятия	
Выявление конфликтных ситуаций в коллективе и способы их решения	
Предложить систему мероприятий по улучшению межличностных отношений в коллективе	
Изучить действующие должностные инструкции менеджера предприятия	
Проведение анализа полномочий сотрудников функционального подразделения.	
Ознакомление с режимом труда и отдыха на поп.	
Составить график выхода на работу обслуживающего персонала	
Знакомство с организационной документацией. Знакомство с распорядительной документацией	
Отработка навыка работы со справочной документацией	
Подготовка к проведению анализа социально-психологического климата в организации	
Провести анкетирование персонала в торговом зале с целью выявления информации о межличностных и групповых отношениях в коллективе	
Анализ информации, полученной в результате анкетирования	
Подготовка предложений по повышению эффективности и качества обслуживания	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики _____

Заключение: аттестуемый (-ая) продемонстрировал (-а)/ не продемонстрировал (-а) владение профессиональными и общими компетенциями _____

(частично/ в полном объеме)

« ____ » _____ 20 ____

Подпись руководителя практики от колледжа _____ / _____

Ф.И.О., должность, подпись руководителя практики от предприятия _____

М.П.

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ №6

ФИО

Студент (ка) группы № _____, обучающийся на __ курсе по специальности СПО 43.02.01
Организация обслуживания в общественном питании
успешно прошел (ла) учебную / **производственную** практику по профессиональному модулю ПМ.02
Организация обслуживания в организациях общественного питания
в объеме 108 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
в организации _____

Виды и качество выполнения работ

- ПК1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.
ПК6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика
Отработка навыков диагностики психологического состояния гостя.	
Проведение анализа делового совещания	
Ознакомление со способами анализа эффективности и качества обслуживания	
Ознакомление с методикой проведения исследований среди посетителей	
Опрос потребителей (анкетирование)	
Анализ информации, полученной в результате анкетирования	
Подготовка предложений по повышению эффективности и качества обслуживания	
Решение производственных ситуаций в ходе обслуживания посетителей	
Ознакомление с порядком подготовки зала к обслуживанию, организацией основного и заключительного этапов обслуживания посетителей на поп.	
Принять участие в оказании услуг питания по типу «шведского стола»	
Принять участие в кейтеринговом обслуживании	
Принять участие в обслуживании иностранных туристов	
Принять участие в организации питания участников торжественных мероприятий	
Принять участие в организации питания участников конференций, совещаний	
Принять участие в организации обслуживания в местах массового отдыха	
Принять участие в организации питания участников праздничных мероприятий	
Принять участие в обслуживании семейных обедов	
Принять участие в обслуживании бизнес-ланча. Д/зачет	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики _____

Заключение: аттестуемый (-ая) продемонстрировал (-а)/ не продемонстрировал (-а) владение профессиональными и общими компетенциями _____

(частично/ в полном объеме)

«___» _____ 20___

Подпись руководителя практики от колледжа _____ / _____

Ф.И.О., должность, подпись руководителя практики от предприятия

М.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03. МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма».

Разработчик: Токарчук И.М., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ.

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ГД, ТПИ, Т, ОП, ПИ, СТ, СК, п)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14 » мая 2020 г.

Внесены изменения

Протокол ПЦК № 10 от «26 » мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03.МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по профессиям: **16399 Официант, 11176 Бармен, 11301 Буфетчик** при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирования потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях.

уметь:

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;

- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, целесообразность их выбора
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации.

знать:

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
- особенности маркетинга услуг общественного питания;
- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
- источники и критерии отбора маркетинговой информации;
- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 183 часов, в том числе:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося – 111 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 100 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 11 часов;
 производственной практики – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2.	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3.	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
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 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), ** часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 – 3.3	МДК.03.01 Маркетинг в организациях общественного питания Раздел 1. Осуществление маркетинговой деятельности в организации общественного питания	111	100	50	-	11	-	-	-
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	72							-
Всего:		183	100	50	-	11	-	-	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём, часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.03.01. Маркетинг в организациях общественного питания		111	
Раздел 1. Осуществление маркетинговой деятельности в организации общественного питания		111	
Тема 1.1. Сущность маркетинга и его роль в деятельности предприятий ОП	Содержание	4	
	1 Сущность и понятие маркетинга в сфере услуг. Профессиональная значимость МДК.03.01	2	1
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	Практические занятия	2	
	1 Содержание основных терминов, связанных с маркетинговой деятельностью. Самостоятельная работа Написание реферата	1	
Тема 1.2. Процесс управления маркетингом	Содержание	6	
	1 Зависимость маркетинговой стратегии от состояния спроса.	2	1
	Самостоятельная работа подготовка ответов на контрольные вопросы	1	
	2 Маркетинговые управленческие концепции.	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	3 Управление маркетингом.	2	2
	Самостоятельная работа Формирование информационного блока	1	
	Практические занятия	4	
	1 Задачи маркетинга в зависимости от состояния спроса.	2	
Самостоятельная работа	1		

	Изучить задачи маркетинга предприятия, в зависимости от состояния спроса на его продукцию		
	2 Цели системы маркетинга.	2	
	Самостоятельная работа Написание реферата	1	
Тема 1.3 Система маркетинговых исследований и маркетинговой информации	Содержание	6	
	1 Маркетинговая среда.	2	2
	Самостоятельная работа подготовка ответов на контрольные вопросы	1	
	2 Маркетинговая информационная система.	2	2
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	3 Маркетинговые исследования.	2	2
	Самостоятельная работа Формирование информационного блока	1	
	Практические занятия	4	
	1 Изучение микро и макросреды предприятия ОП.	2	
	Самостоятельная работа Провести анализ потребительского спроса кафе (ресторана).	1	
	2 Анализ потребительского спроса кафе (ресторана).	2	
	Самостоятельная работа Написание реферата	1	
	Тема 1.4 Потребительские рынки и покупательское поведение потребителей.	Содержание	4
1 Потребитель. Модель потребительского поведения.		2	2
Самостоятельная работа Составление опорного конспекта		1	
2 Характеристика покупателей. Процесс принятия решения о покупке.		2	2
Самостоятельная работа подготовка ответов на контрольные вопросы		1	
Практические занятия		2	
1 Разработка модели покупательского поведения клиента ресторана.		2	
Самостоятельная работа Разработать модель покупательского поведения клиента ресторана	1		

Тема 1.5 Выбор и организация рынка.	Содержание		6	
	1	Рынок товаров промышленного назначения, рынок перепродавцов и рынок государственных учреждений.	2	1
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта		1	
	2	Сегментирование рынка и выбор целевого рынка.	2	2
	Самостоятельная работа подготовка ответов на контрольные вопросы		1	
	3	Позиционирование товаров на рынке.	2	2
	Самостоятельная работа Формирование информационного блока		1	
	Практические занятия		6	
	1	Анализ типов рынка предприятий общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа решение ситуационных задач		1	
	2	Сегментация рынка кафе (ресторана) и выбор целевого рынка.	2	
	Самостоятельная работа Написание реферата по теме		1	
	3	Осуществление позиционирования кафе (ресторана).	2	
	Самостоятельная работа Составление сводной (обобщающей) таблицы по теме.		1	
	Тема 1.6 Товар и товарная политика предприятия.		8	
Содержание				
1	Товар, его виды, уровни товара.	2	2	
Самостоятельная работа подготовка ответов на контрольные вопросы		1		
2	Классификация товаров. Товарные марки, упаковка, услуги.	2	1	
Самостоятельная работа Составление опорного конспекта		1		
3	Стратегия разработки новых товаров. Товарная номенклатура и ассортимент.	2	2	
Самостоятельная работа Формирование информационного блока		1		
4	Жизненный цикл товара и его проблемы.	2	1	
Самостоятельная работа		1		

	решение ситуационных задач		
	Практические занятия	8	
	1 Анализ товара предприятия общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа	1	
	решение ситуационных задач		
	2 Разработка товарной политики ресторана.	2	
	Самостоятельная работа	1	
	Написание реферата		
	3 Экскурсия на предприятие общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа	1	
	Провести сегментацию рынка кафе (ресторана) и сделать выбор целевого рынка.		
	4 Подготовка отчета по проведенной экскурсии – товарная политика ресторана.	2	
	Самостоятельная работа	1	
	Составление сводной (обобщающей) таблицы по теме.		
Тема 1.7 Установление цен на товары: задачи и политика ценообразования.	Содержание	4	
	1 Цена товара (услуги) в комплексе маркетинга.	2	1
	Самостоятельная работа	1	
	Составление опорного конспекта		
	2 Задачи и политика ценообразования.	2	2
	Самостоятельная работа	1	
	Формирование информационного блока		
	Практические занятия	4	
	1 Анализ цен конкурентов.	2	
	Самостоятельная работа	1	
подготовка ответов на контрольные вопросы			
2 Установление первичной цены на товар.	2		
Самостоятельная работа	1		
сделать анализ ценовой политики предприятия			
Тема 1.8 Методы распространения товаров: каналы распространения и товародвижение.	Содержание	6	
	1 Распространение товаров и товародвижение.	2	1
	Самостоятельная работа	1	
Составление опорного конспекта			
2 Каналы распределения. Решение о структуре канала, и об управлении им.	2	1	

	Самостоятельная работа Формирование информационного блока	1		
	3 Сбытовая политика предприятия общественного питания	2	2	
	Самостоятельная работа подготовка ответов на контрольные вопросы	1		
	Практические занятия	8		
	1 Разработка каналов товародвижения предприятия общественного питания.	2		
	Самостоятельная работа	1		
	2 Анализ сбытовой политики предприятия.	2		
	Самостоятельная работа сделать анализ сбытовой политики предприятия	1		
	3 Экскурсия на предприятие оптовой торговли.	2		
	Самостоятельная работа Составление отчета об экскурсии	1		
	4 Экскурсия на предприятие розничной торговли.	2		
	Самостоятельная работа Составление отчета об экскурсии	1		
Тема 1.9 Продвижение товаров: стратегия коммуникации и стимулирования сбыта.	Содержание	5		
	1 Система продвижения товаров. Комплекс маркетинговых коммуникаций.	2		1
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1		
	2 Реклама и PR на предприятиях общественного питания.	2	2	
	Самостоятельная работа Формирование информационного блока	1		
	4 Личные продажи в системе продвижения товаров предприятий ОП.	1	2	
	Самостоятельная работа подготовка ответов на контрольные вопросы	1		
	Практические занятия	4		
	1 Разработка системы стимулирования сбыта для ресторана.	2		
	Самостоятельная работа Написание реферата	1		
2 Анализ рекламы предприятий общественного питания.	2			

	Самостоятельная работа Составление сводной (обобщающей) таблицы по теме.	1	
Тема 1.10 Специфика услуг в индустрии гостеприимства.	Содержание	2	
	1 Услуги предприятий сервиса и их особенности. Материализация услуг в маркетинге гостеприимства.	2	1
	Самостоятельная работа Изучить систему продвижения товаров.	1	
	Практические занятия	8	
	1 Экскурсия в туристскую фирму	2	
	Самостоятельная работа Составление отчета об экскурсии	1	
	2 Экскурсия в гостиницу.	2	
	Самостоятельная работа Составление отчета об экскурсии	1	
	3 Экскурсия в ресторан.	2	
	Самостоятельная работа Составление отчета об экскурсии	1	
	4 Экскурсия в кафе.	2	
	Самостоятельная работа Составление отчета об экскурсии	1	
Дифференцированный зачет		1	

<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определить маркетинговую управленческую концепцию предприятия. - Изучить цели и систему управления маркетингом предприятия. - Провести анализ микро и макросреды предприятия. - Сделать анализ потребительского спроса на продукцию кафе (ресторана). - Изучить потребителей. Сделать модель их потребительского поведения. - Провести сегментирование рынка и сделать выбор целевого рынка. - Осуществить позиционирования продукции (услуг) предприятия. - Провести анализ товара и товарной политики ресторана. Изучить задачи и политику ценообразования, и практику установления первичной цены на товар. - Изучить сбытовую политику предприятия и систему продвижения товаров. - Сделать анализ эффективности использования рекламы и PR, личных продаж в системе продвижения товаров предприятия ОП. 	72	
<p>Консультации к экзамену квалификационному по ПМ.03.</p>		
<p>1. Потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.</p>		
<p>2. Формирование спроса на услуги общественного питания, стимулирование их сбыт.</p>		
<p>3. Оценка конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p>		
<p>4. Анализ сбытовой и ценовой политики;</p>		
<p>5. Разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;</p>		
<p>6. Выявление конкурентов организации общественного питания и определение конкурентоспособности ее продукции и услуг;</p>		
<p>Экзамен квалификационный по ПМ.03</p>		
<p>Всего</p>	183	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинета «Маркетинг».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект законодательных и нормативных документов;
- комплект бланков деловой документации;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект образцов оформленных документов;
- комплект учебно-методических материалов.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа проектор
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей»
<https://docs.cntd.ru/document/9005388>
2. Гражданский Кодекс РФ (часть 4, ст.1489)
<https://docs.cntd.ru/document/902019731>
3. 3. Федеральный закон «Об информации, информационных технологиях и защите информации» <https://docs.cntd.ru/document/901990051>
4. Федеральный закон «О рекламе»
<https://docs.cntd.ru/document/901971356>
5. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)», <https://docs.cntd.ru/document/902135756>

Основные источники:

9. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании (3-е изд.) : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования - М. : Издательский центр "Академия", 2020
10. Потапова, И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания (1-е изд.) учебник 2018 г.
11. Пукалина, Н.М. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (1-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия",- 2018 - 304 с.

Дополнительные источники

1. Жабина С.Б. Маркетинг в организациях общественного питания 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО Профессиональное образование, Издательство: Юрайт, 2017 <https://avidreaders.ru/book/marketing-v-organizacijah-obschestvennogo-pitaniya-2.html>
2. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание : учеб. пособие для академического бакалавриата / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 264 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс. Модуль) <http://docplayer.com/70797029-Marketing-produkcii-i-uslug-obshchestvennoe-pitanie.html>

Интернет ресурсы

1. Онлайн-энциклопедия маркетинга <http://marketopedia.ru/tags/%D6/>
2. Аналитический центр бизнеса и маркетинга (БМАЦ) <http://www.bma.ru/>
3. Энциклопедия маркетинга <http://www.marketing.spb.ru/>
4. Издательская группа «Дело и сервис» <http://www.dis.ru>
5. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
6. Психология, этика, управление персоналом Форма доступа: <http://partnerstvo.ru/lib/up/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» является освоение междисциплинарного курса «Маркетинг в организациях общественного питания», а также общепрофессиональных дисциплин «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Профессиональная этика и психология делового общения», «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», «Экономика организации».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования по специальности соответствующей профилю модуля «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»,
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной

сферы,

- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Профессиональная этика и психология делового общения», «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», «Экономика организации».

4.5 Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки-выставка, игровые методы, конкурсы, квесты, соревнования, олимпиады, викторины, семинары (вебинары), экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита проектов, презентаций, диспуты, дискуссии.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

4.6 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной

группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- welcome.stepik.org/ru
- stepik.org/org/kst-kgd
- LearningApps.org
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4.7 Организация практики

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> - умение выявлять и анализировать потребностей в продукции и услугах общественного питания; - выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; - участие в проведении маркетинговых исследований рынка, умение собирать и анализировать маркетинговую информацию; - умение разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; - разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности предприятия. 	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики.</i></p>
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	<ul style="list-style-type: none"> - участие в разработке маркетинга; - определение подкрепления продукции и услуг; - умение проводить анализ сбытовой и ценовой политики; - умение консультировать потребителей; - умение определять направления сбытовой и ценовой политики, целесообразность их выбора - умение выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; - умение обосновывать 	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики.</i></p>

	целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования.	
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; - участвовать в маркетинговых исследованиях - проводить сегментацию рынка; - выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации. 	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики.</i></p>
Итоговая аттестация по модулю		Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной</i>

		<i>практике</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении маркетинговых операций - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении должностных обязанностей.	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации; - умение собирать и анализировать информацию о ценах; - разрабатывать анкеты и опросные листы; - составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты.	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике</i>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за результат выполнения заданий	- Ответственность за результат выполнения заданий. - Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике</i>

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

для студентов очной формы обучения

специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа ПП профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **маркетинговая деятельность в организациях общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля в рамках прохождения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирования потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;

- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях.

уметь:

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, целесообразность их выбора
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации.

1.3. Рекомендуемое количество часов практики на освоение программы профессионального модуля:

всего – 72 часов, в том числе:

учебной практики - 0

производственной практики – 72 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в предприятиях общественного питания		
№п/п	Виды работ, содержание тем	Количество часов

	Учебная практика	0
	Производственная практика	72
1	Экскурсия на предприятие общественного питания. Ознакомление с предприятием общественного питания, требованиями безопасности труда и пожарной безопасности на предприятии. Характеристика торговых и производственных возможностей предприятия	6
2	Изучение цели и системы управления маркетингом на предприятии. Ознакомление с маркетинговой управленческой концепцией предприятия.	6
3	Ознакомиться и изучить ассортимент и номенклатуру продукции предприятия	6
4	Изучить особенности обслуживания клиентов и систему стимулирования сбыта на предприятии	6
5	Провести анализ микро и макросреды маркетинга предприятия. Сделать анализ потребительского спроса на продукцию предприятия общественного питания	6
6	Изучить контингент потребителей услуг. Сделать модель их потребительского поведения	6
7	Провести сегментирование рынка услуг и сделать выбор целевого рынка	6
8	Осуществить позиционирование продукции (услуг) предприятия	6
9	Провести анализ товара и товарной политики предприятия	6
10	Изучить задачи и политику ценообразования и практику установления первичной цены на товар	6
11	Изучить сбытовую политику предприятия и систему продвижения товаров	6
12	Сделать анализ эффективности использования рекламы и PR, личных продаж в системе продвижения товаров предприятия общественного питания	6

3.Условия реализации производственной практики

3.1 Формы проведения производственной практики

Производственная деятельность на предприятии общественного питания различных форм собственности , отвечающих требованиям профиля подготовки специалистов.

3.2 Место и время проведения производственной практики

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» является освоение междисциплинарного курса «Маркетинг в организациях общественного питания» и учебной практики (если она предусмотрена).

Производственная практика по ПМ.03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» предусмотрена для студентов 2-го курса в течение двух недель (72 часа) 4 семестра. Она может проводиться на предприятиях, в учреждениях и организациях различных организационно-правовых форм и форм собственности сферы услуг питания на базе предприятий общественного питания г. Калининграда и области концентрированно на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и учебным заведением. Договоры на практику могут быть оформлены также и по личной договоренности между студентами и администрацией предприятий, которые предоставляют студентам места практики, отвечающие требованиям профиля подготовки специалистов.

Сокращение сроков практики не допускается.

Если студент не успел выполнить программу практики в отведенные сроки по болезни или по другим уважительным причинам, он проходит практику по индивидуальному плану. По окончании производственной практики студент должен сдать отчет по практике, аттестационный лист, дневник.

3.3 Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2..	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3..	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
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 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

3.4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> - умение выявлять и анализировать потребностей в продукции и услугах общественного питания; - выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; - участие в проведении маркетинговых исследований рынка, умение собирать и анализировать маркетинговую информацию; - умение разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; - разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности предприятия. 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики.</p> <p>Аттестация работодателя</p>
ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	<ul style="list-style-type: none"> - участие в разработке маркетинга; - определение подкрепления продукции и услуг; - умение проводить анализ 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики;</p> <p>Аттестация работодателя;</p>

	<p>сбытовой и ценовой политики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение консультировать потребителей; - умение определять направления сбытовой и ценовой политики, целесообразность их выбора - умение выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; - умение обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования. 	
<p>ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; - участвовать в маркетинговых исследованиях - проводить сегментацию рынка; <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации. 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики.</p>

3.5 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Федеральный закон "О защите прав потребителей", ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями
2. Федеральный закон "О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товара" от 23.09.92
3. Федеральный закон "Об информации, информатизации и защите информации", ФЗ-24 от 20.02.95
4. Федеральный закон "О рекламе", ФЗ-108 от 18.07.95
5. Федеральный закон "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)", ФЗ-134 от 08.08.2001
6. Кнышова Е.Н. Маркетинг: Учебное пособие - М.: Инфра-М. 2013.- 282с.
7. Жабина С.Б. Маркетинг продукции и услуг: Общественное питание: Учебное пособие. - М.: Издательский центр "Академия". 2014.- 224с.
8. Барышев А.Ф. Маркетинг: Учебник - М.: Издательский центр "Академия", .2015.-208 с.
9. Котлер.Ф. Основы маркетинга. ТМ.: Прогресс. 2016.
10. Басовский Л.Е. Маркетинг: Учебное пособие - М.: Инфра-М:2015.- 134с.

Дополнительная литература

11. Антипов К.В. Паблик рилейшнз: Учебное пособие - М.: Издательский Дом "Дашков и К⁰", 2015.- 148с.
12. Ващекин Н.П. и др. Маркетинг. Учебник для ВУЗов.- М.: 2015.- 312с.
13. Ходеев Ф.П. Маркетинг для студентов средних специальных учебных заведений.- Ростов н/Д.- 2014.- 224 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения практики (по итогам практики)

1. Собеседование по контрольным вопросам.
2. Собеседование по итогам выполнения практических заданий
3. Составление и защита отчета по итогам практики
4. Аттестация работодателя

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ №1

_____,
ФИО
 Студент (ка) __ курса, группы № _____, по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании
 успешно прошел (ла) учебную / **производственную** практику по профессиональному модулю
 ПМ.03 Маркетинговая деятельность в предприятиях общественного питания
наименование профессионального модуля
 в объеме 72 часа с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
 в организации _____

Виды и качество выполнения работ

ПК1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
 ПК2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
 ПК3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организациями.

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией
Экскурсия на предприятие общественного питания. Ознакомление с предприятием общественного питания, требованиями безопасности труда и пожарной безопасности на предприятии. Характеристика торговых и производственных возможностей предприятия	
Изучение цели и системы управления маркетингом на предприятии. Ознакомление с маркетинговой управленческой концепцией предприятия.	
Ознакомиться и изучить ассортимент и номенклатуру продукции предприятия	
Изучить особенности обслуживания клиентов и систему стимулирования сбыта на предприятии	
Провести анализ микро и макросреды маркетинга предприятия. Сделать анализ потребительского спроса на продукцию предприятия общественного питания	
Изучить контингент потребителей услуг. Сделать модель их потребительского поведения	
Провести сегментирование рынка услуг и сделать выбор целевого рынка	
Осуществить позиционирование продукции (услуг) предприятия	
Провести анализ товара и товарной политики предприятия	
Изучить задачи и политику ценообразования и практику установления первичной цены на товар	
Изучить сбытовую политику предприятия и систему продвижения товаров	
Сделать анализ эффективности использования рекламы и PR, личных продаж в системе продвижения товаров предприятия общественного питания	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики _____

Заключение: аттестуемый (-ая) продемонстрировал (-а) / не продемонстрировала (-а) владение профессиональными и общими компетенциями _____

«__» _____ 201 г.

Подпись руководителя практики от колледжа _____ / _____

Ф.И.О., должность, подпись руководителя практики от предприятия

М.П. _____

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО) **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Овчинникова И.В., преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ГД, ТПИ, Т, ОП, ПИ, СТ, СК, п)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Внесены изменения

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **осуществление контроля качества продукции и услуг общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК. 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания

ПК.4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» может быть использована при освоении профессии рабочего (официант) в рамках специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

1.2. Цели и задачи модуля- требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличие поверенных средств измерений и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;

-- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

-контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствия;

уметь:

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;

- работать с нормативно- правовой базой;

- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

знать:

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно - правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **189** час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **117** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 39 часов;

производственной практики – **72** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Контроль качества продукции и услуг общественного питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.
ПК 4.2	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания
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 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-ПК 4.3.	Раздел 1. МДК.04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	63	42	21	-	21	*	-	-
	Раздел 2. МДК. 04. 02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	54	36	18		18		-	-
	Производственная практика (по профилю специальности)	72							72
	Всего:	189	78	39	-	39	*	-	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. МДК. 04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия		63	
Тема 1.1 Основные положения метрологии	Содержание учебного материала	6	
	1. Основные положения метрологии. Цели, задачи метрологии. Значение метрологии в общественном питании. Основные величины в метрологии.	2	1
	Самостоятельная работа Работа с опорным конспектом	1	
	2. Классификация средств измерения. Измерительные приборы. Характеристика, принцип действия.	2	1
	Самостоятельная работа Составление классификационной таблицы	1	
	3. Основы теории измерений. Методы, средства измерений, обеспечение единства измерений.	2	1
	Самостоятельная работа Решение задач	1	
	Практические занятия	4	
	1. Измерение физических и нефизических величин.	2	
	Самостоятельная работа Выполнение рефератов	1	
	2. Вычисление основных метрологических величин.	2	
	Самостоятельная работа Решение задач	-	
Тема 1.2 Стандартизация	Содержание учебного материала	8	
	1. Методы стандартизации. Международная стандартизация. Характеристики основных методов, свойства, значение.	2	1
	Самостоятельная работа Подготовка реферата – история развития стандартизации.	1	

	2. Изучение стандартов. Понятие ГОСТ. Классификация, свойства, применение.	2	1
	Самостоятельная работа Подготовка отчета	1	
	3. Межотраслевые системы стандартов. Система стандартов серии ИСО.	2	1
	Самостоятельная работа Подготовить презентацию - стандартизация.	1	
	Практические занятия	12	
	1.Изучение нормативно – технической документации. Основные документы в области общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчета	1	
	2.Заполнение нормативно – технической документации в области стандартизации	2	
	Самостоятельная работа Изучение документов	1	
	3 . Идентификация стандартов на продукцию. Выполнение отчета.	2	
	Самостоятельная работа выполнение и оформление практических работ	1	
	4. Идентификация документов в области стандартизации Выполнение отчета.	2	
	Самостоятельная работа Составление анализа	1	
	5. Анализ соответствия продуктов стандартам на предприятии. Выполнение отчета.	2	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	6. Составление заявления на сертификацию продукции.	2	
	Самостоятельная работа Составление заявления	1	
Тема 1.3 Сертификация	Содержание учебного материала	8	
	1.Сертификация. Основные положения в сертификации. Определение, свойства, классификация сертификации.	2	1
	Самостоятельная работа Подготовка реферата – основные цели и задачи сертификации	1	
	2.Законодательное и научно-техническое обеспечение сертификации. Основные виды сертификатов.	2	

			1
	Самостоятельная работа Изучение нормативных документов	1	
	3.Добровольная и обязательная сертификация. Международная сертификация. Цели, задачи, функции.	2	1
	Самостоятельная работа Оформление документов	1	
	4. Организационные принципы процессов сертификации. Порядок проведения испытаний при сертификации продукции.	2	1
	Самостоятельная работа Составление схемы «Порядок проведения испытаний при сертификации продукции».	1	
	Практические занятия	4	1
	1. Оформление сертификатов на продукцию.	2	
	Самостоятельная работа Оформление документов	1	
	2. Оформление документации в области сертификации.	2	
	Самостоятельная работа выполнение и оформление практических работ	1	
	Дифференцированный зачет по МДК.04.01.	2	
	МДК. 04. 02.Контроль качества продукции и услуг общественного питания	54	
Тема 1.1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	1. Качество продукции и услуг питания. Основные понятия в области качества, классификация, цели, задачи.	2	2
	Самостоятельная работа Учебник Шевелева Г.И. Контроль качества продукции. Стр. 3-8	1	
	2. Система ХАССП. Принципы системы, основные положения. Требования, методы определения.	2	2
	Самостоятельная работа Выполнение рефератов по теме «Испытательные лаборатории».	1	
	3. Испытательные лаборатории для предприятий питания. Организация работы, документация, аттестация, аккредитация испытательных лабораторий.	2	2

	Самостоятельная работа Подготовка отчета	1	
	Практические занятия	6	
	1. Заполнение акта о проведении пробы продукции питания.	2	
	Самостоятельная работа Подготовить акт отбора проб.	1	
	2. Заполнение таблицы – «Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции».	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчета	1	
	3. Составление отчета «Деятельность испытательных лабораторий»	2	
	Самостоятельная работа выполнение и оформление практических работ	1	
1.2 Методы контроля качества продукции	Содержание учебного материала	8	
	1. Методы контроля качества. Органолептический метод оценки продукции питания. Классификация, характеристика, свойства.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка отчёта о проведении органолептической оценки качества первых и вторых блюд на базовом предприятии.	1	
	2. Бракераж продукции общественного питания. Принципы проведения бракеража. Документационное оформление бракеражного журнала.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка доклада	1	
	3. Системы качества на предприятиях питания. Правила отбора проб. Документационное оформление.	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка отчёта по проведению бракеража готовой продукции на предприятии.	1	
	4. Дефект товаров. Брак продукции. Классификация, характеристика, методы предотвращения брака продукции.	2	2
	Самостоятельная работа Заполнение бракеражного журнала	1	
	Практические занятия	6	
1. Оформление бракеражного журнала.	2		

	Самостоятельная работа выполнение и оформление практических работ.	1	
	2. Составление технологических карт.	1	
	3. Составление технико – технологических карт.	1	
	Самостоятельная работа Составление опорного конспекта	1	
	4. Заполнение таблиц «Органолептический метод контроля».	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчета	1	
Тема 1.3. Идентификация и фальсификация сырья и продукции	Содержание учебного материала	2	1
	1. Идентификация услуг и продукции общественного питания. Классификация, свойства, показатели. Документационное оформление. Фальсификация продуктов питания. Классификация, свойства, показатели. Определение фальсифицированной продукции различными способами.		
	Самостоятельная работа Подготовить конспект - правовые и нормативные документы по контролю качества продуктов; организации уполномоченные для проведения контроля качества продукции.	1	
	Практические занятия	4	
	1. Заполнение акта о проведении идентификации продукции.	2	
	Самостоятельная работа выполнение и оформление практических работ	1	
	2. Составление отчета «Идентификация продукции общественного питания».	2	
	Самостоятельная работа Подготовка отчета	1	
Дифференцированный зачет		2	
Производственная практика Виды работ 1. Ознакомиться с нормативной базой и составить номенклатуру основных нормативных документов в области контроля качества и стандартизации 2. Анализ структуры стандартов разных категорий и видов и отработка применения нормативных документов для определения показателей качества продукции и услуг общественного питания 3. Отработать навык применения различных средств измерения 4. Изучить пакет документов подтверждающих соответствие продукции и провести анализ правильности их оформления 5. Изучить порядок организации, проведения и оформления результатов органолептического		72	

<ul style="list-style-type: none"> 6. анализа продукции общественного питания 7. Ознакомиться с нормативными документами, регламентирующими ответственность за фальсификацию продукции общественного питания и нормативными документами по идентификации услуг 8. Изучить внутренние документы организации в области качества (продукции, услуг, управления) и составить информационную базу данных. Определить распределение полномочий в области качества среди персонала организации 9. Ознакомиться с наличием и работой различных средств измерения, применяемых на предприятии и комплектом документов на них (паспортов, свидетельств поверки) 10. Принять участие в контроле качества услуг, оказываемых на предприятии. Составить образец заявки на подтверждение соответствия продукции в сторонней организации 11. Определить показатели качества продукции в соответствии с нормативной документацией, применяемой на предприятии 12. Принять участие в проведении производственного контроля качества продукции и освоить порядок применения методов оценки качества продукции в условиях производства 13. Ознакомиться с документацией, подтверждающей качество продукции и провести анализ правильности ее заполнения 		
Консультации к экзамену квалификационному по ПМ.04		
1. Вычисление физических величин в метрологии.		
2. Составление заявок на проведение сертификации продукции.		
3. Проведение отбора проб. Документационное оформление.		
4. Проведение бракеража готовой продукции. Документационное оформление		
5. Заполнение нормативно – технической документации в области стандартизации		
6. Составление технологических карт. Составление технико – технологических карт.		
Экзамен по профессиональному модулю ПМ.04		
Всего	201	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» и лаборатории «Технология приготовления пищи», мастерская по компетенции «Поварское дело».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Рабочий стол преподавателя, посадочные места для обучающихся, стенды, плакаты. Тематические презентации, инструкционные карты для проведения практических работ, дидактический материал для контроля знаний.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской по компетенции «Поварское дело»:

Оборудование		Характеристика
Льдогенератор	1	Контейнер для льда из пищевого термоформованного пластика, стенки изолированные пенополиуретаном с высокой плотностью. Система водяного охлаждения. Ширина, мм 500 Глубина, мм 588 Высота, мм 720
Коптильный пистолет	3	Коптильный пистолет (окуриватель) PolyScience The Smoking Gun Pro. Длина коптильной трубки, см 11 Размер коптильной камеры, см 12.2x4.6x4.6 Таймер Нет Питание от батареек Термопластик
Термомиксер	1	Термомикс Vorwerk Thermomix. объем чаши от 2, 2 л, температурный диапазон до 140 градусов, Мощность двигателя: 500 Вт. Мощность нагревательного элемента: 1000 Вт. Напряжение: 220 - 230 V
Настольный куттер	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7 Мин. число порций 10 Макс. число порций 100 Производительность за операцию, кг 0.3 ... 2.5 Количество скоростей плавная регулировка Скорость вращения, об/мин 100, 4500

Настольный бликсер	1	Robot Coupe Объем 3.7 л Производительность от 0.3 до 2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт
Блендер погружной	10	Блендер ручной погружной объем чаши 0, 5л, мощность 1200 Вт.(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
Профессиональный куттер-блендер с подогревом	1	Robot Coupe Объем чаши, л 3.7
Погружной термостат с контейнером и крышкой	3	Термостат погружной APACH. температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	"Настольная вакуумно-упаковочная машина GASTRORAG TVS-DZ-260, Тип установки: настольный Количество камер: 1 камера Производительность насоса: 10 м3/ч Размеры камеры: 390x260x50 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0.37 кВт"
Термометр инфракрасный	2	Пирометр инфракрасный Benetech Максимальная температура эксплуатации, °С 400 Минимальная температура эксплуатации, °С -50 Точность измерения, °С 0.5
Стол производственный (1800x600x850, с внутренней металлической полкой, глухой).	17	С внутренней металлической полкой, глухой. 1800x600x850.
Стол-подставка под пароконвектомат	5	Стол-подставка INLEKS под пароконвектомат Rational iCombi Classic 6-1/1 Ширина 850 мм Глубина 842 мм
Пароконвектомат	5	Количество уровней 6 Способ образования пара бойлер Тип гастроемкости GN 2/3, GN 1/2, GN 2/8, GN 1/1, GN 1/3 Размер гастроемкости (наруж./внутр.) 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм, 530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 300 °С Мощность 10.8 кВт Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
Весы настольные	6	Весы настольные Модель CAS SWN

электронные		Наибольший предел взвешивания 3кг, наименьший предел взвешивания не более 5г Дисплей ЖК
Плита индукционная (4 греющих поверхности)	5	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)
Плита индукционная (2 греющих поверхности)	1	Плита индукционная стационарная 2 греющих поверхности(заземление обязательно)
Планетарный миксер	5	Планетарный миксер VIATTO VA-SM5GR, Ширина, мм. 346 Глубина, мм, 271, Высота, мм, 312. Объем дежи 5 л, мощность 1 кВт, напряжение 220 В. Скоростей 6. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
Шкаф холодильный	7	Шкаф холодильный Бирюса-310. 580x640x1780 мм. 5 полок. Объем 310 л, мощность 145 Вт, напряжение 220 В. Дверь - стекло.
Стеллаж 4-х уровневый	7	800x500x1800
Мойка односекционная со столешницей	5	1000x600x850.
Блендер ручной погружной	5	Мощность от 1000Вт и выше.
Микроволновая печь от 0,7кВт	2	Мощность от 0,7кВт
Шкаф шоковой заморозки	2	Шкаф шоковой заморозки CR10-L POLAIR. 800x800x1670, Охлаждение от +90 до +3°C. Время охлаждения 90 минут. , замораживание от 90 до - 18 °C 240 мин. "Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
Морозильный ларь	2	Морозильный ларь SF135-L POLAIR, ДШВ 1200x600x840, объем 300 л, напряжение 220 В. -25...-18°C, корзины 505x238x250 мм
Фритюрница от 4 л.	3	Объем 4 литров.
Слайсер не менее 220мм	2	Диаметр режущего лезвия 220 мм.
Мясорубка	3	Производительность 20 кг в час.
Блендер стационарный	2	Объем чаши 2л.
Соковыжималка шнековая (не менее 200Вт)	1	Мощностью 200 Вт, шнекового типа
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	Настольная, камерная.
Сотейник для индукционных плит 0.6 л	10	Объемом 0,6л
Сотейник для индукционных	10	Объемом 0,8л

плит 0.8 л		
Набор кастрюль	15	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
Сковорода для индукционных плит 24 см	15	Диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит 28 см	10	Диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит 24 см	10	Диаметром 24см
Миски (нержавеющая сталь)	40	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
		Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
		Объем: 1 л, диаметр: 20 см
		Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
Комплект посуды (тарелки, соусники)	4	Материал - керамика
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 2/3 354x325x40 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x20 мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/2 265x325x65 мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x40мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/3 176x325x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x20мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/4 265x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/6 176x162x65мм.
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/9 176x105x65мм.

Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x150мм
Гастроемкость из нержавеющей стали		GN 1/1 530x325x200мм
Гастроемкость из нержавеющей стали 530x325x20	25	10 +общая площадка
Дегидратор	1	Мощность 500 Вт, 8 поддонов (2 из которых со съемной сеткой) 2 рабочих объема - 23 л и 30 л, диаметр прозрачных поддонов 33 см, высота до 40 мм. Температурный диапазон 35 - 70 градусов.
Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	1	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли GEMLUX GL-PMZ-180. Размеры 25x20x14 см. Длина валков 180 мм, зазор между ними регулируется в пределах от 0,5 до 3 мм
Кофемолка	1	"Полуавтоматическая кофемолка ""Gemlux""Мощность, Вт 200. Емкость контейнера для кофе, г 70.Ротационный нож Регулировка степени помола: Нет. Материал корпуса: Нержавеющая сталь, Пластик.Количество скоростей 1. Тип управления: Электронное"

Оборудование лаборатории технологии приготовления пищи

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, гастроемкости;
- набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов (красная, синяя, желтая, зеленая, коричневая, белая);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- пирометр;
- штангенциркуль электронный
- мерный стакан;
- венчик;
- сито, шенуа;
- лопатки силиконовые;
- половник;

- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники;
- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые
- упаковочные материалы (бумажные пакеты, пленочный материал, термоусадочная обёрточная плёнка, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.).

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие (шляпа);
- тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

39. Андонова Н.И. 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 (4-е изд.) учебник 104116431 2020
40. Андонова Н.И. 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. Лабораторный практикум (3-е изд.) 103116551 2020
41. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник 103119206 2018

42. Бурчакова И.Ю. 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. Лабораторный практикум (3-е изд.) 103119526 2020

43. Бурчакова И.Ю. 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 (2-е изд.) 102119451 2021

44. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд., стер.) учебник 102119529 2019

45. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (2-е изд., стер.) учебник 102116988 2018

46. Качурина Т.А. 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 (1-е изд.) учебник 101119426 2018

47. Потапова, И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания (1-е изд.) учебник 2018 г.

48. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник 102119262 2018

49. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (3-е изд., испр.) учебник 103119454 2020

50. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник 104119377 2019

51. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (5-е изд.) учебник 105119378 2019

52. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания (1-е изд.) учебник 101119623 2018

53. Солдатенкова, И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. – 364 с.

Нормативные документы

1. О защите прав потребителей №2-ФЗ от 09.01.96
<https://docs.cntd.ru/document/9005388>

25. О техническом регулировании ФЗ -184 от 27.12.02 <https://docs.cntd.ru/document/901836556>
26. О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ -29 от 02.01.2000 <https://docs.cntd.ru/document/901751351>
27. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ -52 от 30.03.1999 <https://docs.cntd.ru/document/901729631>
28. СанПиН 2.3.2 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов <https://docs.cntd.ru/document/901806306?marker=6520IM>
29. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 года N 1515 <https://docs.cntd.ru/document/565854400?marker=6560IO>
30. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
31. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
32. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>
33. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
34. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания <https://docs.cntd.ru/document/1200103475>
35. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания <https://docs.cntd.ru/document/1200111506>
36. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания <https://docs.cntd.ru/document/1200049293>

Дополнительные источники:

1. Прокопьева, Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2017г.
2. Козлова, А. В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании – М.: «Мастерство», 2015
3. Плотникова, И.Ю. Стандартизация и подтверждение соответствия (1-е изд.) учебник 2018 г.

Интернет - ресурсы:

- a. <https://www.rst.gov.ru/portal/gost> РОССТАНДАРТ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» является освоение междисциплинарных курсов «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Контроль качества продукции и услуг общественного питания» и на изучении общепрофессиональных дисциплин «Экономика организации», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Бухгалтерский учет», «Документационное обеспечение управления», «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда», «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

- наличие высшего профессионального образования по специальности соответствующей профилю модуля «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»,
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы,
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Экономика организации», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Бухгалтерский учет», «Документационное обеспечение управления», «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», «Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда», «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации».

4.5 Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики,

демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;
- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;
- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки-выставка, игровые методы, конкурсы, квесты, соревнования, олимпиады, викторины, семинары (вебинары), экскурсии (виртуальные экскурсии), публичная защита проектов, презентаций, диспуты, дискуссии.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

4.6 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- welcome.stepik.org/ru
- stepik.org/org/kst-kgd
- LearningApps.org
- Интернет-журнал Постнаука <https://postnauka.ru/>
- Просветительский проект Лекториум <https://www.lektorium.tv/>
- Академия Арзамас <https://arzamas.academy/>

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4.7 Организация практики

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы Контроля и оценки
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	- выполнение проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг в соответствии с требованиями нормативных документов	- <i>экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; в период прохождения практики</i>
ПК 4.2 Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания	- выполнение проведения производственного контроля продукции в общественном питании в соответствии с нормативными документами и ФЗ в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;	- <i>экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; в период прохождения практики</i>
ПК 4.3 Проводить контроль качества услуг общественного питания	- выполнение проведения производственного контроля услуг в общественном питании в соответствии с нормативными документами и ФЗ в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;	- <i>экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях; в период прохождения практики</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы Контроля и оценки
ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;	- <i>наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе производственной практик;</i> - <i>экспертная оценка</i>

устойчивый интерес.	-активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	<i>портфолио работ и документов;</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей	<i>-наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	<i>Мониторинг и рейтинг выполнения работ на производственной практике</i>
ОК.10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	знание действующих законов и нормативно-правовых документов, стандартов и иных нормативных документов	<i>-наблюдение при выполнении практических заданий, во время практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы</i>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

**ПП04 Контроль качества продукции и услуг общественного
питания**

**ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного
питания**

**Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании**

Программа практики разработана на основе документов:	ФГОС СПО по специальности/профессии: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
	ПООП ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания
	Профессиональные стандарты: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. № 465)
	Стандарт WSR по компетенции «Ресторанный сервис»
Автор	преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ <u>Овчинникова Инна Витальевна</u>
Рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК	Председатель ПЦК _____ Дата _____ Протокол № ____
Проверена	Методист _____ Дата _____
Согласована	Начальник УМО _____ И.В. Евсева Дата _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики **ПП04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания** является составной частью основной профессиональной образовательной программы, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания** и соответствующих

профессиональных компетенций (ПК):

ПК1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

общих компетенций (ОК):

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.

ОК10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

Производственная практика направлена на углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика осуществляется на функциональных рабочих местах в ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма».

Целью производственной практики является овладение видом деятельности **контроля качества продукции и услуг общественного питания** и приобретение практического опыта:

иметь практический опыт:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.

уметь:

- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг в общественном питании;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

Задачи производственной практики:

1. Закрепление теоретических знаний студентов, полученных в процессе изучения МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия; МДК04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

2. Участие студента в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специальностью 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

3. Изучение конкретного опыта и практики оформления документов в соответствии с выполняемыми должностными обязанностями.

4. Овладение практическими навыками и методами, необходимыми для решения конкретных профессиональных задач.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Объем часов: 72 часа.

Производственная практика проводится после освоения студентами МДК 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия; МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

1.4 Планирование и организация практики

1.4.1 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация производственной практики включает три этапа:

1. Первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу руководителя со студентами для организации практики.

2. Второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов.

3. Третий этап – этап подведения итогов производственной практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю профессионального модуля **ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания** на основе договоров, заключаемых между Колледжем и организациями.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

В период прохождения практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Продолжительность практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практика завершается дифференцированным зачетом.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации;
- требования охраны труда и техники безопасности;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Студент имеет право лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности/профессии.

1.4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

1. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от Колледжа и от организации.

2. Руководителями практики от Колледжа назначаются преподаватели ОПД и ПМ, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

3. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4. Руководителями производственной практики от организации, как правило, назначаются ведущие специалисты организаций, имеющие высшее профессиональное образование.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики

Вид практической подготовки	Объем часов
Производственная практика всего, в т.ч.	72
Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Знакомство с наставниками	2
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 	4
Ознакомление с оргструктурой и функциональными обязанностями отдела ответственной за направление работы: <ul style="list-style-type: none"> – построение организационной структуры отдела; – ознакомление с функциональными обязанностями работников отдела; – ознакомление с перечнем документов, которые ведет отдел, с используемыми средствами и методами выполнения работ 	6
Выполнение учебно-производственных заданий под руководством наставника: Виды работ: 1. Ознакомиться с нормативно-правовой базой и составить номенклатуру основных нормативных документов в области контроля качества и стандартизации на предприятиях общественного питания. 2. Анализ структуры стандартов разных категорий и видов и отработка применения нормативных документов для определения показателей качества продукции и услуг общественного питания. 3. Отработать навык применения различных средств измерения. 4. Изучить пакет документов подтверждающих соответствие продукции и провести анализ. 5. Изучить порядок организации, проведения и оформления результатов органолептического анализа продукции общественного питания. 6. Ознакомиться с нормативными документами, регламентирующими ответственность за фальсификацию продукции общественного питания и нормативными документами по идентификации услуг. 7. Изучить внутренние документы организации в области качества (продукции, услуг, управления) и составить информационную базу данных. Определить распределение полномочий в области качества среди персонала организации. 8. Ознакомиться с наличием и работой различных средств измерения, применяемых на предприятии и комплектом документов на них (паспортов, свидетельств поверки). 9. Принять участие в контроле качества услуг, оказываемых на	48

<p>предприятии. Составить образец заявки на подтверждение соответствия продукции в сторонней организации.</p> <p>10. Определить показатели качества продукции в соответствии с нормативной документацией, применяемой на предприятии</p> <p>11. Принять участие в проведении производственного контроля качества продукции и освоить порядок применения методов оценки качества продукции в условиях производства.</p> <p>12. Ознакомиться с документацией, подтверждающей качество продукции и провести анализ ее заполнения.</p>	
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	6
Дифференцированный зачет	6

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем	Содержание практических работ	Объем часов	
1	2	3	
Введение	Практические работы	6	
	1 Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики. Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации.		
Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации	Практические работы	6	
	2 Изучение документов: <ul style="list-style-type: none"> – общие сведения о предприятии, учредительные документы, виды деятельности; – подразделения организации, производственная и организационная структура организации; – функциональные взаимосвязи подразделений и служб. 		
Вид работ	Практические работы	48	
	3	1. Ознакомиться с нормативно-правовой базой и составить номенклатуру основных нормативных документов в области контроля качества и стандартизации на предприятиях общественного питания.	6
		2. Анализ структуры стандартов разных категорий и видов и отработка применения нормативных документов для определения показателей качества продукции и услуг общественного питания.	
		3. Отработать навык применения различных средств измерения.	6
		4. Изучить пакет документов подтверждающих соответствие продукции и провести анализ.	
		5. Изучить порядок организации, проведения и оформления результатов органолептического анализа продукции общественного питания.	6
		6. Ознакомиться с нормативными документами, регламентирующими ответственность за фальсификацию продукции общественного питания и нормативными документами по идентификации услуг.	

		7. Изучить внутренние документы организации в области качества (продукции, услуг, управления) и составить информационную базу данных.	6
		8. Определить распределение полномочий в области качества среди персонала организации.	6
		9. Ознакомиться с наличием и работой различных средств измерения, применяемых на предприятии и комплектом документов на них (паспортов, свидетельств поверки).	6
		10. Принять участие в контроле качества услуг, оказываемых на предприятии. Составить образец заявки на подтверждение соответствия продукции в сторонней организации. 11. Определить показатели качества продукции в соответствии с нормативной документацией, применяемой на предприятии	6
		12. Принять участие в проведении производственного контроля качества продукции и освоить порядок применения методов оценки качества продукции в условиях производства	6
Сбор и систематизация материалов для отчета по практике	Практические работы		6
	4	1. Систематизация документов и фотографий с практики 2. Оформление дневника по практике 3. Составление и оформление отчета по практике 4. Подписание дневника и отчета	
Подведение итогов практики	Практические работы		6
	5	Защита отчетов по практике. Выставление оценок	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Перечень оборудования и инструментов

№ п/п	Наименование оборудования	Ед. изм.	Кол-во
Группа 1 Приборы и оборудование			
1	Стол и кресла специализированные	шт.	5
2	Люминоскоп «Филин»: оценка качества пищевых продуктов	шт.	1
3	Пробирки стеклянные	шт.	50
4	Чашки Петри для размещения образцов	шт.	50
5	Микроскоп	шт.	1
6	Весы лабораторные	шт.	5
7	Вытяжной шкаф	шт.	1
8	Бактерицидная лампа	шт.	1
9	Дистиллятор для воды	шт.	1
Набор измерительных инструментов и приспособлений			
1	Нитрат – тестеры для определения содержания нитратов	шт.	5
2	Эковизер для определения показателей загрязнений продуктов	шт.	1
3	Тест – системы для определения качества молока, мяса, рыбы	шт.	4
4	Индикаторные полоски для определения уровня pH	шт.	5
5	Прибор для определения пористости хлеба	шт.	1
6	pH - метр	шт.	1
7	Овоскоп для определения качества яиц	шт.	1
8	Сахарометры, ареометры.	шт.	6
Дополнительные средства:			
1	Калькуляторы	шт.	6
2	Обучающие плакаты и постеры	шт.	10

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд Колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы:

3.2.1 Печатные издания

Учебники и учебные пособия

1. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. – М. КНОРУС, 2020.
2. Епифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров. М.: «Академия», 2018.
3. Прокопьева, Е. А., Организация питания в организациях общественного питания. – М.: «Академия», 2017.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Блог о Ресторанном бизнесе <https://restoran-service.ru/blog/>
2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»

3. Калоризатор <https://health-diet.ru/calorie>
4. Сайт о правильном питании <https://edaplus.info/>

3.2.3 Нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»
3. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Санитарные правила и нормы

4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ.
7. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
8. ГОСТ 31986 – 2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Положения и инструкции

9. Таблица показателей пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ.
10. Сборник химического состава пищевых продуктов.
11. Кодексы «Алиментариус» на пищевые продукты.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Требования к результатам обучения (профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения
<p>ПК 1.Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказания услуг.</p> <p>ПК2.Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания</p> <p>ПК3.Проводить контроль качества услуг общественного питания</p>	<p>Наблюдение</p> <p>Собеседование с обучающимся и наставником</p> <p>Оценка компетенций</p> <p>Проверка и оценка ведения дневника</p> <p>Проверка и оценка отчета</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>

Формой отчетности студентов по производственной практике является отчет (прил. А), который выполняется в соответствии с требованиями ЕСКД и иллюстрируется схемами, эскизами, фотографиями, образцами производственной документации.

Отчет студента по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения производственной практики.

Каждый студент должен самостоятельно отразить в отчете требования программы практики и своего индивидуального задания.

При оформлении отчета по производственной практике его материалы располагаются в следующей последовательности:

1. Титульный лист
2. Пояснительная записка: содержание, введение, основная часть, заключение, список используемых источников, приложения

Пояснительная записка содержит:

- теоретический (описательный) материал, который включает в себя (например, нормативно-правовую базу, технологию работ, схемы, таблицы, особенности ведения документации и т.д.);
- практический материал к теоретической части, оформленный в виде приложений (например, копии документов организации и (или) составленных практикантом самостоятельно).

В пояснительной записке должны быть отражены следующие вопросы:

1. Назначение организации, виды деятельности.
2. Схема управления организацией (структура).
3. Функциональные обязанности работников ...
4. Порядок выполнения работ и требования к ним
5. Документальное сопровождение работы
6. Выводы и предложения.

Материал отчета должен быть конкретным, изложен четко и ясно, его объем не должен превышать 10-15 страниц машинного текста, исключая графики, схемы, эскизы.

К отчету прикладываются:

1. Дневник о прохождении практики со штампом организации (прил. Б);
2. Аттестационный лист по итогам практики, включающий отзыв-характеристику руководителя практики от организации, заверенный печатью (прил.В). Проверка отчета по практике осуществляется руководителем по практике от Колледжа за два дня до промежуточной аттестации.

3. Оценка по итогам производственной практики выставляется руководителем по практике от Колледжа на основе оценки за отчет по практике, средней оценки по всем профессиональным компетенциям.

Студенты, не прошедшие учебную практику, не допускаются к экзамену квалификационному по ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

**Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

ОТЧЕТ

ПП04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

**Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании**

Выполнил студент гр. _____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от предприятия

(должность)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от колледжа

(должность)

Калининград, 20 ____

**Министерство образования Калининградской области
Государственное автономное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж сервиса и туризма»
(ГАУ КО ПОО КСТ)**

ДНЕВНИК

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Специальность / профессия	Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
Группа	
Вид практики	производственная
Тип практики	Производственная
Способ проведения практики	выездная
Форма проведения практики	сосредоточенная
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Калининград, 20 ____

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
1			
2	Строк столько, сколько дней практика		

Дневник заполнил:

обучающийся

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ___ » _____ 20__ г.
(дата)

Дневник проверил:

руководитель практики от Колледжа

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ___ » _____ 20__ г.
(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):

наставник

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

« ___ » _____ 20__ г.
(дата)

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по производственной практике ПП04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

ПМ 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Студент(ка) _____

ФИО

___ курса, группа _____ по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Объем практики 72 час. Период проведения с _____ по _____

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Оценка
ПК1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	Знакомство с наставниками. Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения практики.	
	Ознакомиться с нормативно-правовой базой и составить номенклатуру основных нормативных документов в области контроля качества и стандартизации на предприятиях общественного питания	
	Анализ структуры стандартов разных категорий и видов и отработка применения нормативных документов для определения показателей качества продукции и услуг общественного питания	
	Отработать навык применения различных средств измерения	
ПК2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	Изучить пакет документов подтверждающих соответствие продукции и провести анализ	
	Изучить порядок организации, проведения и оформления результатов органолептического анализа продукции общественного питания	
	Ознакомиться с нормативными документами, регламентирующими ответственность за фальсификацию продукции общественного питания и нормативными документами по идентификации услуг	
ПК3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	Изучить внутренние документы организации в области качества (продукции, услуг, управления) и составить информационную базу данных. Определить распределение полномочий в области качества среди персонала организации.	
	Ознакомиться с наличием и работой различных средств измерения, применяемых на предприятии и комплектом документов на них (паспортов, свидетельств поверки).	
	Принять участие в контроле качества услуг, оказываемых на предприятии. Составить образец заявки на подтверждение	

	соответствия продукции в сторонней организации. Сбор и систематизация материалов для отчета по практике.	
--	---	--

Примечание: Качество выполнения работ оценивается по следующим критериям:

«отлично» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **без замечаний**.

«хорошо» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием и технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика **с небольшими замечаниями**.

«удовлетворительно» - студент выполнил вид и объем работ в соответствии с заданием **с ошибками, проявил в период практики недобросовестность, безответственность, нарушал дисциплину**.

«неудовлетворительно» - студент **не выполнил** вид и объем работ в соответствии с заданием **и/или пропустил рабочие дни в количестве больше 50%**.

Уровень сформированности общих компетенций и гибких навыков (soft skills)

Гибкие навыки	Общие компетенции	Уровень сформированности ¹
Универсальные		
1. Персональная эффективность		
1.1 Сбор информации и ее обработка	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
1.2 Саморефлексия и самоанализ	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
1.3 Критическое мышление	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
1.4 Креативное мышление		
1.5 Системное мышление		
1.6 Решение проблем и принятие решений		
1.7 Целеполагание		
1.8 Стрессоустойчивость	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
1.9 Способность работать в условиях форс-мажора и неопределенности		
1.10 Способность быстро обучаться		
2. Взаимодействие с людьми		
2.1 Коммуникация	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
2.2 Клиентоориентированность		
2.3 Ненасильственное общение		
2.4 Работа в команде	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	

¹ Уровень сформированности: высокий, средний, низкий, отсутствует

2.5 Эмоциональный интеллект		
Управленческие навыки		
1. Наставничество		
2. Управление проектами и командами		
3. Постановка и оценка задач		
4. Лидерство		

Личные профессионально значимые качества

Личные качества	Уровень сформированности ¹
Дисциплинированность	
Ответственность	
Исполнительность	
Аккуратность	

Характеристика

Аттестуемый продемонстрировал отличную/хорошую/удовлетворительную подготовку, высокий/средний уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, наличие личных профессионально значимых качеств

Оценка содержания и оформления отчета по практике²: _____

Заключение: Отметка по производственной практике² _____

Подпись руководителя практики от профильной организации _____ / _____ /

Подпись руководителя практики ГАУ КО ПОО КСТ _____ / _____

² Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, отсутствует

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ/ДОЛЖНОСТЯМ СЛУАЩИХ

11176 БАРМЕН

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Организация-разработчик: государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

Разработчик: Небылица ВН. – преподаватель ГАУ КО ПОО КСТ

Рекомендована предметно-цикловой комиссией общепрофессиональных дисциплин и дисциплин профессионального цикла (ГД, ТПИ, Т, ОП, ПИ, СТ, СК, п)

Протокол заседания ПЦК № 10 от «14» мая 2020 г.

Внесены изменения

Протокол ПЦК № 10 от «26» мая 2021 г.

Председатель ПЦК _____ Есина Н.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих/должностям служащих 11176 Бармен

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих/должностям служащих 11176 Бармен** является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** с составлена в соответствии с ФГОС по профессии **11176 Бармен** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии 11176 Бармен** и соответствующих профессиональных компетенций

- ПК 5.1. Выполнять подготовку к обслуживанию
- ПК 5.2. Обслуживать потребителей
- ПК5.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- ПК 5.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
- ПК 5.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
- ПК 5.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
- ПК 5.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по профессиям «Официант», «Буфетчик» при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;

-подготовки к обслуживанию выездного мероприятия

- уметь:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;

-обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

-принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

-готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;

-эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

-готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;

-соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов в баре, буфете;

-производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;

-осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;

-оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;

-соблюдать правила профессионального этикета;

-соблюдать правила личной гигиены;

знать:

-виды и классификацию баров;

-планировочные решения баров, буфетов;

-материально-техническое и информационное оснащение буфета;

-правила безопасной эксплуатации оборудования;

- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;

-правила и последовательность подготовки к обслуживанию;

-виды и методы обслуживания;

-технологии приготовления смешанных и горячих напитков;

-технологии приготовления простых закусок;

-правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;

-сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;

-правила личной подготовки к обслуживанию;

-правила охраны труда;

-правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 325 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 181 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 150 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 31 час

учебной и производственной практики – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих/должностям служащих 11176 Бармен** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) выполнение работ по профессии 11176 Бармен, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 5.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 5.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК5.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК5.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК5.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих/должностям служащих 11176 Бармен**

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.7	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.	120	110	55	-	20	-	-	-
	Раздел 2. Приготовление коктейлей и напитков	49	40	20	-	11	-	36	-
	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	108							108
Всего:		325	150	75	-	31	-	144	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих/должностям служащих 11176 Бармен»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём, часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.05			
МДК.05.01. Выполнение работ по профессии «Бармен»		225	
Введение	Цель и задачи модуля, его роль в формировании у студентов профессиональных компетенций. Краткая характеристика основных разделов модуля. Порядок и форма проведения занятий, использование основной и дополнительной литературы. Рекомендации по организации самостоятельной работы студентов при изучении модуля.	1	
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.		110	
Тема 1.1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	Содержание	49	
	1 История возникновения бара, основы барного дела. Классификация баров Персонал и требования к нему	1	1
	2 Типы баров и специфика их работы: паб, ночной клуб, кафе, ресторан.	2	1
	Самостоятельная работа Подготовить доклад по теме: История возникновения бара, основы барного дела	1	
	3 Практическое занятие Экскурсия в классический бар	2	1
	Самостоятельная работа Составить кроссворд «Характеристика торговых помещений бара, буфета»	1	
	4 Виды барных аксессуаров, их назначение. Хранение и подготовка их к работе, поддержание необходимого запаса барных аксессуаров посуды.	2	1
	Самостоятельная работа Конспект «Организация рабочего места бармена, буфетчика». Подготовить доклад по теме: Назначение и классификация баров, буфетов.	1	

5	Практическое занятие Идентификация барных аксессуаров. Оформление документации по хранению и запасу банных аксессуаров.	2	
6	Виды барной посуды, их назначение. Хранение и подготовка их к работе, поддержание необходимого запаса барной посуды.	2	1
	Самостоятельная работа Конспект «Виды и ассортимент барной посуды» Доклад «Виды и назначение барного инвентаря, барных аксессуаров»	1	
7	Практическое занятие Идентификация барной посуды. Оформление документации по хранению и запасу банной посуды.	2	
8	Общие требования к профессиям «бармен». виды работы.	2	3
	Самостоятельная работа Подготовить доклад то теме: Характеристика витрины бара, виды барной стойки. Составить тесты «Личная подготовка бармена (буфетчика) к работе и требования к форменной одежде»	1	
9	Практическое занятие Отработка различных видов работ бармена (Флейринг ,классическая школа)	2	
10	Рабочее место бармена. Правила и последовательность подготовки бара к работе, оформление барной стойки.	2	3
11	Практическое занятие Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места.	2	
	Самостоятельная работа Конспект «Оформление витрины бара, буфета». Подготовить доклад на тему: Оснащение баров льдогенераторами , холодильниками	1	
12	Принципы формирования карты бара, ее актуализация. Прейскурант цен на вино-водочные изделия, их виды.	2	3
13	Практическое занятие Оформление барной карты. Оформление коктейльной и винной карт	2	
14	Ассортимент и характеристика безалкогольных напитков, способы и температура их подачи.	2	3

	Самостоятельная работа Осуществление инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре Подготовить доклад на тему: Оснащение бара посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, кассовым терминалом	1	
15	Практическое занятие Техника приготовления и правила подачи свежевыжатых соков.	2	
16	Технология приготовления профессиональных заготовок (льда, гарниров, украшений и прочее), соблюдение сроков хранения. Соблюдение правил хранения льда	2	3
17	Практическое занятие Приготовление и контроль профессиональных заготовок, льда	2	
	Самостоятельная работа Сообщение «Соблюдение правил хранения льда» Презентация «Приготовление и контроль профессиональных заготовок, льда»	1	
18	Методы приготовления смешанных напитков	2	3
19	Практическое занятия Идентификация длинных, средних и коротких смешанных напитков: (Long drinks, Midl drinks, Shot или miks drinks)	2	
	Самостоятельная работа Заполнить чеки расчёта с потребителем Составить меню бара, буфета.	1	
20	Классификация коктейлей	2	3
21	Практическое занятие Идентификация и составление различной классификации коктейлей.	2	
22	Приготовление различной классификации коктейлей, различными методами приготовления.	2	3
23	Практическое занятие Приготовление и расчет безалкогольных коктейлей. Согласно технологическим картам	2	
24	Тонизирующие и прохладительные напитки. Молочные коктейли и смешанные напитки. Коктейли с мороженым. Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки. Фруктовые и овощные напитки	2	3

		Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: Оснащение бара установками по розливу пива, соковыжималками и сокоохладителями Оформление необходимой отчётно-учётной документации Конспект «оформление платежей, финансовых документов»	1	
	25	Практическое занятие Приготовление тонизирующие и прохладительные напитки. Молочные коктейли и смешанные напитки. Коктейли с мороженым. Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки. Фруктовые и овощные напитки	2	
Тема1.2. Основы приготовления горячих смешанных напитков	Содержание		16	
	1	Технология приготовления горячих смешанных напитков	2	3
	2	Практическое занятие Разработка технологических карт горячих смешанных напитков	2	
	3	Технология приготовления холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе. - горячие смешанные напитки (hot drinks), горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе	2	3
	4	Практические занятия Изучение и разработка смешанных напитков и коктейлей на основе кофе	2	
	5	Чай, смешанные напитки на основе чая	2	3
	6	Приготовления холодных смешанных напитков и коктейлей на основе коф,чая- горячие смешанные напитки (hot drinks), горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе,чая.	2	
		Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: Оснащение бара кофемолками, кофеварочными аппаратами	1	
	7	Особенности приготовления, использование специальной посуды - пунши, крушоны, боули - глинтвейны, сангрия	2	3
8	Практическое занятие Изучение национальных напитков разных стран.	2		
Тема1.3. Ассортимент	Содержание		24	
	1	Изучение напитков: Коньяк и Бренди. Апельласьоны Коньяка. Иерархия	2	3

**крепко-алкогольных
напитков**

	возраста коньяков.		
2	Практическое занятие Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков – коньяк и бренди.	2	
	Самостоятельная работа Подготовить доклады на темы: Оснащение баров льдогенераторами , холодильниками Оснащение бара установками по розливу пива, соковыжималками и сокоохладителями	1	
3	Изучение напитков: Арманьяк. Кальвадос	2	3
4	Практическое занятие Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков- Арманьяк. Кальвадос,	2	
	Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: Оснащение бара электрооборудованием(микроволновая печь, сосисковарка, тостеры, блендеры, миксеры	1	
5	Изучение напитков:Виски. Шотландия. Ирландия. США. Канада. Япония Абсент	2	3
	Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: Оснащение бара фильтрами для очистки воды и аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой	1	
6	Практическое занятие Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков: Виски. Абсент.	2	
	Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: Оснащение бара посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, кассовым терминалом	1	
7	Изучение напитков: Ром. Типы ромов. Страны производители. Кашаса	2	3
8	Практическое занятие Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков : Ром. Типы ромов. Кашаса	2	
9	Изучение напитков: Пиво, сидр.	2	3

	10	Практическое занятие Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков- пиво ,сидр	2	
	11	Изучение напитков: Текила и Мескаль. Классификация.	2	3
	12	Практическое занятие Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков- Текила и Мескаль.	2	
	Самостоятельная работа Подготовить доклад на тему: Оснащение бара фильтрами для очистки воды и аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой Составить и оформить карту вин, карту коктейлей	1		
Тема 1.4. Ассортимент средне-алкогольных напитков		Содержание	20	
	1	Изучение напитков: Джин, Граппа. Чача .	2	3
	2	Практическое занятие Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков- Джин, Граппа. Чача	2	
	3	Изучение напитков: Водка. Водка. Категории спирта. Настойки и бальзамы	2	3
	4	Практическое занятие Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков- Водка. Водка. Категории спирта. Настойки и бальзамы	2	
		Самостоятельная работа Составить и оформить карту вин, карту коктейлей Проработка конспекта: Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов	1	
	5	Изучение напитков: Ликеры, крема ,битеры, вермуты	2	3
	6	Практическое занятие Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков- Ликеры, крема ,битеры, вермуты	2	
	7	Изучение напитков: Вино ,шампанское, игристые вина	2	3
	Самостоятельная работа Разработать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;	1		

	8	Практическое занятие Отработка навыков идентификации различных по классификации напитков- Вино ,шампанское, игристые вина	2	
		Самостоятельная работа рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	1	
	9	Изучение методов приготовления алкогольных смешанных напитков. Классические алкогольные коктейли на основе водки, виски и джина, вина, ликеров, текилы, рома.	2	3
	10	Практическое занятие Отработка навыков в приготовление алкогольных смешанных напитков.	2	
	Самостоятельная работа Описать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете.	1		
Раздел 2. Приготовление коктейлей и напитков			40	
Тема 1.1 Методы приготовления коктейлей	Содержание		4	3
	1.Классификация коктейлей. Формула построения коктейлей. Основные методы приготовления коктейлей.		2	
	Практическое занятие Освоение приемов работы с шейкером, смесительным стаканом, в блендере и посуде подачи		2	
	Самостоятельная работа Составление классификационной таблицы коктейлей Подбор видеороликов по теме для демонстрации на практических занятиях		1	
Тема 1.2 Характеристика компонентов и способы оформления напитков	Содержание		8	3
	1.Характеристика крепкоалкогольных , среднеалкогольных безалкогольных напитков и вспомогательных компонентов		2	
	Самостоятельная работа Подготовка доклада на тему: Назначение льда, виды подготовки льда.		1	3
	2. Характеристика пряностей и приправ, фруктов и овощей используемых в приготовлении коктейлей		2	
	Самостоятельная работа Проработка конспектов по составлению технологических карт коктейлей.		1	

	Практическое занятие Овладение приемами нарезки и карбования цитрусовых, фруктов	2	
	Практическое занятие Овладение приемами нарезки ягод и овощей, создания сахарного ободка на бокале, «наледи»	2	
	Самостоятельная работа Проработка конспекта на тему: Фрукты и овощи, используемые для приготовления коктейлей Подбор видеороликов по теме для демонстрации на практических занятиях	1	
Тема 1.3 Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	Содержание	28	
	1.Правила пользования барными инструментами. Техника откупоривания бутылок. Правила составления технологических карт коктейлей	2	3
	Самостоятельная работа Составление технологических карт коктейлей	1	
	Практическое занятие Отработать технику откупоривания бутылок и правила розлива напитков	2	
	Самостоятельная работа Презентация «Правила розлива напитков»	1	
	3.Технология приготовления безалкогольных коктейлей аперитивов, физов, флипов	2	3
	Практическое занятие Приобретение навыков приготовления безалкогольных 4аперитивов, физов, флипов	2	
	Самостоятельная работа Составление тестовых заданий и эталонов ответов к ним	1	
	5.Технология приготовления и оформления безалкогольных эг-ногов, молочных коктейлей, слоистых коктейлей.	2	3
	Практическое занятие Приобретение навыков приготовления и оформления безалкогольных эг-ногов, молочных коктейлей, слоистые коктейли	2	
Самостоятельная работа Подготовить тесты по характеристике компонентов используемых для приготовления смешанных напитков.	1		

	7. Технология приготовления и оформления безалкогольных коктейлей с мороженым, коктейли со сливками коблеров и фраппе	2	3
	Практические занятия Приобретение навыков приготовления и оформления безалкогольных коктейлей с мороженым, коктейли со сливками коблеров и фраппе.	2	
	Технология приготовления и оформления алкогольных коктейлей: аперитивы, хайболы, коллинзы, фиксы, коблеры, слоистые коктейли	2	3
	Практическое занятие Приобретение навыков приготовления и оформления безалкогольных коблеров, фраппе, джулепов, сангари	2	
	Самостоятельная работа Подготовить рецептуры приготовления групповых коктейлей: крюшоны, пунши, глинтвейны.	1	
	11. Приготовление алкогольных коктейлей: кулеры, джулепы, сангари, сауэр, кордиал.	2	3
	Практическое занятие Приобретение навыков приготовления и оформления алкогольных коктейлей: аперитивы, хайболы, коллинзы, кулеров	2	
	Самостоятельная работа Приготовление и оформления безалкогольных коктейлей с мороженым, коктейлей со сливками коблеров и фраппе в домашних условиях.	1	
	13. Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао	2	3
	Самостоятельная работа Подготовить доклад по сортам горячих напитков: чая и кофе.	1	
	Практическое занятие Приобретение навыков приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао	2	
Консультации к экзамену по МДК.05.01			
	1. Характеристика торговых помещений бара, буфета		
	2. Личная подготовка бармена (буфетчика) к работе и требования к форменной одежде		
	3. Правила составления и оформления меню бара, буфета		
	4. Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами		
	5. Классификация коктейлей. Формула построения коктейлей.		
	6. Основные методы приготовления коктейлей.		

4.Расчет с потребителем с использованием различных форм расчета		
6.Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами		
Экзамен по профессиональному модулю ПМ.05 в форме демонстрационного экзамена по компетенции «Ресторанный сервис»		
Всего:	325	

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).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- кабинета организации обслуживания в общественном питании;
- кабинета организации и технологии обслуживания в барах;
- мастерская «Ресторанный сервис»;
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета организации обслуживания в организациях общественного питания и кабинета организации и технологии обслуживания в барах:

- посуда для ресторанов и баров
- столовые приборы
- стеклянная посуда
- наборы для специй
- ресторанный текстиль
- предметы сервировки
- комплект учебно-методических материалов.
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебных видеофильмов и видеороликов
- комплект электронных презентаций по темам МДК.

Оборудование мастерской «Ресторанный сервис»

Учебно-лабораторное оборудование

Наименование	Количество, ед
Джигер	8
Мерный стакан	8
Комплект для льда	5
Барный коврик	8
Доска разделочная	8
Барный поднос	8
Кулер для льда	5
Подставка для кулера	5
Подсвечник	8
Набор разделочных досок	8
Декантер	5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.)	24
Металлические подносы	16
Набор тарелок	10
Набор бокалов	5
Темпер	2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.)	15
Ваза под цветы	8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца	12

Поднос официанта	15
Хлебная корзина	8
Ramekin – разетки	20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект	6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино)	15
Набор фарфоровой посуды	2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.)	16
Комплект текстильных изделий	5
Барный органайзер	2
Шейкер классический	4
Шейкер Бостон	5
Смесительный стакан	5
Стрейнер	5
Мадлер	5
Барная ложка	15
Пинцет барный	5
Нарзанник	5
Сквизер	5
Нож барный	15
Рокс (олд фешенд)	10
Хайбол	20
Харикейн (бокал для Пино Колады)	10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	10
Гейзер	10
Сахарница	6
Молочник	6
Пара чайная	10
Набор ножей для фруктов	4

Учебно-производственное оборудование

Наименование	Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной	6
Стол коктейльный банкетный складной	5
Барная стойка	1
Пароконвектомат	1
Стеллажи кухонные	5
Холодильный шкаф-купе	1
Холодильный шкаф	1
Машина посудомоечная купольного типа	1
Стол предмоечный	2
Стойка ограждения под канат (с канатом)	2
Плита настольная индукционная	2
Льдогенератор	1
Кипятильник наливной	2
Стойка администратора	1
Банкетные стулья	20
Стеллаж (8 ячеек)	10

Ванна моечная	1
Стол производственный	10
Итальянская кофе-машина	1
Кофемолка электрическая	1
Аудиосистема с пультом	1
Микрофон	1
Микрофон	2
Подставка под пароконвектомат	10
Зонт вытяжной встраиваемый	1
Умягчитель воды	1
Графин стекло 150	1
Графин стекло 250	1
Стопка "Бостон шот" 50 мл	2

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

37. О защите прав потребителей №2-ФЗ от 09.01.96
<https://docs.cntd.ru/document/9005388>
38. О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ -29 от 02.01.2000
<https://docs.cntd.ru/document/901751351>
39. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ -52 от 30.03.1999
<https://docs.cntd.ru/document/901729631>
40. СанПиН 2.3.2 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
<https://docs.cntd.ru/document/901806306?marker=6520IM>
41. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 года N 1515
<https://docs.cntd.ru/document/565854400?marker=6560IO>
42. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
<https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
43. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
<https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
44. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
<https://docs.cntd.ru/document/1200107327>
45. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
<https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

46. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания <https://docs.cntd.ru/document/1200103475>

47. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания <https://docs.cntd.ru/document/1200111506>

Основные источники:

12. Прокопьева, Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2017г.

13. Пукалина, Н.М. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (1-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия",- 2018 - 304 с.

14. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания (3-е изд.) учебник - М. : Издательский центр "Академия", 2020

15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (14-е изд.) учеб. пособие - М. : Издательский центр "Академия", 2017

16. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 2018 г.

Дополнительные источники:

1. Брановский, В.А. Официант –Бармен : Уч. Пособие для учащихся колледжей и средних профессиональных училищ.- Ростов Н/Д: Феникс 2015-320 с.

2. Кулькова Л.В. Приготовление коктейлей и других смешанных напитков Ростов Н/Д: Феникс 2016 -384с.

Интернет-источники

1. Иванникова, Е.И. Барное дело. Ростов Н/Д: Феникс 2015-120 с. <https://www.skachatreferat.ru/referaty/%D0%A3%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA/14216.html>

2. Учебник для бармена https://megarestorator.ucoz.ru/index/uchebnik_dlja_barmena/0-25

3. Ольга Владимировна Шамкуть «Профессия официант-бармен». Учебное пособие https://fictionbook.ru/author/olga_vladimirovna_shamkut/professiya_oficiant_bar_men_uchebnoe_posobie/read_online.html

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии Бармен». Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по данному модулю:

- наличие высшего и среднего профессионального образования по специальности соответствующей профилю модуля «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»,

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы,

- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

4.5 Освоение профессионального модуля в форме практической подготовки

Практическая подготовка студентов по профессиональному модулю осуществляется за счет реализации учебной и производственной практики, демонстрационной формы экзамена по ПМ, практико-ориентированного обучения, основной целью которого является приобретение опыта практической деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством проведения:

- практических занятий;

- отдельных теоретических занятий, методы и содержание которых направлено на формирование познавательных и коммуникативных способностей, профессиональной мотивации и направленности;

- иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих выполнение обучающимися учебных заданий, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В рамках учебных занятий используются такие формы и методы обучения, как: уроки-выставка, игровые методы, конкурсы, квесты, соревнования, олимпиады, викторины, семинары (вебинары), экскурсии

(виртуальные экскурсии), публичная защита проектов, презентаций, диспуты, дискуссии.

Виды и содержание практической подготовки отражаются в тематическом плане учебной дисциплины и в планах уроков.

4.6 Использование дистанционного обучения (ДО) и дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

Изучение профессионального модуля осуществляется на учебных занятиях. Выполнение заданий преподавателя возможно с применением ДО и ДОТ. В случае сложной эпидемиологической ситуации и перевода учебной группы на дистанционное обучение, обучение проводится с использованием обучающих платформ.

Основной платформой обучения является edupage. В процессе обучения используются следующие образовательные платформы:

- welcome.stepik.org/ru
- stepik.org/org/kst-kgd
- LearningApps.org

Обмен информацией и консультации осуществляются в дискорде или через другие доступные каналы.

4.7 Организация практики

Производственная практика проводится в виде работы на предприятии/организации. По итогам производственной практики студенты составляют дневник, аттестуются и защищают отчет. Оформление документов и оценка по практике осуществляется в соответствии с Положением о практике.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК5.1.Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	- правильность организации и проверки подготовки бара ,буфета к приему обслуживания гостей;	<i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i>
ПК5.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	- осуществления контроля над процессом подготовки бара, буфета к	<i>Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.</i>

<p>ПК 5.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями</p> <p>ПК5.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции методами</p>	<p>обслуживанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность подбора видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья - грамотность использования различных методов и приемов подачи напитков, коктейлей, закусок простого приготовления - правильность применения различных техник подачи смешанных напитков, коктейлей и продукции бара - правильность использования приемов сбора использованной посуды и приборов; -правильность и своевременность расчета потребителей 	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в процессе защиты отчетов по практике</i></p> <p><i>Экспертная оценка в процессе сдачи квалификационных испытаний</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p>
<p>ПК5.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета</p> <p>ПК5.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора, оформления и использования информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в барах, буфетах; - грамотность составления и оформления меню, карт вин и коктейлей; - грамотность и вежливость осуществления консультирования потребителей 	<p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.</i></p> <p><i>Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.</i></p>
<p>Итоговая аттестация по модулю</p>		<p><i>Экспертная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю</i></p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении обслуживания посетителей	<i>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	знание действующих законов и нормативно-правовых документов, стандартов и иных нормативных документов	<i>-наблюдение при выполнении практических заданий, во время практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы</i>

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 11176 Бармен

для студентов очной формы обучения

специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 11176 БАРМЕН

1.1. Область применения программы

Программа практики профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии 11176 Бармен** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
2. Обслуживать потребителей бара, буфета
3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля в рамках прохождения учебной и производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;

- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
- уметь:**
- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов в баре;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;

1.3. Рекомендуемое количество часов практики на освоение программы профессионального модуля:

всего – 144 часа, в том числе:

учебная практика - 36 часов

производственная практика – 108 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 11176 Бармен		
№п/п	Виды работ, содержание тем	Количество часов
Учебная практика		36
1	Организация рабочего места бармена. Оформление витрины бара. Личная подготовка бармена к работе.	6
2	Подготовка торгового зала к обслуживанию. Общие правила сервировки стола, сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.	6
3	Овладение приемов по приготовлению и подаче простых закусок	6
4	Освоение приемов работы с шейкером, смесительным стаканом, блендером. Овладение приемами нарезки и карбования цитрусовых, фруктов	6
5	Овладение приемами по рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов. Дать рекомендации по выбору вин, алкогольных напитков, их сочетание с блюдами.	6
6	Овладение приемами работы на оборудовании бара (ледогенератор, кофемолка, кофемашина, миксер, соковыжималка). Приобретение навыков в приготовление горячих напитков: чай, кофе	6
Производственная практика		108
1	Инструктаж по технике безопасности и противопожарные мероприятия. Экскурсия на предприятие общественного питания. Ознакомление с торговыми и производственными помещениями бара	6
2	Идентификация ассортимента барной посуды. Ознакомление с ассортиментом барного инвентаря и барных аксессуаров бара.	6
3	Ознакомление с принципами составления и оформления меню бара, карты вин и карты коктейлей. Знакомство с меню бара, картой вин, картой коктейлей предприятия.	6
4	Овладение приемами работы на оборудовании бара (ледогенератор, кофемолка, кофемашина, установка по розливу пива, соковыжималка, посудомоечная машина, кассовый терминал).	6
5	Встреча и размещение гостей. Отработать навыки приема и оформления заказа, порядка получения продукции с производства и бара.	6
6	Освоение приемов работы с шейкером, смесительным стаканом, блендером. Овладение приемами нарезки и карбования цитрусовых, фруктов	6
7	Овладение приемами по приготовлению и подаче простых холодных закусок	6
8	Приобретение навыков в приготовление безалкогольных коктейлей: аперитивы, физы, флипы	6
9	Приобретение навыков в приготовление безалкогольных коктейлей: коблеры, джулепы, сангари	6
10	Приобретение навыков в приготовление безалкогольных коктейлей: эг-ноги, молочные коктейли	6
11	Приобретение навыков в приготовление безалкогольных коктейлей: коктейли с мороженым, коктейли со сливками	6

12	Приобретение навыков в приготовление алкогольных коктейлей: аперитивы, коблеры	6
13	Приобретение навыков в приготовление алкогольных коктейлей: хайболы, коллинзы, фиксы	6
14	Приобретение навыков в приготовление алкогольных коктейлей: кулер, сауэр, кордиал	6
15	Приобретение навыков в приготовлении слоистых коктейлей	6
16	Приобретение навыков в приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао	6
17	Отработать навыки в обслуживании посетителей бара	6
18	Принять участие в инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре. Оформление необходимой отчетно-учетной документации. Д/зачет	6

3. Условия реализации производственной практики

3.1 Формы проведения практики

Учебная практика проводится в мастерской «Ресторанный сервис», оснащенной в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс.

Учебно-лабораторное оборудование

Наименование	Количество, ед
Джигер	8
Мерный стакан	8
Комплект для льда	5
Барный коврик	8
Доска разделочная	8
Барный поднос	8
Кулер для льда	5
Подставка для кулера	5
Подсвечник	8
Набор разделочных досок	8
Декантер	5
Стеклянные миски (10, 20, 30 см.)	24
Металлические подносы	16
Набор тарелок	10
Набор бокалов	5
Темпер	2
Набор кувшинов (1 л., 250 мл.)	15
Ваза под цветы	8
Комплект мельниц и минажа для соли и перца	12
Поднос официанта	15
Хлебная корзина	8
Ramekin – разетки	20
Столовые приборы (ножи, вилки, ложки), комплект	6
Наборы для кофе (для эспрессе, для капучино)	15

Набор фарфоровой посуды	2
Питчер (150 мл., 300 мл., 500 мл.)	16
Комплект текстильных изделий	5
Барный органайзер	2
Шейкер классический	4
Шейкер Бостон	5
Смесительный стакан	5
Стрейнер	5
Мадлер	5
Барная ложка	15
Пинцет барный	5
Нарзанник	5
Сквицер	5
Нож барный	15
Рокс (олд фешенд)	10
Хайбол	20
Харикейн (бокал для Пино Колады)	10
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	10
Гейзер	10
Сахарница	6
Молочник	6
Пара чайная	10
Набор ножей для фруктов	4

Учебно-производственное оборудование

Наименование	Количество, ед
Стол (прямоугольный) банкетный складной	6
Стол коктейльный банкетный складной	5
Барная стойка	1
Пароконвектомат	1
Стеллажи кухонные	5
Холодильный шкаф-купе	1
Холодильный шкаф	1
Машина посудомоечная купольного типа	1
Стол предмоечный	2
Стойка ограждения под канат (с канатом)	2
Плита настольная индукционная	2
Льдогенератор	1
Кипятильник наливной	2
Стойка администратора	1
Банкетные стулья	20
Стеллаж (8 ячеек)	10
Ванна моечная	1
Стол производственный	10
Итальянская кофе-машина	1
Кофемолка электрическая	1
Аудиосистема с пультом	1

Микрофон	1
Микрофон	2
Подставка под пароконвектомат	10
Зонт вытяжной встраиваемый	1
Умягчитель воды	1
Графин стекло 150	1
Графин стекло 250	1
Стопка "Бостон шот" 50 мл	2

Производственная деятельность на предприятии общественного питания различных форм собственности, отвечающих требованиям профиля подготовки специалистов.

3.2 Место и время проведения производственной практики

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии 11176 «Бармен» является освоение междисциплинарного курса «Обслуживание за барной стойкой» и учебной практики.

Учебная и производственная практика по ПМ.05 «Выполнение работ по профессии 11176 «Бармен» предусмотрена для студентов 2-го курса в течение четырех недель (144 часа) 3- 4 семестров. Учебная практика может проводиться в учебном кабинете «Организация обслуживания» и технологической лаборатории. Производственная практика проводится на предприятиях, в учреждениях и организациях различных организационно-правовых форм и форм собственности сферы услуг питания г. Калининграда и области концентрированно (или чередование с теорией) на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и учебным заведением. Договоры на практику могут быть оформлены также и по личной договоренности между студентами и администрацией предприятий, которые предоставляют студентам места практики, отвечающие требованиям профиля подготовки специалистов.

Сокращение сроков практики не допускается.

Если студент не успел выполнить программу практики в отведенные сроки по болезни или по другим уважительным причинам, он проходит практику по индивидуальному плану.

По окончании производственной практики студент должен сдать отчет по практике, аттестационный лист, дневник;

3.3 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация обслуживания в общественном питании**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 1.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 1.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК1.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК1.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК1.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональной деятельности

ОК 5.	Использовать коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

3.4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	<ul style="list-style-type: none"> - организации и проверки подготовки бара, буфета к приему обслуживания гостей; - осуществление контроля над процессом подготовки бара, буфета к обслуживанию; - точность подбора видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья - грамотность использования различных методов и приемов подачи напитков, коктейлей, закусок простого приготовления - правильность применения различных техник подачи смешанных напитков, коктейлей и продукции бара - правильность использования приемов сбора использованной посуды и приборов; - правильность и 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.</p> <p>Экспертная оценка в процессе защиты отчетов по практике</p> <p>Экспертная оценка в процессе сдачи квалификационных испытаний</p>

	своевременность расчета потребителей	
ПК 2.2. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в общественном питании.	<p>- правильность выбора, оформления и использования информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в барах, буфетах;</p> <p>- грамотность составления и оформления меню, карт вин и коктейлей;</p> <p>- грамотность и вежливость осуществления консультирования потребителей;</p>	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик.</p> <p>Аттестация работодателя.</p>

3.5 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

48. О защите прав потребителей №2-ФЗ от 09.01.96
<https://docs.cntd.ru/document/9005388>
49. О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ -29 от 02.01.2000
<https://docs.cntd.ru/document/901751351>
50. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ -52 от 30.03.1999
<https://docs.cntd.ru/document/901729631>
51. СанПиН 2.3.2 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
<https://docs.cntd.ru/document/901806306?marker=6520IM>
52. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 года N 1515
<https://docs.cntd.ru/document/565854400?marker=6560IO>
53. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
<https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
54. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
<https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

55. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>
56. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
57. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания <https://docs.cntd.ru/document/1200103475>
58. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания <https://docs.cntd.ru/document/1200111506>

Основные источники:

17. Прокопьева, Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М. : Издательский центр «Академия», 2017г.
18. Пукалина, Н.М. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (1-е изд.) учебник. - М.: Издательский центр "Академия",- 2018 - 304 с.
19. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания (3-е изд.) учебник - М. : Издательский центр "Академия", 2020
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (14-е изд.) учеб. пособие - М. : Издательский центр "Академия", 2017
21. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания (3-е изд.) учебник 2018 г.

4. Контроль и оценка результатов освоения практики (по итогам практики)

1. Собеседование по контрольным вопросам.
- 2.Собеседование по итогам выполнения практических заданий
- 3.Составление и защита отчета по итогам практик
4. Аттестация работодателя

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ №1

ФИО _____,

Студент __ курса, группа № _____, специальности СПО
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

код и наименование

успешно прошел (ла) **учебную** / производственную практику по профессиональному модулю
ПМ.05 Выполнение работ по профессии Бармен

в объеме 36 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

- ПК1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
- ПК2. Обслуживать потребителей бара, буфета
- ПК3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- ПК4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
- ПК5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
- ПК6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
- ПК7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики</i>	<i>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</i>
Организация рабочего места бармена. Оформление витрины бара. Личная подготовка бармена к работе.	
Подготовка торгового зала к обслуживанию. Общие правила сервировки стола, сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.	
Овладение приемов по приготовлению и подаче простых закусок	
Освоение приемов работы с шейкером, смесительным стаканом, блендером. Овладение приемами нарезки и карбования citrusовых, фруктов	
Овладение приемами по рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов. Дать рекомендации по выбору вин, алкогольных напитков, их сочетание с блюдами.	
Овладение приемами работы на оборудовании бара (ледогенератор, кофемолка, кофемашина, миксер, соковыжималка). Приобретение навыков в приготовление горячих напитков: чай, кофе	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной _____ практики _____

Заключение: аттестуемый (-ая) продемонстрировал (-а)/ не продемонстрировал (-а) владение профессиональными и общими компетенциями _____

«__» _____ 20__

Подпись руководителя практики от ГАУ КО ПОО КСТ _____ / _____

Фамилия, должность, подпись отв. лица организации (базы практики)

М.П.

ГАУ КО ПОО «Колледж сервиса и туризма»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ №2

_____,
ФИО
 Студент (ка) __ курса, группа № _____, специальности СПО
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
код и наименование
 успешно прошел (ла) учебную / **производственную** практику по профессиональному модулю
ПМ.05 Выполнение работ по профессии Бармен
 в объеме 36 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
 в организации _____
наименование организации, юридический адрес
Виды и качество выполнения работ

- ПК1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
 ПК2. Обслуживать потребителей бара, буфета
 ПК3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
 ПК4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
 ПК5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
 ПК6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
 ПК7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Инструктаж по технике безопасности и противопожарные мероприятия. Экскурсия на предприятие общественного питания. Ознакомление с торговыми и производственными помещениями бара	
Идентификация ассортимента барной посуды. Ознакомление с ассортиментом барного инвентаря и барных аксессуаров бара.	
Ознакомление с принципами составления и оформления меню бара, карты вин и карты коктейлей. Знакомство с меню бара, картой вин, картой коктейлей предприятия.	
Овладение приемами работы на оборудовании бара (ледогенератор, кофемолка, кофемашинка, установка по розливу пива, соковыжималка, посудомоечная машина, кассовый терминал).	
Встреча и размещение гостей. Отработать навыки приема и оформления заказа, порядка получения продукции с производства и бара.	
Освоение приемов работы с шейкером, смесительным стаканом, блендером. Овладение приемами нарезки и карбования цитрусовых, фруктов	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

Заключение: аттестуемый (-ая) продемонстрировала (-а) / не продемонстрировала (-а) владение профессиональными и общими компетенциями _____

«__» _____ 20__

Подпись руководителя практики от ГАУ КО ПОО КСТ _____ / _____

Фамилия, должность, подпись отв. лица организации (базы практики)

М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ №3

ФИО

Студент (ка) __ курса, группа № _____, специальности СПО
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

код и наименование

успешно прошел (ла) учебную / **производственную** практику по профессиональному модулю

ПМ.05 Выполнение работ по профессии Бармен

в объеме 72 часа с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

- ПК1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
- ПК2. Обслуживать потребителей бара, буфета
- ПК3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- ПК4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
- ПК5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
- ПК6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
- ПК7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Овладение приемами по приготовлению и подаче простых холодных закусок	
Приобретение навыков в приготовление безалкогольных коктейлей: аперитивы, фizes, флипы	
Приобретение навыков в приготовление безалкогольных коктейлей: коблеры, джулепы, сангари	
Приобретение навыков в приготовление безалкогольных коктейлей: эг-ноги, молочные коктейли	
Приобретение навыков в приготовление безалкогольных коктейлей: коктейли с мороженым, коктейли со сливками	
Приобретение навыков в приготовление алкогольных коктейлей: аперитивы, коблеры	
Приобретение навыков в приготовление алкогольных коктейлей: хайболы, коллинзы, фиксы	
Приобретение навыков в приготовление алкогольных коктейлей: кулер, сауэр, кордиал	
Приобретение навыков в приготовлении слоистых коктейлей	
Приобретение навыков в приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао	
Отработать навыки в обслуживании посетителей бара	
Принять участие в инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре. Оформление необходимой отчетно-учетной документации. Д/зачет	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

Заключение: аттестуемый (-ая) продемонстрировала (-а) / не продемонстрировала (-а) владение профессиональными и общими компетенциями _____

«__» _____ 20__

Подпись руководителя практики от ГАУ КО ПОО КСТ _____ / _____

Фамилия, должность, подпись отв. лица организации (базы практики)

М.П