

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕННО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол №16-у от «31» августа 2022г.
Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

по профессии 19.01.04 Пекарь

Тура, 2022

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕННО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол №16-у от «31» августа 2022г.
Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»


Л.В. Пахомова
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

по профессии 19.01.04 Пекарь

Тура, 2022

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	Индивидуальный проект

ОДОБРЕНА

Предметно- цикловой комиссией
Общеобразовательных дисциплин
Председатель ПЦК

_____ Е.Л. Громова
_____ 2022 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);

-приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования,

-методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);

-приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), 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) с учетом проекта примерной рабочей программы среднего общего образования 2022 года.


-приказа Минобрнауки России от 29.01.2016 N 50 (ред. от 17.12.2020)"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.02.2016 N 41197)

-приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,


-приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,

-программа воспитания по профессии 15.01.05 «Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))»

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения основ безопасности жизнедеятельности при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 15.01.05 «Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))»


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>Индивидуальный проект</i>

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
 Разработчик: Кузакова С.И., преподаватель «Индивидуальный проект»

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>Индивидуальный проект</i>

Содержание

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	3
2	Структура и содержание учебной дисциплины	16
3	Условия реализации учебной дисциплины	20
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	22

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	Индивидуальный проект

1. ПАСПОРТ рабочей программы учебной дисциплины

Индивидуальный проект название дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом

1.1. Введение

Рабочая программа учебной дисциплины «Индивидуальный проект» направлена на реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалиста среднего звена, формируемой на основе федерального государственного образовательного стандарта получаемой профессии СПО 19.01.04 «Пекарь».

Программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), предъявляемых к содержанию и результатам освоения «Индивидуальный проект» и Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО), предъявляемых к формированию общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

Методика учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98.

Методика направлена на решение задач повышения качества освоения ООП СПО и включает основные направления совершенствования системы преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности ООП СПО:

1. Интенсивную подготовку.
2. Профессиональную направленность общеобразовательной подготовки.
3. Практическую подготовку, включение прикладных модулей.
4. Применение передовых технологий преподавания, в том числе технологий дистанционного и электронного обучения.


Содержание учебного предмета «Индивидуальный проект» изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий ППКРС СПО технологического профиля профессионального образования.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

является частью обязательной предметной области «Индивидуальный проект», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана по профессии (ППКРС) СПО 19.01.04 «Пекарь». ОД имеет междисциплинарную связь с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла, а также междисциплинарными курсами (МДК) профессионального цикла.

изучается на базовом уровнях.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Индивидуальный проект» интегрируется с содержанием профессиональных дисциплин и модулей и направлено на формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО по профессии 19.01.04

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	Индивидуальный проект

«Пекарь».

Содержание направлено на достижение всех личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, регламентированных ФГОС СОО. Реализация содержания в пределах освоения ООП СПО обеспечивается соблюдением принципа преемственности по отношению к содержанию и результатам освоения основного общего образования, однако в то же время обладает самостоятельностью, цельностью, спецификой подходов к изучению.

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

Цели освоения на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Индивидуальный проект» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.
- получить научное представление о природе и методах ее познания.

Задачи освоения на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):


- способность применять методы планирования деятельности организации (учреждения) регионального и национального уровня, применять методы контроля и учета профессиональной деятельности работников организаций (учреждений) регионального и национального уровня, применять инструментальный и технические средства организации профессиональной деятельности работников;

- способность разрабатывать и составлять документацию по контролю и учету профессиональной деятельности работников организаций (учреждений) регионального и национального уровня;

- способен критически анализировать информацию в целях обоснования собственности гражданской и мировоззренческой позиции: выбор необходимого источника информации; определение достоверности и объективности информации; определение актуальности и новизны информации.;

- способен применять системный подход в целях обоснования собственности гражданской и мировоззренческой позиции: выбор необходимой информации для решения профессиональной задачи; формулирование непротиворечивых тезисов, выражающих позицию.

- способен оценивать имеющиеся ресурсы и ограничения: оценка, сравнение и анализ информации и использование ее для практического решения профессиональных задач; соблюдение алгоритма разработки проекта и организации его реализации.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	Индивидуальный проект

В результате изучения учебного предмета Индивидуальный проект обучающийся должен обладать следующими результатами:

Предметные (далее-предметные результаты (базовый уровень) ПРб):

ПРб. 1- знание основ методологии исследовательской и проектной деятельности; структуру и правила оформления исследовательской и проектной работы;

ПРб. 2- навыки формулировки темы исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность;

ПРб. 3- умение составлять индивидуальный план исследовательской и проектной работы;

ПРб. 4- выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы;

ПРб. 5- определять цель и задачи исследовательской и проектной работы;

ПРб. 6- работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;

ПРб. 7- выбирать и применять на практике методы исследовательской деятельности адекватные задачам исследования;

ПРб. 8- оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы;

ПРб. 9- рецензировать чужую исследовательскую или проектную работы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

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

Личностные (далее личностные результаты- ЛР):

ЛР.1 – российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

ЛР.2- гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

ЛР.3 – готовность к служению Отечеству, его защите;

ЛР.4 – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

ЛР.5 – сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

ЛР.6 – толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

ЛР.7 – навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно- исследовательской, проектной и других видах деятельности;

Метапредметных (далее метапредметные результаты-МП):



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


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

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

МП 4.- готовность и способность к самостоятельной информационно- познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

МП 5.- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;


МП 6.- умение определять назначение и функции различных социальных институтов.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	Индивидуальный проект

1.4. Синхронизация предметных, личностных и метапредметных результатов с общими и профессиональными компетенциями.

Синхронизация образовательных результатов обеспечивает единство процессов воспитания, развития и обучения в период освоения ППКРС по профессии **19.01.04 Пекарь**


Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
<p>ПР6. 1- знание основ методологии исследовательской и проектной деятельности; структуру и правила оформления исследовательской и проектной работы;</p> <p>ПР6. 2- навыки формулировки темы исследовательской и проектной работы, доказывать ее актуальность;</p> <p>ПР6. 3- умение составлять индивидуальный план исследовательской и проектной работы;</p> <p>ПР6. 4- выделять объект и предмет исследовательской и проектной работы;</p> <p>ПР6. 5- определять цель и задачи исследовательской и проектной работы;</p> <p>ПР6. 6- работать с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотно их цитировать, оформлять библиографические ссылки, составлять библиографический список по проблеме;</p> <p>ПР6. 7- выбирать и применять на практике методы исследовательской деятельности адекватные задачам исследования;</p> <p>ПР6. 8- оформлять теоретические и экспериментальные результаты исследовательской и проектной работы;</p> <p>ПР6. 9- рецензировать чужую исследовательскую или проектную</p>	<p>ОК4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>МП 1.- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;</p> <p>МП 2.- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>МП 3.- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>МП 4.- готовность и способность к самостоятельной информационно- познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>МП 5.- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>МП 6.- умение определять назначение и функции различных социальных институтов.</p>	<p>ЛР.1 – российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);</p> <p>ЛР.2- гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;</p> <p>ЛР.3 – готовность к служению Отечеству, его защите;</p> <p>ЛР.4 – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</p> <p>ЛР.5 – сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к</p>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	Индивидуальный проект

работы.			<p>самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p> <p>ЛР.6 – толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;</p> <p>ЛР.7 – навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно- исследовательской, проектной и других видах деятельности;</p>
---------	--	--	---

1.5. Преемственность образовательных результатов с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь


Образовательные	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	ПМ.02 Приготовление теста
ПР6.4,6,7 ОК 4	Иметь практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей;	Иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;
ПР6.4,5,6, ОК 4	Уметь: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;	Уметь: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	Индивидуальный проект


ПР61,,2,3 ОК 4	Знать: способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами	Знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании.
-------------------	---	--

1.6. Междисциплинарный подход к отбору содержания Индивидуальный проект с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Предметное содержание ОД	Образовательные	Наименование дисциплин / МДК	Варианты междисциплинарных заданий
Тема 1. Методология и методика исследования	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	Химия, информатика МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: «Понятие «метод», «методология», «эксперимент», «закономерность». Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: «Понятие «метод», «методология», «эксперимент», «закономерность».
Тема 2. Типы и виды проектов	ПР6.2,3,5 ОК 4	Математика, химия МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Практическое занятие: «Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты)»: Описание типы проектов по сферам деятельности
Тема 3. Выбор темы и определение методологических характеристик	ПР6.1 ОК 4	Химия, информатика, МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских	Тема: " Выбор темы. Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы.» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: 1) Актуальность и практическая значимость исследования. 2) Определение цели и задач. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания.


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	Индивидуальный проект

Тема 4. Этапы работы над проектом	ПР6.4,5 ОК 4	Химия, информатика, МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: " Планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации.» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: 1) Основной этап: обсуждение методологических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом. Что я люблю делать и что не люблю 2) Хобби мужчин и женщин.
Тема 5. Методы работы с источником информации.	ПР6.1 ОК 4	География Индивидуальный проект Литература	Тема: " Виды литературных источников информации. Информационные ресурсы. " 1) рассказать о местоположении видах литературных источников информации; 2) на контурной карте проложить маршрут и описать его; 3) перевести с английского отрывок из темы: «Информационные ресурсы»; 4) продемонстрировать знание видов информационных ресурсов, рассказать о своём успехе в данной области; 5) найти в отрывках виды литературных источников произведений, ответить на вопросы.
Тема 6. Выполнение исследовательской работы в форме рефератов	ПР6.2,3,5ОК 4	Информатика, МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Тема: «Выполнение исследовательской работы в форме рефератов.» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по теме: 1) Реферат: структура, этапы работы, требования к оформлению, критерии оценки.
Тема 7. Правила оформления Проекта. Презентация проекта.	ПР6.4,5 ОК 4	Информатика	Тема: " Правила оформления титульного листа, содержания проекта. " <u>Задание 1.</u> Оформление титульного листа по теме " Правила оформления титульного листа, содержания проекта. " в текстовом редакторе WORD; <u>Задание 2.</u> Нужно ответить на 3 вопроса, ответы необходимо найти в глобальной сети, используя поисковые службы Internet: 1). Какие существуют ГОСТы по оформлению машинописных работ? (выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерации страниц, рубрикации текста, способы выделения отдельных частей текста) 2). Перечислить правила оформления таблиц и графиков; 3). Какие существуют особенности работы в программе PowerPoint?

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	Индивидуальный проект

1.7. Механизмы достижения результатов освоения Индивидуальный проект с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО по специальности	Инструменты реализации профессиональной направленности		
	В форме практической подготовки (задания ориентированы на профессиональную деятельность)	Включение прикладных модулей (отдельные темы дисциплин, МДК профессионального цикла)	Применение ДОТ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>Извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать.</p> <p><u>Задание.</u></p> <p>Пересказ темы «Реферат: структура, этапы работы, требования к оформлению, критерии оценки.»</p> <p>Подготовить доклад по теме: «Оформление библиографического списка.»</p> <p>Ответы на вопросы.</p>	<p>ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</p> <p>МДК. 04.1 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий.</p> <p>МДК. 04.2 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции.</p> <p>МДК. 05.1 Технология укладки и упаковки готовой продукции.</p>	<p>Обеспечение достижения ПРО в полном объеме. Обеспечение личностно – ориентированного подхода для разных категорий обучающихся. Формирование индивидуальных образовательных траекторий</p>


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	Индивидуальный проект

1.8. Обоснование применения технологий дистанционного и электронного обучения для определенных элементов содержания ОУДп.11.3 Естествознание (Индивидуальный проект)

В процессе преподавания Индивидуальный проект возможно использование следующих цифровых инструментов:

Цифровые технологии	Педагогические задачи, решаемые на основе цифровой технологии
Power Point	Подготовка к практическим занятиям по ОД. Для проведения занятий используются презентации
Видеофильм / мультфильм	Применяется как иллюстративный материал при изучении тем - на платформе You Tube
Электронная почта	Сетевой ресурс, используемый для коммуникации с обучающимися. Кроме того, применяется для осуществления контроля учебного процесса (переписка: ответы на текущие вопросы, проверка заданий при дистанционной форме обучения, контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся)
Скайп	Необходимое консультирование по желанию обучающегося в преддверии сдачи дифференцированного зачета по дисциплине «Индивидуальный проект»
Поисковый Яндекс/Google	Помогает организовать самостоятельную работу обучающихся при подготовке к занятиям, обеспечивая им доступ к информационным веб-ресурсам по изучаемым темам. Также рекомендуется в качестве учебной платформы «перевернутого» обучения (дополнительный источник информации для осмысления изложенных на лекциях аспектов литературного развития обучающихся)
Файлообменник (Яндекс-диск)	Используется для обмена файлами разных форматов (текстами, презентациями) между преподавателем и обучающимися (как резервный канал связи при возникновении проблем на платформе системы дистанционного обучения (СДО) Moodle)
Мобильное приложение	Используется приложение WhatsApp, которое позволяет поддерживать коммуникацию с обучающимися как на занятиях (можно отправлять интересный контент), так и вне их (решать возникающие проблемы, в основном организационного характера)
Социальная сеть	Используется «Telegram» для коммуникации с обучающимися
Интернет вещей	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и других сервисов
Сервисы Google	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны, обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и др. сервисов

Дистанционное обучение (ДО) обеспечивается применением совокупности образовательных технологий, при которых взаимодействие обучающегося и преподавателя осуществляется независимо от места их нахождения и распределения во времени на основе педагогически организованных информационных технологий, прежде всего с использованием средств телекоммуникации

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	Индивидуальный проект

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	53
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	35
в том числе:	
практические занятия	35
теоретические занятия	0
Самостоятельная работа обучающихся	18
в том числе:	
<i>Работа над индивидуальным проектом (ИП):</i> - Формулировка темы и составление плана собственного исследования. - Определение объекта, предмета, цели и задачи собственного научного поиска. - Определение особенности проблемы и гипотезы собственной исследовательской работы. - Работа с научной литературой по теме исследования. - Изучение общих требований к оформлению текста. - Оформление презентации.	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 2 семестре	



2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Индивидуальный проект»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа, проект	Объем часов	Уровень усвоения
Введение	1 семестр (33 часа)	П/С 21/12	
	Содержание учебного материала	2/0	
	Цели и задачи курса. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающегося.	1	1
	Понятие о науке, познании, исследовании.	1	1
Тема 1. Методология и методика исследования	Содержание учебного материала	6/0	
	Понятие «метод», «методология», «эксперимент», «закономерность».	2	1
	Методологические принципы. Структура методологии.	2	1
	Понятие о логике исследования.	2	1
Тема 2. Типы и виды проектов	Содержание учебного материала	4/3	
	Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты).	2	1
	Виды проектов (инновационный, конструкторский, исследовательский, инженерный, информационный, творческий, социальный, прикладной)	2	1
	Самостоятельная работа № 1	3	2
	Разработка алгоритма работы над проектом.		
Тема 3. Выбор темы и определение методологических характеристик	Содержание учебного материала	4/3	
	Выбор темы. Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы.	1	1
	Актуальность и практическая значимость исследования.	1	1
	Определение цели и задач. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания.	2	1
	Самостоятельная работа № 2	3	1
Тема 4. Этапы работы над проектом	Содержание учебного материала	3/3	
	Планирование: подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации.	1	1
	Основной этап: обсуждение методологических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом.	1	1
	Заключительный этап: подведение итогов, оформление результатов, презентация проекта	1	1
	Самостоятельная работа № 2	3	2
	Формулирование и оформление теоретических и практических аспектов проектной деятельности. Оформление плана работы над проектом.		
Тема 5. Методы	Содержание учебного материала	3/3	



работы с источником информации	Виды литературных источников информации. Информационные ресурсы.	1	1
	Практическое занятие № 1. Оформление библиографического списка.	2	2
	Самостоятельная работа № 3	3	1
	Подготовка сообщения «Общие требования к оформлению текста».		
	2 семестр (20 часов)	14/6	
Тема 6. Выполнение исследовательской работы в форме рефератов	Содержание учебного материала	4/3	
	Реферат: структура, этапы работы, требования к оформлению, критерии оценки.	1	1
	Выполнение исследовательской работы в форме рефератов	1	1
	Доклад: структура, этапы работы, требования к оформлению, критерии оценки.	1	1
	Публичная защита реферата.	1	2
	Самостоятельная работа № 4.	3	1
	Подготовка авторского доклада		
Тема 7. Правила оформления Проекта. Презентация проекта.	Содержание учебного материала	8/3	
	Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерации страниц, рубрикации текста, способы выделения отдельных частей текста	1	1
	Правила оформления титульного листа, содержания проекта.	1	1
	Оформление библиографического списка.	1	1
	Практическое занятие № 2. Оформление титульного листа, содержания и паспорта	1	2
	Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.	1	1
	Требования к приложениям результатов исследования индивидуального проекта.	1	1
	Практическое занятие № 3. Оформление приложения результатов исследования индивидуального проекта.	1	1
	Презентация проекта. Особенности работы в программе PowerPoint. Требования к содержанию слайдов.	1	1
	Самостоятельная работа № 5	3	1
	Оформление презентации по теме исследования проектной деятельности в программе PowerPoint и предоставление её на защиту.		
	Публичная защита индивидуальных проектов	2	1
Зачётное занятие	Всего:	35/18	

Для характеристики освоения учебного материала используются следующие обозначения:



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

Индивидуальный проект

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 предусматривает наличие учебного кабинета «География».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект методических пособий по предмету;
- комплект учебников;
- опорные таблицы.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер. IBM Pentium (D) (учительский);
- акустическая система;
- источник бесперебойного питания;
- программное обеспечение: MS Office 2000, Windows 2000;
- учебный материал в электронном виде.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Для обучающихся

1. Методические рекомендации для преподавателей и студентов/ Гололобова Елена Викторовна, Кизел – 2014.

Основные источники для преподавателя:

1. Бережнова Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учеб. для студ. средн. пед. учеб. заведений / Е.В. Бережнова, В.В. Краевский. – М.: издательский центр «Академия», 2013
2. Пастухова И.П., Тарасова Н.В.. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Пастухова, Н.В. Тарасова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. Гин, С. И. Проект или исследование? / С. И. Гин // Пачатковая школа. – 2010. – № 6. – С. 49–51
2. Гурман С.М. Оформление учебных текстовых документов: Методические указания / С.М. Гурман, В.И. Семёнов. – Богданович, 2010
3. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.: АРКТИ, 2012.



4. Шурыгина А.Г., Носова Н.В. Программа учебных модулей «Основы проектной деятельности» для учащихся основной школы разработанным А.Г. Шурыгиной и Н.В. Носовой. – Киров: Кировский ИПК и ПРО, 2011
5. Щербакова С.Г. Организация проектной деятельности в образовательном учреждении. Издательско-торговый дом «Корифей» - Волгоград, 2011.
6. Ступицкая М.А. Материалы курса «Новые педагогические технологии: организация и содержание проектной деятельности учащихся»: лекции 1-8. М.: Педагогический университет «Первое сентября», 2012.
7. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.: АРКТИ, 2012.

Интернет-ресурсы:

1. <http://psystudy.ru/> - электронный научный журнал
2. <http://studentam.net/> - электронная библиотека учебников
3. <http://www.gumer.info/> - библиотека



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

Индивидуальный проект

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА

РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии

4.1. Объекты контроля по общеобразовательной дисциплине с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Контроль и оценка результатов освоения Индивидуальный проект с учетом профессиональной направленности

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Личностные:</p> <p>1) постижение 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;</p> <p>2) освоение основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p> <p>3) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;</p> <p>4) овладение навыками сотрудничества со сверстниками, взрослыми в учебно-исследовательской, проектной деятельности;</p> <p>5) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;</p> <p>6) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;</p> <p>7) осознание выбранной профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов.</p>	<p>-устный опрос</p> <p>-домашнее задание творческого характера;</p> <p>- работа с текстом учебника</p> <p>конспектирование по заданному вопросу</p> <p>- выполнение заданий в рабочей тетради студента</p> <p>-эвристическая беседа</p> <p>- подготовка сообщений</p> <p>-подготовка и защита презентаций</p> <p>-отчет о выполнении лабораторной работы</p> <p>—тестовый контроль</p> <p>- практическая работа</p> <p>-внеаудиторная, самостоятельная работа по решению задач</p> <p>-дифференцированный зачет</p> <p>-экзамен</p>
<p>Метапредметные:</p> <p>1) овладение умением 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;</p>	<p>-устный опрос</p> <p>-домашнее задание творческого характера;</p> <p>- работа с текстом учебника</p> <p>конспектирование по заданному вопросу</p>



<p>2) овладение умением продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности;</p> <p>3) овладение умениями согласования процедур совместного действия;</p> <p>4) овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>5) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>6) овладение умениями 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;</p> <p>7) овладение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</p> <p>8) овладение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</p>	<ul style="list-style-type: none">- выполнение заданий в рабочей тетради студента-эвристическая беседа- подготовка сообщений-подготовка и защита презентаций-отчет о выполнении лабораторной работы–тестовый контроль- практическая работа-внеаудиторная, самостоятельная работа по решению задач-дифференцированный зачет-экзамен
<p>Предметные:</p> <p>1) владение навыками коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;</p> <p>2) способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;</p> <p>3) владение навыками проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;</p> <p>4) способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов;</p> <p>5) способность применять теоретические знания при выборе темы и разработке проекта;</p>	<ul style="list-style-type: none">-устный опрос-домашнее задание творческого характера;- работа с текстом учебникаконспектирование по заданному вопросу- выполнение заданий в рабочей тетради студента-эвристическая беседа- подготовка сообщений-подготовка и защита презентаций–тестовый контроль- практическая работа-внеаудиторная, самостоятельная работа-дифференцированный зачет



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

Индивидуальный проект

6) способность разрабатывать структуру конкретного проекта;	
7) владение умением определять методологию исследовательской деятельности;	
8) владение умением использовать справочную нормативную, правовую документацию;	
9) владение умением проводить исследования;	
10) владение знаниями оформлять библиографию, цитаты, ссылки, чертежи, схемы формулы;	
11) способность представлять результаты исследования в форме презентации.	




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

Индивидуальный проект

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

	Министерство образования Красноярского края
	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОП.00 Общепрофессиональный цикл
	<i>ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</i>

РАССМОТРЕНО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол № ____
от «30» августа 2021 г.
Председатель _____ Т.И.Алдиева

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В.Паникаровская
«31» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

***ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В
ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ***

Версия 1.0

Дата введения 01.09.2021 г.

Тура, 2021

Разработал:	Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»	Алдиева Татьяна Игоревна
-------------	----------------------------	--------------------------

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	12



1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04 Пекарь**

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

1.3. Цели и задачи дисциплины - Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У.1 - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

У.2 - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;

У.3 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

У.4 - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен **знать:**

3.1 - основные группы микроорганизмов;

3.2 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

3.3 - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

3.4 - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

3.5 - правила личной гигиены работников пищевых производств;

3.6 - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

3.7 - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.



ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделявать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 12 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)	44
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лекции	22
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	12
Промежуточная аттестация в форме экзамена на 2 семестре	



2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения	ОК, ПК Умения Знания
1	2		3	4	5
2 семестр – 32 часа					
Раздел 1. Основы микробиологии					
Тема 1. Понятие о микроорганизмах	Содержание учебного материала				ОК.1-ОК.7 ПК.1.1- ПК.1.3 ПК. 2.1- ПК.2.4 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.3 У.1-У.4 3.1-3.7
	1,2	Понятие о микроорганизмах Классификация микроорганизмов, форма, строение, размножение. Физиология микробов.	2	1,2	
	3,4	Влияние условий внешней среды на микроорганизмы Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность организмов	2	1,2	
	5	Распространение микробов в природе	1	1,2	
	6	Практическая работа: Микробиология основных пищевых продуктов	1	2,3	
	7	Практическая работа:Контрольная работа по теме «Понятие о микроорганизмах»	1	2,3	
	8	Практическая работа: решение ситуационных задач.	1	2,3	
Тема 2. Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала				
	9,10	Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекций.	2	1,2	
	11,12	Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения.	2	1,2	
	13	Практическая работа: Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний.	1	2,3	
	14	Практическая работа: Составление таблицы видов инфекций и отравлений-причин. Виды инфекций	1	2,3	
	15	Гельминты, виды, меры предупреждения появлений.	1	1,2	
	16	Контрольная работа по теме «Пищевые инфекции и пищевые отравления»	1	3	
	Самостоятельная работа: Составить сводную таблицу общих санитарно-гигиенических правил, предупреждающих пищевые инфекционные заболевания		4	3	
Раздел 2.		Основы гигиены и санитарии			
	Содержание учебного материала				ОК.1-ОК.7 ПК.1.1- ПК.1.3 ПК. 2.1- ПК.2.4 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1-
	17-19	Личная гигиена работников предприятий общественного питания Значение личной гигиены работников общественного питания. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной одежде. Медицинские обследования работников предприятий общественного питания.	3	1,2	
	20,21	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания Требования к устройству предприятий	2	1,2	



		общественного питания. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Борьба с грызунами и насекомыми.			ПК.5.3 У.1-У.4 3.1-3.7
22-24		Санитарные требования к механическому, тепловому и немеханическому оборудованию. Требования к инвентарю, инструментам, кухонной и столовой посуде. Классификация моющих средств, правила их применения. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.	3	1,2	
25,26		Методы дезинфекции. Разрешенные виды дезинфекционных средств. Правила приготовления дезинфицирующих средств	2	1,2	
27		Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	1	1,2	
28		Практическая работа: Здоровый образ жизни	1	2,3	
29		Практическая работа: Требования к дополнительным помещениям ПОП	1	2,3	
30		Практическая работа: Решение ситуационных задач. (Подбор дез.средств.,Содержание ОП)	1	2,3	
31		Практическая работа: Обобщающий урок, повторение пройденного материала	1	2,3	
32		Практическая работа: дифференцированный зачет	1	2,3	
		Самостоятельная работа: составить памятку для работников ПОП о здоровом образе жизни.	2	3	
		Самостоятельная работа: Изучить §2,3,4; в тетради составить перечни: 1)факторов повышающих работоспособность поваров и кондитеров; 2) мер предупреждения травматизма на ПОП; 3) факторов определяющих здоровый образ жизни.	2	3	
		Самостоятельная работа с СанПиН: Изучить Приложение 1 к СанПиН 2.4.5.2409-08. Ответить на вопросы.	2	3	
		Самостоятельная работа: Составить таблицу соотношения концентрации дез.средств и их применения .	2	3	

Для характеристики освоения учебного материалаиспользуются 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).

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета кулинарии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект методических пособий .

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.



3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Л.В. Мармузова «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности», учебное пособие для учреждений СПО.–М.: Академия, 2016г.

Дополнительные источники:

1. Г.Г. Лутошкина. «Гигиена и санитария общественного питания». М. «Академия». 2015.

2. Т.А. Качурина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». Учебное пособие. М. Академия. 2016.

3. СП 2.2.2.1327-03 Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту.; СП 3.5.3.554-96 Организация и проведение дератизационных мероприятий.; СП 3.5.3.1129-02 Санитарно - эпидемиологические требования к проведению дератизации.; СП 3.1.086-96 Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных. Сальмонеллез

4. СанПиН 2.4.5. 2409-08

Журналы:

1. «Питание и общество»

2. «Гастроном»

Интернет ресурсы:

www.medikum.nnov.ru

www.allbest.ru

www.smikro.ru



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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: У.1 - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; У.2 - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства; У.3 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; У.4 - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Наблюдение при выполнении практического занятия. Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения.
Знания: 3.1 - основные группы микроорганизмов; 3.2 - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 3.3 - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; 3.4 - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; 3.5 - правила личной гигиены работников пищевых производств; 3.6 - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; 3.7 - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Оценивание выполнения условий задания на творческом уровне; Оценивание знаний осознанного выбора способов действий из ранее известных; Оценивание знаний методом оценки результатов обучения через мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний каждым обучающимся; Оценивание индивидуальных и групповых заданий проектного и проблемного характера; Экспертная оценка выполнения практического занятия; Наблюдение при выполнении практического занятия; Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения; Оценка выполнения домашних заданий; Оценивание контрольных работ; Экзамен
Общие и профессиональные компетенции: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов. ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха. ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье. ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста. ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	



ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

	Министерство образования Красноярского края
	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОП.00 Общепрофессиональный цикл
	<i>ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности</i>

РАССМОТРЕНО:

на заседании

ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»

Протокол № ____

от «30» августа 2022 г.

Председатель _____ Филиппов А.Н.

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова

«31» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В.Паникаровская

«31» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

***ОП.02 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ***

Версия 1.0

Дата введения 01.09.2022 г.

Тура, 2022

Разработал:	Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»	Пахомова Людмила Викторовна
-------------	----------------------------	-----------------------------

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	12

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****Экономические и правовые основы производственной деятельности****1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04 Пекарь**

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

1.3. Цели и задачи дисциплины - Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У.1 - ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

У.2 - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

У.3 - защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен **знать:**

3.1 - принципы рыночной экономики;

3.2 - организационно-правовые формы организаций;

3.3 - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

3.4 - механизмы формирования заработной платы;

3.5 - формы оплаты труда

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Размножение и выращивание дрожжей.

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

Приготовление теста.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.



ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Разделка теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Укладка и упаковка готовой продукции.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 46 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося 14 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)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лекции	24
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 1 семестре	



2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения	ОК, ПК У, З
1		2	3	4	5
1 семестр – 32 часа					
Раздел.1 Экономические основы производственной деятельности					
Тема 1.1 Экономические основы производственной деятельности	Содержание учебного материала:				
	1	1.	Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Структура пищевой промышленности. Особенности отрасли общественного питания.	1	2
	2	2.	Современное состояние и тенденции развития общественного питания	1	2
	3	3.	Экономический механизм деятельности предприятий общественного питания	1	2
	Практические занятия:				
	4	1.	Характеристика основных организационно-правовых форм предприятий. Классификация торговых предприятий.	1	2
	Самостоятельная работа				
		1-2.	На основе Гражданского кодекса РФ дайте характеристику основным организационно-правовым формам предприятий. Результаты занести в таблицу.	2	3
Раздел 2. Показатели деятельности предприятий общественного питания					
Тема 2.1 Показатели деятельности общественного питания	Содержание учебного материала:				
	5	1.	Показатели деятельности предприятий общественного питания, их экономическая характеристика	1	2
	6	2.	Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	1	2
	7-8	3	Издержки производства и обращения в общественном питании.	2	2
	9-10	5	Себестоимость продукции предприятий общественного питания. Ценообразование в общественном питании	2	2
	Практические занятия:				
	11-12	2-3	Составить калькуляционную карточку блюд	2	2
	Самостоятельная работа				
		3-5.	Классификация и структура издержек предприятий общественного питания.	3	3
Раздел 3 Правовые основы производственной деятельности					
Тема 3.1. Общие положения трудового права	Содержание учебного материала:				
	13-14	1.	Источники трудового права. Конституция РФ о трудовых правах и обязанностях граждан.	2	2
	15-16	2.	Виды, формы, правила, прекращения, заключения трудового договора.	2	2
	Практические занятия:				
	17	4.	Заключение, изменение трудового договора	1	2
	Содержание учебного материала				
	18-19	3.	Понятие рабочего времени и его виды. Ненормированный рабочий день Сверхурочная	2	2



			работа. Особенности сверхурочной работы.			
	20-21	4.	Понятие времени отдыха и его виды. Понятие предоставления отпуска	2	2	
			Практические занятия:			
	22	5	Решение задач: Рабочее время и время отдыха	1	2	
			Самостоятельная работа			
		6-7.	Изучить раздел 4 Трудового кодекса РФ.	2	3	
Раздел 4. Правовые основы оплаты труда						
Тема 4.1. Виды оплаты труда	Содержание учебного материала:					ОК.1-ОК.7 ПК.1.1- ПК.1.3 ПК.2.1- ПК.2.4 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.3 У.1-У.3 3.1-3.5
	23-24	1.	Перечень требований к профессиональным навыкам пекаря. Тарифы заработной платы.	2	2	
	25-26	2	Тарифные ставки. Тарифные сетки. Районные коэффициенты. Система надбавок и доплат	2	2	
			Самостоятельная работа			
		8-10.	Заполнить таблицу «Оплата труда при отклонениях от нормативных условий труда»	3	3	
Тема 4.2. Порядок премирования работников и выплаты вознаграждения по итогам работы за год	Содержание учебного материала:					
	27-28	3.	Охрана заработной платы. Государственные гарантии по оплате труда.	2	2	
			Практические занятия:			
	29-30	6-8.	Решение задач «Расчет заработной платы»	3	2	
			Самостоятельная работа			
		11-14.	Изучить Главу 14. ТК РФ Защита персональных данных работника. Сделать устное сообщение Изучить инструкцию по охране труда парикмахера. Источник информации – ресурсы Интернет	4	3	
	32		Дифференцированный зачет	2	3	

Для характеристики 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- компакт диски и другие носители информации

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. И.А. Гербер «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» учебное пособие для учреждений СПО – КНОКУР, 2020г.

Дополнительные источники

1. Гомола А.И. Экономика, 5-е издание – М; Академия, 2013г, 335 с

Нормативные правовые акты

4. Конституция Российской Федерации

5. Гражданский Кодекс РФ, Ч. 1,2

6. Налоговый Кодекс РФ

7. Трудовой Кодекс РФ

8. Кодекс РФ об административных правонарушениях

Интернет-ресурсы

11. Социальные и экономические права в России <http://www.seprava.ru>

12. Основы экономики: вводный курс <http://be.economicus.ru>

13. Открытая экономика: информационно-аналитический сервер <http://www.opes.ru>

14. Права человека в России <http://www.hro.org>



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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: У.1 - ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; У.2 - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; У.3 - защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Наблюдение при выполнении практического занятия. Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения.
Знания: З.1 - принципы рыночной экономики; З.2 - организационно-правовые формы организаций; З.3 - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; З.4 - механизмы формирования заработной платы; З.5 - формы оплаты труда	Оценивание выполнения условий задания на творческом уровне; Оценивание знаний осознанного выбора способов действий из ранее известных; Оценивание знаний методом оценки результатов обучения через мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний каждым обучающимся; Оценивание индивидуальных и групповых заданий проектного и проблемного характера;
Общие и профессиональные компетенции: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов. ПК 1.3. Производить соевое обслуживание оборудования дрожжевого цеха. ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье. ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста. ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста. ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы,	Экспертная оценка выполнения практического занятия; Наблюдение при выполнении практического занятия; Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения; Оценка выполнения домашних заданий; Оценивание контрольных работ; Экзамен



платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

	Министерство образования Красноярского края
	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОП.00 Общепрофессиональный цикл
	<i>ОП.03 Безопасность жизнедеятельности</i>

РАССМОТРЕННО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол №16-у от «31» августа 2022г.
Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности.
директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова
«31» августа 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ


ОП.03 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Версия 1.0

Дата введения 01.09.2022 г.

Тура, 2022

Разработал:	Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»	Ботулу Гаврил Владимирович
-------------	----------------------------	-----------------------------------

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОП.03 Безопасность жизнедеятельности</i>

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	12



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 профессии **19.01.04 Пекарь**

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

1.3. Цели и задачи дисциплины - Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У.1 - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

У.2 - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

У.3 - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;

У.4 - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

У.5 - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;

У.6 - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

У.7 - оказывать первую помощь пострадавшим;

В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен **знать:**

3.1 - 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;

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

3.3 - основы военной службы и обороны государства;

3.4 - задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

3.5 - способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

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

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


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

3.9 - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОП.03 Безопасность жизнедеятельности</i>

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 профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.


ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 44 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;


самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОП.03 Безопасность жизнедеятельности</i>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лекции	20
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 3 семестре	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»			
	19.01.04 Пекарь			
	ОП.03 Безопасность жизнедеятельности			


2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Безопасность

жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа			Объем часов	Уровень освоения	ОК, ПК У,З
1	2			3	4	5
3 семестр – 32 часа						
Раздел 1. Безопасность и защита человека в опасных чрезвычайных ситуациях.						
Тема 1.1 Опасные и чрезвычайные ситуации, возникающие в повседневной жизни и правила безопасного поведения	Содержание учебного материала:					ОК.1-ОК.7 ПК.1.1- ПК.1.3 ПК.2.1- ПК.2.4 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.3 У.1-У.7 3.1-3.9
	1	1.	Вводный урок в курс БЖ	1	2	
	2	2.	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту.	1	2	
	3	3.	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту.	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Конспектирование нормативных документов, изучение нормативных материалов	1	3	
		2.	Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта.	1	3	
		3.	Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	1	3	
Тема 1.2 Организация гражданской обороны на объектах экономики	Содержание учебного материала:					
	4	1.	Задачи и условные мероприятия ГО	1	2	
	5	2.	Средства индивидуальной защиты.	1	2	
	6	3.	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожаре.	1	2	
	7	4.	Спасательные работы ГО в очагах поражения.	1	2	
	8	5.	Аварийно-восстановительные работы ГО в очагах поражения.	1	2	
	9	6.	Приборы радиационной, химической разведки (видеоматериал)	1	2	
	10	7.	Приборы дозиметрического контроля. (видеоматериал)	1	2	
	11	8.	Контрольная работа	1	1	
	Самостоятельная работа					
		1.	Изучение нормативных материалов, решение ситуационных задач.	1	3	
Раздел 2. Основы медицинских подготовки.						
Тема 2.1 Первая помощь при травмах и несчастных случаях	Содержание учебного материала:					ОК.1-ОК.7 ПК.1.1- ПК.1.3 ПК.2.1- ПК.2.4 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.3 У.1-У.7
	12	1.	Признаки и классификация ожогов и обморожений	1	2	
	13	2.	Виды кровотечений	1	2	
	14	3.	Способы временной остановки кровотечений.	1	2	
	15	4.	Практические занятия: Первая помощь при травмах.	1	2	
	16	5.	Практические занятия: Первая помощь при ранениях.	1	2	
	17	6.	Практические занятия: Первая помощь при ожогах, обморожениях	1	2	



	18	7.	Практические занятия: Первая помощь при тепловом и солнечном ударе.	1	2	3.1-3.9
	19	8.	Практические занятия: Методика наложения жгута и жгута-закрутки.	1	2	
	20	9.	Практические занятия: Этапы и методика проведения первичной обработки раны	1	2	
	21	10.	Практические занятия: Методика выполнения непрямого массажа сердца и искусственной вентиляции легких	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Подготовка рефератов, докладов, презентаций. Темы: «Отравление угарным газом», «Солнечный удар», «Поражение электротоком» «первая помощь при укусах насекомых, змей»	2	3	
Тема 2.2 Основы медицинских знаний	Содержание учебного материала:					
	22	1.	Понятие эпидемии. Инфекционные заболевание и их классификация	1	2	
	23	2.	Профилактика инфекционных болезней.	1	2	
	24	3.	Инфекции передающиеся половым путем.	1	2	
	25	4.	Практические занятия: СПИД и меры его профилактики.	1	2	
	Самостоятельная работа					
	1.	Ознакомление с нормативными документами, изучение нормативных документов, конспектирование текста, подготовка докладов.	2	3		
Тема 2.3 Основные понятия о здоровье и здоровом образе жизни.	Содержание учебного материала:					
	26	1.	Общие понятие о здоровье.	1	2	
	27	2.	Практические занятия: Двигательная активность и ее значение для здоровья человека.	1	2	
	28	3.	Практические занятия: Гигиена питания.	1	2	
	29	4.	Контрольная работа	1	1	
	Самостоятельная работа					
	1.	Ознакомление с нормативными документами Составить рацион питания для больного гепатитом, дизентерией, сахарным диабетом.	2	3		
Раздел 3. Факторы, разрушающие здоровье.						
Тема 3.1	Содержание учебного материала:					ОК.1-ОК.7 ПК.1.1- ПК.1.3 ПК.2.1- ПК.2.4 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.3 У.1-У.7
	30	1.	Практические занятия: Курение и его влияния на здоровье человека. Наркомания и токсикомания	1	2	
	31	2.	Практические занятия: Алкоголь. Профилактика пристрастия к алкоголю.	1	2	
	32		Дифференцированный зачет	1	2	
	Самостоятельная работа					
	1.	Ознакомление с нормативными документами . Создание презентации на тему: «Как бросить курить»,	2	3		

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»				
	19.01.04 Пекарь				
	ОП.03 Безопасность жизнедеятельности				

			«Профилактика токсикомании», «Влияние алкоголя на нервную систему человека»			3.1-3.9
--	--	--	---	--	--	---------

Для характеристики 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 «Безопасность жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности»:

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

Технические средства обучения:

- Мультимедийный проектор,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:


1. Арустамов Э.А. «Безопасность жизнедеятельности» учебник, 2014г.

Дополнительные источники:

1. Смирнов А.Т. «Безопасность жизнедеятельности», 2009г.
2. Сычев Ю.Н. «Безопасность жизнедеятельности», 2008г.
3. Краткая энциклопедия народной медицины. Ужегов Г.Н. – М.:ООО «Издательство АСТ», 2007г.
4. Косолапов Н.В., Прокопенко Н.А.»Безопасность жизнедеятельности», Издательство: Кнорус, 2010г.
5. Калыгин В.Г., Бондарь В.А., Дедеян Р.Я. «Безопасность жизнедеятельности. Промышленная и экологическая безопасность, безопасность в техногенных чрезвычайных ситуациях»
6. Неотложные состояния и экстренная медицинская помощь:
7. Справочник_Авруцкий Г.Я., Балоболкин М.И., Баркаган З.С.; под ред.Чазова Е.И. –М.: Медицина, 2011г.

Интернет – ресурсы:

<http://www.mchs.gov.ru/>
<http://chelindustry.ru/>
<http://allbzhd.ru/>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОП.03 Безопасность жизнедеятельности

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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: У.1 - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; У.2 - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; У.3 - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; У.4 - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; У.5 - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; У.6 - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; У.7 - оказывать первую помощь пострадавшим;	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Наблюдение при выполнении практического занятия. Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения.
Знания: 3.1 - 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; 3.2 - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; 3.3 - основы военной службы и обороны государства; 3.4 - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; 3.5 - способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; 3.6 - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; 3.7 - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; 3.8 - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; 3.9 - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	Оценивание выполнения условий задания на творческом уровне; Оценивание знаний осознанного выбора способов действий из ранее известных; Оценивание знаний методом оценки результатов обучения через мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний каждым обучающимся; Оценивание индивидуальных и групповых заданий проектного и проблемного характера; Экспертная оценка выполнения практического занятия; Наблюдение при выполнении практического занятия; Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения; Оценка выполнения домашних заданий; Оценивание контрольных работ; Экзамен
Общие и профессиональные компетенции: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	



клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОП.03 Безопасность жизнедеятельности

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

	Министерство образования Красноярского края
	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОП.00 Общепрофессиональный цикл
	<i>ОП.04 Калькуляция и учет</i>

РАССМОТРЕНО:

на заседании

ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»

Протокол № ____

от «30» августа 2021 г.

Председатель _____ Т.И.Алдиева

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова

«31» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В.Паникаровская

«31» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ

Версия 1.0

Дата введения 01.09.2021 г.

Тура, 2021

Разработал:	Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»	Алдиева Татьяна Игоревна
-------------	----------------------------	--------------------------

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	12



1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Калькуляция и учет

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04 Пекарь**

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

1.3. Цели и задачи дисциплины - Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У.1 - составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур;

У.2 - оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет за день;

У.3 - выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;

У.4 - составлять технологическую карту;

В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен **знать:**

З.1 - структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;

З.2 - порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;

З.3 - порядок получения продуктов из кладовой;

З.4 - документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;

З.5 - порядок проведения инвентаризации;

З.6 - порядок учёта предметов материального оснащения;

З.7 - виды нормативно-технологической документации.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.



ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОП.04 Калькуляция и учет

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лекции	15
практические занятия	17
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Промежуточная аттестация в форме экзамена 3 семестре	



2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Калькуляция и учет»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа			Объем часов	Уровень освоения	ОК, ПК У,З
1	2			3	4	5
3семестр – 32 часа						
Тема 1. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала:					ОК.1-ОК.7 ПК.1.1- ПК.1.3 ПК.2.1- ПК.2.4 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.3 У.1-У.4 3.1-3.7
	1	1.	Понятие цены. Виды цен, применяемых в общественном питании.	1	1,2	
	2	2.	Построение, структура сборника рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормы вложения массой брутто и нетто.	1	1,2	
	3	3.	Варианты закладки. Сезонные корректировки закладки сырья. Таблицы для дополнительных расчетов закладки сырья.	1	1,2	
	4	4.	Выход готовых блюд и кулинарных изделий. Торговая наценка, ее назначение и порядок установления.	1	1,2	
	5	5.	Калькуляция, назначение, заполнение, срок действия. Корректировка цен в калькуляционной карточке.	1	1,2	
	6	6.	План-меню, меню, продажные цены.	1	1,2	
	7	7.	Порядок определения цен на товары и полуфабрикаты. Расчет продажных цен на кулинарную продукцию.	1	1,2	
	8	8.	Наряд-заказ, порядок составления. Расчет продажных цен на мучные и кондитерские изделия.	1	1,2	
	9	9.	Практическое занятие № 1 Составление плана-меню	1	2,3	
	10	10.	Практическое занятие № 2 Определение количества продуктов для приготовления блюд	1	2,3	
	11,12	11.	Практическое занятие № 3 Составление калькуляционной карточки	2	2,3	
	13,14	12.	Практическое занятие № 4 Калькулирование первых блюд	2	2,3	
	15,16	13.	Практическое занятие № 5 Калькулирование вторых блюд	2	2,3	
	17,18	14.	Практическое занятие № 6 Калькулирование кондитерских изделий	2	2,3	
	Самостоятельная работа					
		1.	Составление калькуляции блюд;	2	3	
		2.	Подготовить сообщение по теме: «Торговая наценка. Факторы, влияющие на размер торговой наценки».	2	3	
		3.	Подготовить сообщение по теме: «Виды материальной ответственности»	2	3	
		4.	Подготовить сообщение по теме: «Виды документов производства»	2	3	
		5.	Виды Сборников, их применение (в форме доклада или реферата);	2	3	
Тема 2.	Содержание учебного материала:					



Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	19	1.	Состав товарооборота общественного питания.	1	1,2
	20	2.	Документальное оформление поступления и отпуска продуктов из кладовой.	1	1,2
	21	3.	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери.	1	1,2
	22	4.	Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и на производстве, ее документальное оформление.	1	1,2
	23	5.	Задачи учета отпуска готовых изделий из кухни и кондитерских цехов.	1	1,2
	24	6.	Документальное оформление отпуска готовых блюд из производства, с раздачи.	1	1,2
	25	7.	Особенности бухгалтерского учета продуктов в кондитерских цехах.	1	1,2
	26	8.	Учет поступления сырья и отпуска готовых изделий в кондитерских цехах.	1	1,2
	27	9.	Практическое занятие № 7 Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	1	2,3
	28	10.	Практическое занятие № 8 Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни	1	2,3
	29	11.	Практическое занятие № 9 Составление товарного отчета	1	2,3
	30	12.	Практическое занятие № 10 Составление отчета о движении продуктов и тары на производстве	1	2,3
	31	13.	Практическое занятие № 11 Расчет расхода соли и специй	1	2,3
	32,33	14.	Практическое занятие № 12 Оформление наряда-заказа на изготовление кондитерских изделий	2	2,3
	34	15.	Подготовка к экзамену	1	1,2
	Самостоятельная работа				
		1.	Документальное оформление поступления сырья на производство;	2	3
		2.	Подготовить сообщение по теме: «Проведение инвентаризации на базе практики»;	2	3
		3.	Документальное оформление и учет отпуска готовой продукции (в форме доклада).	2	3

Для характеристики 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 «Калькуляция и учет».

Оборудование учебного кабинета:

Учебные столы, стулья, стол преподавателя, доска, компьютер, проектор, калькуляторы, учебно-практические пособия, нормативно-правовые акты, учебно-бланковый материал, карточки тестов, заданий для самостоятельных работ, вопросы и билеты для проведения промежуточного контроля.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий:

Основные источники:

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Академия, 2004. — 160 с.

Дополнительные источники:

1. Алимов, С.А. Учет затрат, калькулирование и бюджетирование в отдельных отраслях производственной сферы. Гриф УМО МО РФ / С.А. Алимов. - Москва: Высшая школа, 2007. - 578 с.

2. Бондина, Н.Н. Учет затрат и калькулирование себестоимости / Н.Н. Бондина. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 351 с.

4. Демина, И.Д. Теория и практика применения современных методов учета затрат и калькулирования себестоимости продукции. Монография / И.Д. Демина. - М.: Русайнс, 2015. - 215 с.

14. Кузьмина, М.С Учет затрат, калькулирование и бюджетирование в отраслях производственной сферы. Учебное пособие для бакалавриата / М.С Кузьмина. - М.: КноРус, 2016. - 789 с.



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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: У.1 - составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептов; У.2 - оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчет; У.3 - выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены готовых изделий, передаваемые в реализацию; У.4 - составлять технологическую карту;	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Наблюдение при выполнении практического занятия. Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения.
Знания: 3.1 - структуру и назначение Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептов мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий; 3.2 - порядок расчета потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе; 3.3 - порядок получения продуктов из кладовой; 3.4 - документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий; 3.5 - порядок проведения инвентаризации; 3.6 - порядок учета предметов материального оснащения; 3.7 - виды нормативно-технологической документации.	Оценивание выполнения условий задания на творческом уровне; Оценивание знаний осознанного выбора способов действий из ранее известных; Оценивание знаний методом оценки результатов обучения через мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний каждым обучающимся; Оценивание индивидуальных и групповых заданий проектного и проблемного характера; Экспертная оценка выполнения практического занятия; Наблюдение при выполнении практического занятия; Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения; Оценка выполнения домашних заданий; Оценивание контрольных работ; Экзамен
Общие и профессиональные компетенции: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов. ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха. ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье. ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста. ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных	



видов теста.

ПК 3.4. Разделявать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОП.04 Калькуляция и учет

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

	Министерство образования Красноярского края
	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОП.00 Общепрофессиональный цикл
	<i>ОП.05 Техническое оснащение и организация рабочего места</i>

РАССМОТРЕНО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол № ____
от «30» августа 2021 г.
Председатель _____ Т.И.Алдиева

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В.Паникаровская
«31» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

Версия 1.0

Дата введения 01.09.2021 г.

Тура, 2021

Разработал:	Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»	Алдиева Татьяна Игоревна
-------------	----------------------------	--------------------------

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	14



1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04 Пекарь**

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

1.3. Цели и задачи дисциплины - Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У.1 - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

У.2 - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

У.3 - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

У.4 - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

У.5 - проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».

В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен **знать:**

3.1 - характеристики основных типов предприятий общественного питания;

3.2 - принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

3.3 - учет сырья и готовых изделий на производстве;

3.4 - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

3.5 - правила их безопасного использования;

3.6 - виды раздачи правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.



ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

самостоятельной работы обучающегося 16 часов.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОП.05 Техническое оснащение и организация рабочего места

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лекции	25
практические занятия	7
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Промежуточная аттестация в форме экзамена 3 семестре	



2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа			Объем часов	Уровень освоения	ОК, ПК У,З
1	2			3	4	5
3 семестр – 32 часа						
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания						
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала:					ОК.1-ОК.7 ПК.1.1- ПК.1.3 ПК.2.1- ПК.2.4 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.3 У.1-У.4 З.1-З.7
	1	1.	Классификация, основные типы и классы организаций питания.	1	1,2	
	2	2.	Характеристика основных типов организаций питания.	1	1,2	
	3	3.	Специализация организаций питания	1	1,2	
	Самостоятельная работа					
	1.	Повторение пройденного материала	1	3		
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала:					
	4	1.	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	1	1,2	
	5	2.	Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	1	1,2	
	6	3.	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.	1	1,2	
	7	4.	Нормируемые и ненормируемые потери.	1	1,2	
	8	5.	Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	1	1,2	
	9	6.	Характеристика способов кулинарной обработки	1	1,2	
	10	7.	Практическое занятие: Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	1	2,3	
	11	8.	Характеристика организации рабочих мест повара.	1	1,2	
	12	9.	Практическое занятие: Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции.	1	2,3	
	13	10.	Характеристика организации рабочих мест повара.	1	1,2	
	14	11.	Практическое занятие: Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	1	2,3	
	15	12.	Практическое занятие: Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.	1	2,3	
	16	13.	Характеристика организации рабочих мест повара.	1	1,2	
17	14.	Практическое занятие: Особенности	1	2,3		



			организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.			
	18	15.	Практическое занятие: Организация реализации готовой кулинарной продукции.	1	2,3	
	19	16.	Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	1	1,2	
	20	17.	Практическое занятие: Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	1	2,3	
	Самостоятельная работа					
		1.	Повторение пройденного материала	2	3	
Раздел 2 Виды механического оборудования						
Тема 2.1 Общие сведения о машинах. Машины для обработки овощей	Содержание учебного материала					ОК.1-ОК.7 ПК.1.1- ПК.1.3 ПК.2.1- ПК.2.4 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.3 У.1-У.4 3.1-3.7
	21	1.	Требования к материалам, используемым для изготовления машин.	1	1,2	
	22	2.	Основные части и детали машин. Картофелеочистительная машина МОК 125.	1	1,2	
	23	3.	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Возможные неисправности в работе. Безопасные условия труда	1	1,2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Повторение пройденного материала	1	3	
Тема 2.2 Овощерезательные машины	Содержание учебного материала					
	24	1.	Общая характеристика овощерезательных машин: назначение, устройство, правила эксплуатации, принцип действия.	1	1,2	
	25	2.	Овощерезательные машины МРО – 200, ПУ – 06.	1	1,2	
	26	3.	Инвентарь для обработки овощей: разделочные доски, карбовочный нож, нож для доочистки овощей, ножи для фигурной нарезки овощей. Безопасные условия труда	1	1,2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Повторение пройденного материала	1	3	
Тема 2.3 Оборудование и инвентарь для обработки мяса, рыбы и домашней птицы	Содержание учебного материала					
	27	1.	Машины для обработки мяса МИМ – 82, МИМ 105. Фаршемешалка МС – 150. Рыбоочиститель РО – 1М. устройство, принцип действия, правила эксплуатации, безопасные условия труда	1	1,2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Повторение пройденного материала	1	3	
Тема 2.4. Производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала					
	28	1.	Устройство, правила эксплуатации электронных весов, слайсеров. Устройство, правила эксплуатации слайсеров. Безопасные условия труда.	1	1,2	
	29	2.	Характеристика производственного инвентаря и приспособлений, используемых в холодном цехе	1	1,2	
	Самостоятельная работа					



		1.	Повторение пройденного материала	1	3	
		2.	Разработка презентации на тему: «Применение современного оборудования и инвентаря на предприятиях общественного питания»	2	3	
Раздел 3 Виды теплового технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых для приготовления горячих блюд						
Тема 3.1 Варочно-жарочное оборудование	Содержание учебного материала					ОК.1-ОК.7 ПК.1.1- ПК.1.3 ПК.2.1- ПК.2.4 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.3 У.1-У.4 3.1-3.7
	30	1.	Устройство, правила эксплуатации ПЭСМ – 4 ШБ, Пароконвектомата, СВЧ – печи, безопасные условия труда	1	1,2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Повторение пройденного материала	1	3	
Тема 3.2 Жарочное оборудование	Содержание учебного материала					
	31	1.	Характеристика жарочного оборудования: устройство, правила эксплуатации электрической сковороды СЭ 1, фритюрницы ФЭСМ – 20, жарочного шкафа ШЖЭСМ – 2К	1	1,2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Устройство, правила эксплуатации, принцип действия мармитов для первых блюд МСЭСМ-3, для вторых блюд МСЭСМ-110	1	3	
Тема 3.3 Оборудование для раздачи пищи						
	Содержание учебного материала					
	32	1.	Дифференцированный зачет	1	1,2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Повторение пройденного материала	1	3	
		2.	Подготовка к дифференцированному зачету	4	3	

Для характеристики 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 предполагает наличие учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оборудование кабинета: доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование: универсальный привод; процессор кухонный; набор ножей для овощерезки; рыбочистка; мясорубка; блендер; миксер; слайсер; мангал; льдогенератор; дефростер; рыхлитель для мяса; оборудование для вакуумирования продуктов; шкаф шоковой заморозки; холодильник; жарочный шкаф; пароконвектомат; электроплита; опалочный шкаф; электрофритюрница; рабочий стол; весы настольные электронные; расстоечный шкаф; тестомесильная машина; пекарский шкаф.



Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 №276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
 6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
 7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
 8. Профессиональный стандарт ФГОС СПО по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕРПриказ от 9 декабря 2016 г. N 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898)
 9. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
 10. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176 с.
 11. Техническое оснащение организаций питания: учебник для сред. проф. образования/ Лутошкина Г.Г. – М.: Академия, 2017. 13. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.: учебник для сред. проф. образования/ Золин В.П. – М.: Академия, 2014.
- Дополнительные источники:
1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Усов В.В. – М.: Академия, 2014.
 2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2014 - 373 с.
 3. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2014,160 с.
 4. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2014 - 164 с.19
 5. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2014 – 128 с.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОП.05 Техническое оснащение и организация рабочего места

6. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2014 – 162 с.

Интернет-источники:

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ru



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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: У.1 - организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; У.2 - подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь; У.3 - обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; У.4 - производить мелкий ремонт основного технологического оборудования и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства; У.5 - проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Наблюдение при выполнении практического занятия. Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения.
Знания: 3.1 - характеристики основных типов предприятий общественного питания; 3.2 - принципы организации кулинарного и кондитерского производства; 3.3 - учет сырья и готовых изделий на производстве; 3.4 - устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового, холодильного оборудования; 3.5 - правила их безопасного использования; 3.6 - виды раздачи, правила отпуска готовой кулинарной продукции.	Оценивание выполнения условий задания на творческом уровне; Оценивание знаний осознанного выбора способов действий из ранее известных; Оценивание знаний методом оценки результатов обучения через мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний каждым обучающимся; Оценивание индивидуальных и групповых заданий проектного и проблемного характера; Экспертная оценка выполнения практического занятия; Наблюдение при выполнении практического занятия; Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения; Оценка выполнения домашних заданий; Оценивание контрольных работ; Экзамен
Общие и профессиональные компетенции: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов. ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха. ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье. ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста. ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	



ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОП.05 Техническое оснащение и организация рабочего места

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

	Министерство образования Красноярского края
	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОП.00 Общепрофессиональный цикл
	<i>ОП.06 Товароведение продовольственных товаров</i>

РАССМОТРЕНО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол № ____
от «30» августа 2021 г.
Председатель _____ Т.И.Алдиева

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В.Паникаровская
«31» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ


ОП.06 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Версия 1.0

Дата введения 01.09.2021 г.


Тура, 2021

Разработал:	Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»	Алдиева Татьяна Игоревна
-------------	----------------------------	--------------------------

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОП.06 Товароведение продовольственных товаров</i>

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	13

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОП.06 Товароведение продовольственных товаров</i>

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Товароведение продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04 Пекарь**

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

1.3. Цели и задачи дисциплины - Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен **уметь:**

У.1 - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

У.2 - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

У.3 - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен **знать:**

З.1 - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

З.2 - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

З.3 - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

З.4 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

З.5 - виды складских помещений и требования к ним;

З.6 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.


ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным

Версия: 1.0	Стр. 4 из 13
--------------------	---------------------

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОП.06 Товароведение продовольственных товаров</i>

рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделявать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.


ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;


самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОП.06 Товароведение продовольственных товаров</i>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лекции	20
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 3 семестре	


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»			
	19.01.04 Пекарь			
	ОП.06 Товароведение продовольственных товаров			

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа			Объем часов	Уровень освоения	ОК, ПК У,З
1	2			3	4	5
3 семестр – 32 часа						
Введение.	Содержание учебного материала:					ОК.1-ОК.7 ПК.1.1- ПК.1.3 ПК.2.1- ПК.2.4 ПК.3.1- ПК.3.7 ПК.4.1- ПК.4.6 ПК.5.1- ПК.5.3 У.1-У.4 3.1-3.7
	1	1.	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины. Региональные виды сырья и пищевых продуктов.	1	1,2	
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов.	Содержание учебного материала:					
	2	1.	Роль воды, минеральных веществ, жиров, углеводов, белков, витаминов, ферментов в питании.	1	1,2	
	3	2.	Практическая работа: Энергетическая ценность (калорийность) пищевых продуктов.	1	2,3	
	4	3.	Качество пищевых продуктов и методы его определения. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов	1	1,2	
	5	4.	Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Естественная убыль пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов.	1	1,2	
	6	5.	Практическая работа: Определение маркировки и штрихового кодирования пищевых продуктов.	1	2,3	
	Самостоятельная работа					
		1.	Подготовить доклад: Качество пищевых продуктов.	3	3	
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала:					
	7	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1	1,2	
	8	2.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих, сушеных, маринованных грибов.	1	1,2	
	9	3.	Практическая работа: Органолептическая оценка качества корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, салатно-шпинатных, десертных, тыквенных, бобовых, зерновых.	1	2,3	
	Самостоятельная работа					
		1.	Подготовить сообщение: Хозяйственно-ботанические сорта овощей.	3	3	
Тема 3.	Содержание учебного материала:					




Товароведная характеристика рыбы и рыбных продуктов	10	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	1	1,2
	11	2.	Основные семейства промысловых рыб. Термическое состояние. Способы консервирования: вяление, сушка, копчение, балычные изделия, консервы и пресервы.	1	1,2
	12	3.	Практическая работа: Органолептическая оценка качества рыбы живой, мороженной.	1	2,3
	13	4.	Практическая работа: Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	1	2,3
	Самостоятельная работа				
		1.	Подготовить презентацию: Основные семейства промысловых рыб	3	3
Тема 4. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала:				
	14	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	1	1,2
	15	2.	Практическая работа: Ассортимент, условия и сроки хранения: колбасных изделий, мяскопченостей, мясных консервов.	1	2,3
	Самостоятельная работа				
		1.	Подготовить презентацию: Виды мясных продуктов. (хим.состав, пищевая ценность, классификация, мясные полуфабрикаты, субпродукты).	3	3
Тема 5. Товароведная характеристика молока и молочных продуктов	Содержание учебного материала:				
	16	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения молочных товаров	1	1,2
	17	2.	Практическая работа: Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	1	2,3
Тема 6. Товароведная характеристика яиц и яйцепродуктов	Содержание учебного материала:				
	18	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	1	1,2
	19	2.	Практическая работа: Органолептическая оценка качества яиц.	1	2,3
Тема 7. Товароведная характеристика пищевых жиров.	Содержание учебного материала:				
	20	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	1	1,2
	21	2.	Практическая работа: Органолептическая оценка качества	1	2,3

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»				
	19.01.04 Пекарь				
	ОП.06 Товароведение продовольственных товаров				

			пищевых жиров. (растительных, животных)			
Тема 8. Товароведная характеристика зерна и продуктов его переработки.	Содержание учебного материала:					
	22	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий. Условия и сроки хранения зерновых товаров	1	1,2	
	23	2.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий.	1	1,2	
	24	3.	Практическая работа: Органолептическая оценка качества: круп, муки, макаронных изделий.	1	2,3	
	Самостоятельная работа					
		1.	Подготовить презентацию: Виды круп, муки, макаронных изделий. (хим.состав, пищевая ценность, классификация,).	3	3	
Тема 9. Товароведная характеристика вкусовых продуктов.	Содержание учебного материала:					
	25	1.	Значение вкусовых продуктов в питании человека. Ассортимент и характеристика: чая, кофе и кофейных напитков.	1	1,2	
	26	2.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству: пряностей, приправ, пищевых кислот.	1	1,2	
	27	3.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству: алкогольных напитков, хлебного кваса и напитков из хлебного сырья.	1	1,2	
	28	4.	Практическая работа: Органолептическая оценка качества: пряностей, приправ	1	2,3	
Тема 10. Пищевые добавки.	Содержание учебного материала:					
	29	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству: хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, желирующих веществ, пищевых красителей.	1	1,2	
	30	2.	Характеристика, значение в питании, общие требования к пищевым добавкам, генетически модифицированным пищевым продуктам.	1	1,2	
	31	3.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству: крахмала, сахара, кондитерских изделий.	1	1,2	
	32	4.	Практическая работа: Дифференцированный зачет	1	3	
	Самостоятельная работа					
		1.	Подготовка к дифф.зачету. Повторение пройденного материала	1	3	

Для характеристики освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОП.06 Товароведение продовольственных товаров

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 осуществляется в лаборатории «Товароведение продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: *доска учебная; рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; производственный стол; весы электронные; овоскоп; прибор для определения наличия нитратов; калориметр; линейки; ножи.*

Технические средства обучения: *компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).*

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий:

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

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с. 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. 4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

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


Основная литература 2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Интернет- ресурсы

1 <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

2 <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>

- товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 Пекарь	
	ОП.06 Товароведение продовольственных товаров	


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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: У.1 - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; У.2 - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); У.3 - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Экспертная оценка выполнения практического занятия. Наблюдение при выполнении практического занятия. Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения.
Знания: З.1 - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; З.2 - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; З.3 - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; З.4 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; З.5 - виды складских помещений и требования к ним; З.6 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	Оценивание выполнения условий задания на творческом уровне; Оценивание знаний осознанного выбора способов действий из ранее известных; Оценивание знаний методом оценки результатов обучения через мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний каждым обучающимся; Оценивание индивидуальных и групповых заданий проектного и проблемного характера;
Общие и профессиональные компетенции: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов. ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха. ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье. ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста. ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	Экспертная оценка выполнения практического занятия; Наблюдение при выполнении практического занятия; Экспертная оценка в ходе тестирования, производственного обучения; Оценка выполнения домашних заданий; Оценивание контрольных работ; Экзамен




<p>ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p> <p>ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p> <p>ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p> <p>ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p> <p>ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.</p> <p>ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры</p>	
--	--

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»		
	19.01.04 Пекарь		
	ОП.06 Товароведение продовольственных товаров		

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.1 Русский язык

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования,

- методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);

- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), 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) с учетом проекта примерной рабочей программы среднего общего образования 2022 года.

- приказа Минобрнауки России от 29.01.2016 N 50 (ред. от 17.12.2020)"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.02.2016 N 41197)

- приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,

- программой воспитания по профессии 19.01.04 Пекарь».

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения русского языка при подготовке квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.04 Пекарь»


Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчик Чинагина Людмила Георгиевна, преподаватель русского и литературы

ОДОБРЕНА


Предметно- цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК Е.Л. Громова Протокол № 1 от 31 августа 2022 г

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.1 Русский язык

Содержание

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	3
2	Структура и содержание учебной дисциплины	17
3	Условия реализации учебной дисциплины	23
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	26

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.1 Русский язык

1. ПАСПОРТ рабочей программы учебной дисциплины

Русский язык название дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом

1.1. Введение

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01.1 «Русский язык» направлена на реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалиста среднего звена, формируемой на основе федерального государственного образовательного стандарта получаемой профессии СПО 19.01.04 Пекарь.

Программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), предъявляемых к содержанию и результатам освоения ОУД.01.1 «Русский язык» и Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО), предъявляемых к формированию общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

Программа учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98.

Программа направлена на решение задач повышения качества освоения ООП СПО и включает основные направления совершенствования системы преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности ООП СПО:

1. Интенсивную подготовку.
2. Профессиональную направленность общеобразовательной подготовки.
3. Практическую подготовку, включение прикладных модулей.
4. Применение передовых технологий преподавания, в том числе технологий дистанционного и электронного обучения.


Содержание учебного предмета ОУД.01.1 «Русский язык» изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий ППКРС СПО технологического профиля профессионального образования.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

ОУД.01.1 является частью обязательной предметной области ОУД.01.1 «Русский язык», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана по профессии (ППКРС) СПО 19.01.04 Пекарь». ОД имеет междисциплинарную связь с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла, а также междисциплинарными курсами (МДК) профессионального цикла.

ОУД.01.1 изучается на базовом уровнях.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Русский язык» интегрируется с содержанием профессиональных дисциплин и модулей и направлено на формирование общих и

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.1 Русский язык

профессиональных компетенций ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь».

Содержание ОУД.01.1 направлено на достижение всех личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, регламентированных ФГОС СОО. Реализация содержания ОУД.01.1 в пределах освоения ООП СПО обеспечивается соблюдением принципа преемственности по отношению к содержанию и результатам освоения основного общего образования, однако в то же время обладает самостоятельностью, цельностью, спецификой подходов к изучению.

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

Цели освоения ОУД.01.1 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Русский язык» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.
- получить научное представление о природе и методах ее познания.

Задачи освоения ОУД.01.1 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):


- 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;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

В результате изучения учебного предмета ОУД.01.1 Русский язык обучающийся должен обладать следующими результатами:

Предметные (далее-предметные результаты (базовый уровень)ПРб):

ПРб. 1- сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;

ПРб. 2- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.1 Русский язык

диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;

ПРб. 3- сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);

ПРб. 4- совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);

ПРб. 5- обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;

ПРб. 6- сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;


ПРб. 7- обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);

ПРб. 8- обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

ПРб. 9- совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

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

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.1 Русский язык

Личностные (далее личностные результаты- ЛР):

ЛР.1 – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

ЛР.2- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

ЛР.3 – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

ЛР.4 – готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

ЛР.5 – понимание русского языка как одной из основных национально-культурных ценностей русского народа, определяющей роли родного языка в развитии интеллектуальных, творческих способностей и моральных качеств личности, его значения в процессе получения школьного образования;

ЛР.6 – осознание эстетической ценности русского языка; уважительное отношение к родному языку, гордость за него; потребность сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; стремление к речевому самосовершенствованию;

ЛР.7 – достаточный объем словарного запаса и усвоенных грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств в процессе речевого общения; способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью.

Метапредметных (далее метопредметные результаты-МП):

МП 1.- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;


МП 2.- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

МП 3.- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

МП 4.- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

МП 5.- способность участвовать в речевом общении, соблюдая нормы речевого этикета; адекватно использовать жесты, мимику в процессе речевого общения;

МП 6.- умение выступать перед аудиторией сверстников с небольшими сообщениями, докладом, рефератом; участие в спорах, обсуждениях актуальных тем с использованием различных средств аргументации;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.1 Русский язык

1.4. Синхронизация предметных, личностных и метапредметных результатов с общими и профессиональными компетенциями.

Синхронизация образовательных результатов обеспечивает единство процессов воспитания, развития и обучения в период освоения ППКРС по профессии **19.01.04 Пекарь**)

Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
---	---------------------------------------	---	---




<p>ПР6. 1- сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;</p> <p>ПР6. 2- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p>	<p>ОК4. Осуществлять поиск, анализ, оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>МП 1.- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>МП 2.- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>МП 3.- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>МП 4.- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>МП 5.- способность участвовать в речевом общении, соблюдая нормы речевого этикета; адекватно использовать жесты, мимику в процессе речевого общения;</p> <p>МП 6.- умение выступать перед аудиторией сверстников с небольшими сообщениями, докладом, рефератом; участие в спорах, обсуждениях актуальных тем с использованием различных средств аргументации;</p>	<p>ЛР.1 – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</p> <p>ЛР.2- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>ЛР.3 – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>ЛР.4 – готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>ЛР.5 – понимание русского языка как одной из основных национально-культурных ценностей русского народа, определяющей роли родного языка в развитии интеллектуальных, творческих способностей и моральных качеств личности, его значения в процессе получения школьного образования;</p>
--	--	---	---



<p>ПР6. 3- сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);</p> <p>ПР6. 4- совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);</p> <p>ПР6. 5- обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и</p>			<p>ЛР.6 – осознание эстетической ценности русского языка; уважительное отношение к родному языку, гордость за него; потребность сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; стремление к речевому самосовершенствованию;</p> <p>ЛР.7 – достаточный объем словарного запаса и усвоенных грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств в процессе речевого общения; способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью.</p>
---	--	--	---




<p>ПР6. 6- сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</p> <p>ПР6. 7- обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);</p> <p>ПР6. 8- обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;</p> <p>ПР6. 9- совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p>			
--	--	--	--


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.1 Русский язык

1.5. Преемственность образовательных результатов с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь)


Образовательные	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	ПМ.02 Приготовление теста
ПР6.4,6,7 ОК 4	Иметь практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей;	Иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.1 Русский язык

ПР6,4,5,6, ОК 4	<p>Уметь: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;</p>	<p>Уметь: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</p>
--------------------	---	--


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.1 Русский язык

ПР61,,2,3 ОК 4	<p>Знать: способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами</p>	<p>Знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании.</p>
-------------------	---	---

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.1 Русский язык


1.6. Междисциплинарный подход к отбору содержания ОУД.01.1 Русский язык с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь)

Предметное содержание ОД	Образовательные	Наименование дисциплин / МДК	Варианты междисциплинарных заданий
Тема 2.7. Синтаксис	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	Химия, информатика МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных	Тема: «Синтаксис» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: «Сложноподчиненные предложения»
Тема 3.1. Текст. Признаки текста.	ПР6-.3,5,6,7,8,9 ОК 4	Математика, химия МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Практическое занятие: «Определить тему в сокращенном рассказе В.П.Астафьева. Найти предложение, в котором выражена основная мысль (№ 142 стр.63 Т.С. Кудрявцева,дрофа. М.. 2001)»: Прочитать параграф из учебника истории, определить тип связи между предложениями.
Тема 3.5. Текст. Конспект.	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	Химия, информатика, МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских	Тема: «Конспект, тематический конспект» Составление конспекта статьи В. Лакшина «Черты великого эпоса («Война и мир»))».
Тема 3.7. Оценка. Рецензия.	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	Химия, информатика, МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: «Оценка. Рецензия.» Написать рецензию на просмотренный фильм.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.1 Русский язык


Тема 4.2. Функциональные стили. Научный стиль.	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	География Иностранный язык Литература	Тема: " Стилистика. Функциональные стили." 1) рассказать хронологию взглядов на то как развивалась стилистика; 2) на контурной карте показать распространение великого русского языка; 3) перевести с английского отрывок из книги Ивана Тургенева «Муму»; 4) продемонстрировать научные стили текстов, рассказать какими способами можно их составить; 5) найти в отрывках произведений как описывали функциональные стили поэты и писатели.
Тема 4.3. Публицистический стиль.	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	Информатика, МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Тема: «Публицистический стиль.» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по теме: Определение признаков публицистического стиля
Тема 4.3.1. Устное выступление. Доклад. Дискуссия.	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	Информатика	Тема: " Устное выступление. Доклад. Дискуссия." <u>Задание 1.</u> Подготовить сообщение «Кто ввёл термин Риторика»; <u>Задание 2.</u> Нужно ответить на 4 вопроса, ответы необходимо найти в глобальной сети, используя поисковые службы Internet: 1) Имена каких знаменитых ораторов вам известны? 2) Как вы думаете, почему имена этих людей мы помним? 3) Итак, что же такое риторика? 4) Какова связь между риторикой и публичным выступлением?
Тема 4.3.1. Устное выступление. Доклад. Дискуссия.	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	Химия, информатика МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных	Тема: «Устное выступление. Доклад. Дискуссия.» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по теме: «Зачем нужны дискуссии?»

1.7. Механизмы достижения результатов освоения ОУД.01.1 Русский язык с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.1 Русский язык

Пекарь)

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО по специальности	Инструменты реализации профессиональной направленности		
	В форме практической подготовки (задания ориентированы на профессиональную деятельность)	Включение прикладных модулей (отдельные темы дисциплин, МДК профессионального цикла)	Применение ДОТ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>Извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать.</p> <p><u>Задание.</u> Написать сочинение на тему «Почему я в пекари пошёл» Составить аннотацию на одно из изученных произведений русской классической литературы: А) поэма Н. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо»; Б) роман Л. Толстого «Война и мир»; В) пьеса А. Чехова «Вишневый сад».</p>	<p>ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</p> <p>МДК. 04.1 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий.</p> <p>МДК. 04.2 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции.</p> <p>МДК. 05.1 Технология укладки и упаковки готовой продукции.</p>	<p>Обеспечение достижение ПР в полном объеме. Обеспечение личностноориентированного подхода для разных категорий обучающихся. Формирование индивидуальных образовательных траекторий</p>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.1 Русский язык

1.8. Обоснование применения технологий дистанционного и электронного обучения для определенных элементов содержания ОУД.01.1 Русский язык

В процессе преподавания ОУД.01.1 Русский язык возможно использование следующих цифровых инструментов:

Цифровые технологии	Педагогические задачи, решаемые на основе цифровой технологии
Power Point	Подготовка к практическим занятиям по ОД. Для проведения занятий используются презентации
Видеофильм / мультфильм	Применяется как иллюстративный материал при изучении тем - на платформе You Eube
Электронная почта	Сетевой ресурс, используемый для коммуникации с обучающимися. Кроме того, применяется для осуществления контроля учебного процесса (переписка: ответы на текущие вопросы, проверка заданий при дистанционной форме обучения, контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся)
Скайп	Необходимое консультирование по желанию обучающегося в преддверии сдачи дифференцированного зачета по дисциплине «Русский язык»
Поисковый Яндекс/Google	Помогает организовать самостоятельную работу обучающихся при подготовке к занятиям, обеспечивая им доступ к информационным веб-ресурсам по изучаемым темам. Также рекомендуется в качестве учебной платформы «перевернутого» обучения (дополнительный источник информации для осмысления изложенных на лекциях аспектов литературного развития обучающихся)
Файлообменник (Яндекс-диск)	Используется для обмена файлами разных форматов (текстами, презентациями) между преподавателем и обучающимися (как резервный канал связи при возникновении проблем на платформе системы дистанционного обучения (СДО) Moodle)
Мобильное приложение	Используется приложение WhatsApp, которое позволяет поддерживать коммуникацию с обучающимися как на занятиях (можно отправлять интересный контент), так и вне их (решать возникающие проблемы, в основном организационного характера)
Социальная сеть	Используется «Telegramm» для коммуникации с обучающимися
Интернет вещей	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и других сервисов
Сервисы Google	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны, обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и др. сервисов


Дистанционное обучение (ДО) обеспечивается применением совокупности образовательных технологий, при которых взаимодействие обучающегося и преподавателя осуществляется независимо от места их нахождения и распределения во времени на основе педагогически организованных информационных технологий, прежде всего с использованием средств телекоммуникации.



2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	190
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	132
в том числе:	
лекции	72
практические занятия	60
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на II семестре, в форме экзамена на IV семестре	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»			
	19.01.04 Пекарь			
	ОУД.01.1 Русский язык			

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины


ОУД.01.1 Русский язык

Наименование


Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа		Объем часов	Уровень освоения	ОК, У,З
1	2		3	4	5
1 курс – 93 часа					
1 семестр – 37 часов					
Раздел 1. Повторение. Общие сведения о языке.					
Тема 1.1 Повторение	Практические занятия:				У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	1	Входной диктант.	1	2,3	
	2,3	Повторение орфограмм, знаков препинаний в сложных предложениях, при прямой речи.	2	2,3	
	4,5	Повторение орфограмм, знаков препинаний в сложных предложениях, при прямой речи.	2	2,3	
Тема 1.2 Общие сведения о языке.	Практические занятия:				
	6,7	Русский язык в Российской Федерации и в современном мире.	2	2,3	
	Самостоятельная работа:				
	В заданных текстах проставить недостающие знаки препинания. Аргументировать постановку знаков препинания. Записать свои примеры сложных предложений, предложений с прямой речью.		2	3	
Раздел 2. Русский язык как система средств разных уровней.					
Тема 2.1. Взаимосвязь единиц языка разных уровней.	Содержание учебного материала:				У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	8	Взаимосвязь языка и культуры.	1	1	
	9	Взаимообогащение языков. Язык и речь.	1	1	
	10	Взаимосвязь единиц языка разных уровней.	1	1	
	Практические занятия:				
	11,12	Взаимосвязь единиц языка разных уровней.	2	2,3	
	Самостоятельная работа:				
Тема 2.2. Словари русского языка	Содержание учебного материала:				
	13,14	Словари русского языка.	2	1	
	Практические занятия:				
	15,16	Работа с лингвистическими словарями (фразеологические, толковые, синонимические, этимологические и др.)	2	2,3	
	Самостоятельная работа:				
	Составление словаря профессиональных терминов пекаря.		2	3	
Тема 2.3. Единицы языка. Уровни языковой системы.	Содержание учебного материала:				
	17	Единицы языка. Уровни языковой системы.	1	1	
Тема 2.4. Разделы науки	Содержание учебного материала:				
	18	Разделы науки о языке. Фонетика.	1	1	



о языке. Фонетика.				
Тема 2.5. Лексика и фразеология	Содержание учебного материала:			
	19,20	Лексика и фразеология (омонимы, лексические, словообразовательные, синтаксические, стилистические синонимы).	2	1
	Практические занятия:			
	21,22	Лексика и фразеология (омонимы, лексические, словообразовательные, синтаксические, стилистические синонимы).	2	2,3
Тема 2.5.1 Исконно русская лексика	Содержание учебного материала:			
	23	Исконно русская лексика.	1	1
	Самостоятельная работа:			
		Лексический анализ текста по выбору. Распределение и запись слов по группам (общеупотребительные, устаревшие, неологизмы).	2	3
Тема 2.5.2. Заимствованные слова	Содержание учебного материала:			
	24	Заимствованные слова.	1	1
Тема 2.5.3. Фразеологизмы	Содержание учебного материала:			
	25,26	Фразеологизмы.	2	1
Тема 2.5.4. Состав слова и словообразование	Практические занятия:			
	27,28	Состав слова и словообразование.	2	2,3
	Самостоятельная работа:			
		Выполнение лексико-фразеологического разбора. Нахождение и обозначение частей речи. Составление схем предложений.	3	3
Тема 2.5.5. Морфология	Содержание учебного материала:			
	29	Морфология. Имя существительное.	1	1
	30	Имя прилагательное. Имя числительное.	1	1
	31	Местоимение.	1	1
	32	Глагол. Причастие.	1	1
	33	Деепричастие. Наречие.	1	1
	Практические занятия:			
	34	Морфологический разбор частей речи.	1	2
	Самостоятельная работа			
		Выполнение лексического разбора. Нахождение и обозначение частей речи. Составление схем морфологического разбора частей речи.	2	3
Тема 2.6. Синтаксис	Содержание учебного материала:			
	35	Синтаксис.	1	1
	36	Виды сложных предложений.	1	1
	Практические занятия:			
	37	Контрольная работа за 1 семестр	1	2,3
	2 семестр – 56 часов			
	Л-29, ПР.-27, Сам.-28 ч.			
	Практические занятия:			
	38-39	Виды сложных предложений.	2	2,3
	40-41	Синтаксический разбор предложений.	2	2,3

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»		
	19.01.04 Пекарь		
	ОУД.01.1 Русский язык		

	Самостоятельная работа:				У.1-У.5 3.1-3.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1- ПР6.6
	Подготовить в тезисной форме (письменно) сообщение на темы: «Средства художественной выразительности языка» «Авторский смысл стихотворений»		4	3	
Тема 2.7. Сложноподчиненные и бессоюзные предложения	Содержание учебного материала:				
	42-44	Сложносочиненные предложения.	3	1	
	45-46	Бессоюзные предложения.	2	1	
	Практические занятия:				
	47-49	Сложносочиненные предложения.	3	2,3	
	50-51	Бессоюзные предложения.	2	2,3	
Раздел 3. Текст. Виды его преобразования.					
Тема 3.1. Текст. Признаки текста.	Содержание учебного материала:				
	52-55	Текст. Признаки текста.	4	1	
	56-59	Три типа речи.	4	1	
	Практические занятия:				
	60-61	Анализ видов и средств связи между частями текста.	2	2,3	
	Самостоятельная работа:				
	Прочитать параграф из учебника истории, определить тип связи между предложениями. Назвать языковые средства языка.		4	3	
Тема 3.2. Текст. Абзац.	Практические занятия:				
	62	Абзац.	1	2,3	
Тема 3.3. Текст. Сокращение текста. План. Тезисы.	Практические занятия:				
	63-64	Сокращение текста. План. Тезисы.	2	2,3	
	Самостоятельная работа:				
	Составить сложный план отрывка из воспоминаний А. Кони о Л. Толстом.		4	3	
Тема 3.4. Текст. Выписки.	Практические занятия:				
	65	Выписки.	1	2,3	
	Самостоятельная работа:				
	Подготовить устное сообщение на основе сделанных выписок.		4	3	
Тема 3.5. Текст. Конспект.	Практическое занятие:				
	66	Конспект, тематический конспект.	1	2,3	
	67	Составление конспекта статьи В. Лакшина «Черты великого эпоса («Война и мир»»).	1	2,3	
	Самостоятельная работа:				
	Написать сочинение-рассуждение о взглядах Л. Толстого.		3	3	
Тема 3.5. Текст. Реферат.	Практические занятия:				
	68-69	Реферат.	2	2,3	
	Самостоятельная работа:				
	Подготовить реферат на тему «Основные признаки текста. Три типа речи».		3	3	
Тема 3.6. Аннотация	Практические занятия:				
	70	Аннотация.	1	2,3	
	Самостоятельная работа:				
	Составить аннотацию на одно из изученных произведений русской классической литературы: А) поэма Н. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо»; Б) роман Л. Толстого «Война и мир»; В) пьеса А. Чехова «Вишневый сад».		4	3	
Тема 3.7. Оценка.	Практическое занятие:				
	71	Оценка текста. Рецензия.	1	2,3	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»		
	19.01.04 Пекарь		
	ОУД.01.1 Русский язык		

Рецензия.	72-73	Написать рецензию.	2	2,3	
	Самостоятельная работа:				
	Написать рецензию на прочитанную книгу, статью из журнала, кинофильм.		1	3	
Раздел 4. Функциональные разновидности русского литературного языка.					
Тема 4.1. Формы существования языка.	Содержание учебного материала:				У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	74-76	Формы существования языка	3	1	
	77-80	Литературные эквиваленты просторечных слов.	4	1	
	Практические занятия:				
	81	Культурный уровень участников разговора.	1	2,3	
	Самостоятельная работа:				
	В отрывках А. Солженицына «Архипелаг ГУЛАГ» найти слова уголовного жанра, записать их значение.		1	3	
Тема 4.2. Функциональные стили. Научный стиль.	Содержание учебного материала:				
	82-86	Стилистика. Функциональные стили.	5	1	
	87-90	Научный стиль.	4	1	
	Практические занятия:				
	91	Выявление признаков научного стиля.	1	2,3	
	92	Запись статьи Д. Лихачева в виде плана.	1	2,3	
	93	Дифференцированный зачет 2 семестр	1	3	
2 курс – 39 часов					
3 семестр - 24 часа					
Тема 4.3. Публицистический стиль.	Содержание учебного материала:				У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	94	Публицистический стиль. Особенности публичной речи. Определение признаков публицистического стиля.	1	1	
	95	Жанры публицистического стиля.	1	1	
	96	Портретный очерк. Герой портретного очерка. Средства языка описания героя.	1	1	
	97	Очерковый портрет. Основные признаки. Проблемный очерк.	1	1	
	Самостоятельная работа:				
	Составить тезисы отрывков статей С. Вавилова «Михаил Васильевич Ломоносов».		3	3	
	Определение признаков путевого очерка.				
	Написать очерк о своем друге, подруге, знакомом.				
Тема 4.3.1. Устное выступление. Доклад. Дискуссия.	Содержание учебного материала:				
	98	Устное выступление.	1	1	
	99	Доклад. Дискуссия.	1	1	
	Практические занятия:				
	100	Подготовка устного выступления.	1	2,3	
	101	Подготовка тезисов для участия в дискуссии.	1	2,3	
	Самостоятельная работа:				
		Написать очерк проблемного характера: А) Можно ли выбрать в мои годы профессию на всю жизнь? Б) Что важнее: кем быть или каким быть? Подготовить доклад о жизни замечательных людей.		3	3
Тема 4.4. Официально-деловой стиль.	Содержание учебного материала:				
	102	Официально-деловой стиль. Жанры официально-делового стиля.	1	1	
	Практические занятия:				
	103	Составление деловых бумаг (заявление, объявление, резюме, объяснительные записки)	1	2,3	
	Самостоятельная работа:				
	Написать, составить: резюме, автобиографию, доверенность, расписку, объяснительную записку, заявление, объявление)		3	3	



Тема 4.5. Разговорная речь.	Содержание учебного материала:			
	104	Разговорная речь.	1	1
	105	Толкование, описание стилистической окраски разговорных и просторечных слов.	1	1
	Практические занятия:			
	106	Нахождение в тексте разговорных и просторечных слов.	1	2,3
Тема 4.6. Язык художественн ой литературы.	Содержание учебного материала:			
	107	Язык художественной литературы.	1	1
	108	Троп – изобразительно-выразительное средство.	1	1
	Практические занятия:			
	109	План разбора поэтического текста. Нахождение и пояснение художественных образов, языковых изобразительно-художественных средств в стихотворениях русских поэтов.	1	2,3
	Практические занятия:			
	110	Определение типов речи текста и его стилевую принадлежность.	1	2,3
	Самостоятельная работа:			
	Выписать и сгруппировать естественно-научную, нравственно-этическую и социально-политическую лексику из 5,6 10 глав романа И.С. Тургенева «Отцы и дети»		3	3
Раздел 5. Речевое общение. Культура речи.				
Тема 5.1. Речевое общение. Культура речи.	Содержание учебного материала:			
	111	Речевая ситуация.	1	1
	112	Цели и задачи речевого общения.Сфера речевого общения и предмет речи.	1	1
	113	Три компонента речи.	1	1
	114	Культура речи. Стилистическая культура речи.	1	1
	115	Качества хорошей речи.	1	1
	116	Коммуникативная точность, понятность высказывания.	1	1
	Практические занятия:			
	117	Контрольная работа за 3 семестр	1	2,3
	4 семестр – 15 часов			
	Лекции-6 часов, ПР.-9 часов. Сам.-7часов.			
	Содержание учебного материала:			
	118	Орфоэпическая норма (произношение, акцент, интонация). Лексическая норма. Грамматическая и синтаксическая норма.	1	1
	119	Этика общения или речевой этикет.	1	1
	Практические занятия:			
	120	Запись словосочетаний. Различие значений	2	2,3
	121	прилагательных в сочетании с разными словами.		
	122	Сравнение фразеологизмов. Как характеризуют	2	2,3
	123	говорящего.		
	Самостоятельная работа:			
	Употребление фразеологизмов в речи. Подбор и лексическое толкование, смысловое содержание, стилистическая характеристика фразеологизмов по темам «Эмоции и чувства человека», «Свойства и качества характера человека».		1	3
	Орфоэпический словарь как норматив русского произношения и ударения. Отражение следующих слов в словаре: Слова, обладающие произносительными и акцентными особенностями.		2	3

У.1-У.5
3.1-3.2
ОК.1-
ОК.6
ЛР 1-7,
ЛР 9-10,
ЛР 14,
ПР6.1-
ПР6.6



	Слова, нестандартные с точки зрения образования грамматических форм. Слова, обозначающие названия жителей городов, других регионов.				
	Охарактеризовать, найти ошибки и записать в исправленном варианте предложения из книги «Не говори шершавым языком. О нарушениях норм литературной речи в электронных и печатных СМИ» М. Горбачевского, Ю Караулова, В. Шаклина. Составить сложный план текста «Три компонента культуры речи».		2	3	
Раздел 6. Повторение.					
Тема 6.1. Орфография.	Содержание учебного материала:				У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1- ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1- ПР6.6
	124	Орфография. Орфографические правила. Принципы русской орфографии, фонемные правила.	1	1	
	Практические занятия:				
	125	Орфографические правила.	1	2,3	
	Самостоятельная работа:				
Три принципа современной русской орфографии. Основные группы орфограмм. Виды орфограмм в корне слова, приставках, суффиксах, окончаниях. Основные правила переноса.		1	3		
Тема 6.2. Пунктуация.	Содержание учебного материала:				
	126	Пунктуация. Знаки препинания между подлежащим и сказуемым.	1	1	
	127	Пунктуация при однородных членах предложения, вводных словах, обращениях.	1	1	
	128	Знаки препинания в сложных предложениях.	1	1	
	Практические занятия:				
	129	Знаки препинания в сложных предложениях.	1	2 ,3	
	130 131	Подготовка к экзамену	2		
	132	Контрольная работа за год	1	2,3	
	Самостоятельная работа:				
	Три принципа современной русской пунктуации. На основе отрывка из книги С. Абакумова «Методика пунктуации» подготовить сообщение о русской пунктуации.		1	3	
ИТОГО:			190 ч.		

Для характеристики 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 русского языка и литературы.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект демонстрационных и дидактических материалов;
- портреты писателей, демонстрационные таблицы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1.Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. «Русский язык» 10-11 классы: учебник для учреждений СПО.–М.: Просвещение, 2017г.

2.Лебедев Ю.В. «Русский язык и литература» в 2-х частях. 10 класс: учебник для учреждений СПО.–М.: Просвещение, 2018г.

3.Михайлов О.Н. «Русский язык и литература» в 2-х ч. 11 класс: учебник для учреждений СПО.–М.: Просвещение, 2017г.

4. Сухих И.Н. «Русский язык и литература», 10 класс в 2-х ч.: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования.– М.: Академия, 2018г.

Дополнительные источники:

1.Н.Г.Гольцова. И.В.Шамшин, М.А.Мищерина. Русский язык.10-11 классы. Учебник для общеобразоват. учрежд.-М., Русское слово. 2011.

2. Обернихина Г.А. (под ред.) Литература. Книга для преподавателя (программа 2008г.) ОИЦ "Академия" 2011

3. Гольцова Н.Г. Русский язык. Учебник для общеобразовательных учреждений .М.:2011

Словари, справочники

1. Д.Н.Ушаков. С.Е.Крючков. Орфографический словарь : для учащихся сред. школы. М., 1980

2. В.П.Жуков. Школьный фразеологический словарь русского языка. Пособие для учащихся.М., 1980

3. Лапатухин М.С. Школьный толковый словарь русского языка: пособие для учащихся.М., 1981


4. А.Н.Тихонов. Школьный словообразовательный словарь русского языка. Пособие для учащихся.М., 1991

5. З.Н. Потиха. Школьный словарь строения слов русского языка. Пособие для учащихся.М., 1987

6. Жуков В.П., Жуков А.В. Школьный фразеологический словарь русского языка. Пособие для учащихся.М., 1989

7. Е.А.Шкловский. Энциклопедия литературных героев: Русская литература второй половины XIXвека. М., 1997


8. Большой справочник школьника. 5-11 классы. М., 2000

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.1 Русский язык

9. Э.Л. Безносков, Е.Л. Ерохина. Большой справочник для школьников и поступающих в вузы. М., 1998

Интернет-ресурсы:

1. Интернет- портал Президентской библиотеки www.prilib.ru
2. Сайт научной электронной библиотеки Сибирского федерального университета lib.stu-kras.ru
3. Методические рекомендации для выполнения практических и самостоятельных работ. Электронная библиотека znanium.com:
4. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
5. www.ruscorpora.ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).
6. www.russkiyazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).
7. www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).
8. www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».
9. www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).
10. www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru))
11. www.metodiki.ru (Методики).
12. www.posobie.ru (Пособия).
13. www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).
14. www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).
15. www.spravka.gramota.ru (Справочная служба русского языка).
16. www.slovari.ru/dictsearch (Словари. ру).
17. www.gramota.ru/class/coach/tbgramota (Учебник грамоты).
18. www.gramota.ru (Справочная служба).

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.1 Русский язык

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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
осуществлять речевой самоконтроль;	Устный опрос, тестовые задания, письменные и устные упражнения, сокращения текстов (конспекты, рефераты, рецензии, аннотации, тезисы, цитаты) индивидуальные задания
оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления;	
добиваться 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 разновидности языка;	
использовать основные виды чтения 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, 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.	
Знания:	
связь языка истории, культуры русского и других народов;	Устный опрос, тестовые задания, письменные и устные упражнения, сокращения текстов (конспекты, рефераты, рецензии, аннотации, тезисы, цитаты) индивидуальные задания
смысл понятий: речевая ситуация и её 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.	
Общие компетенции:	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Устный опрос, тестовые



ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	задания, письменные и устные упражнения, сокращения текстов (конспекты, рефераты, рецензии, аннотации, тезисы, цитаты) индивидуальные задания
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 профессиональных задач.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.01.1 Русский язык

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменени я	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменени я
	замененны х	новых	аннулиро- ванных					

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕННО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол №16-у от «31» августа 2022г.
Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»


Л.В. Пахомова
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД.01.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

по профессии 19.01.04 Пекарь

Тура, 2022

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.02 Литература

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования,

- методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);

- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Литература», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), 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) с учетом проекта примерной рабочей программы среднего общего образования 2022 года.

- приказа Минобрнауки России от 29.01.2016 N 50(ред. от 17.12.2020)"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь"(Зарегистрировано в Минюсте России 24.02.2016 N 41197)

- приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,

- программой воспитания по профессии 19.01.04 Пекарь».

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» предназначена для изучения русского языка при подготовке квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.04 Пекарь».

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»


Разработчик Чинагина Людмила Георгиевна, преподаватель русского и литературы

ОДОБРЕНА

Предметно- цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин


Председатель ПЦК Е.Л. Громова Протокол № 1 от 31 августа 2022 г

Версия: 1.0	Стр. 2 из 32
-------------	--------------

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.02 Литература

Содержание

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	3
2	Структура и содержание учебной дисциплины	17
3	Условия реализации учебной дисциплины	23
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	26

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.02 Литература

1. ПАСПОРТ рабочей программы учебной дисциплины

Литература название дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом

1.1. Введение

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.01.2 «Литература» направлена на реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалиста среднего звена, формируемой на основе федерального государственного образовательного стандарта получаемой профессии СПО 19.01.04 Пекарь.

Программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), предъявляемых к содержанию и результатам освоения ОУД.01.2 «Литература» и Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО), предъявляемых к формированию общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

Программа учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98.

Программа направлена на решение задач повышения качества освоения ООП СПО и включает основные направления совершенствования системы преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности ООП СПО:

1. Интенсивную подготовку.
2. Профессиональную направленность общеобразовательной подготовки.
3. Практическую подготовку, включение прикладных модулей.
4. Применение передовых технологий преподавания, в том числе технологий дистанционного и электронного обучения.


Содержание учебного предмета ОУД.01.2 «Литература» изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий ППКРС СПО технологического профиля профессионального образования.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

ОУД.01.2 является частью обязательной предметной области ОУД.01.2 «Литература», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана по профессии (ППКРС) СПО 19.01.04 Пекарь». ОД имеет междисциплинарную связь с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла, а также междисциплинарными курсами (МДК) профессионального цикла.

ОУД.01.2 изучается на базовом уровне.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Литература» интегрируется с содержанием профессиональных дисциплин и модулей и направлено на формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь».

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.02 Литература

Содержание ОУД.01.2 направлено на достижение всех личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, регламентированных ФГОС СОО. Реализация содержания ОУД.01.2 в пределах освоения ООП СПО обеспечивается соблюдением принципа преемственности по отношению к содержанию и результатам освоения основного общего образования, однако в то же время обладает самостоятельностью, цельностью, спецификой подходов к изучению.


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

Цели освоения ОУД.01.2 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Литература» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.
- получить научное представление о природе и методах ее познания.

Задачи освоения ОУД.01.2 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- 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 с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- 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;
- 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;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.02 Литература

В результате изучения учебного предмета ОУД.01.02 Литература обучающийся должен обладать следующими результатами:

Предметные (далее-предметные результаты (базовый уровень) **ПР6**):

ПР6. 1-сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;


ПР6. 2-совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;

ПР6. 3-сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);

ПР6. 4- совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);

ПР6. 5-обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;

ПР6. 6-сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.02 Литература

ПР6. 7-обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);

ПР6. 8-обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

ПР6. 9- совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

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

Личностные (далее личностные результаты- ЛР):

ЛР.1 – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

ЛР.2- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

ЛР.3 – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

ЛР.4 – готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

ЛР.5 – 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;

ЛР.6 – толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

ЛР.7 – совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

Метапредметные (далее метапредметные результаты-МП):

МП 1 – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;


МП 2 – развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

МП 3 – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;


МП 4 – формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

МП 5 – умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

МП 6 – деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.02 Литература

самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.02 Литература

1.4.Синхронизация предметных, личностных и метапредметных результатов с общими и профессиональными компетенциями.

Синхронизация образовательных результатов обеспечивает единство процессов воспитания, развития и обучения в период освоения ППКРС по профессии **19.01.04 Пекарь**)

Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
<p>ПР6. 1 – сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;</p> <p>ПР6. 2 – совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</p> <p>ПР6. 3 – сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных</p>	<p>ОК4. Осуществлять поиск, анализ оценку информации, необходимой для постановки решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>МП. 1 – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</p> <p>МП. 2 – развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;</p> <p>МП. 3 – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p> <p>МП. 4 – формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</p> <p>МП. 5 – умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;</p> <p>МП. 6 – деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p>	<p>ЛР.1 – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</p> <p>ЛР.2- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>ЛР.3 – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>ЛР.4 – готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>ЛР.5 – 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;</p> <p>ЛР.6 – толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;</p>




жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);

ПР6. 4 – совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);

ПР6. 5 – обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;

ПР6. 6 – сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;


ЛР.7 – совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.02 Литература

<p>ПР6. 7 – обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);</p> <p>ПР6. 8 – обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;</p> <p>ПР6. 9 – совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p>			
--	--	--	--

1.5.Преемственность образовательных результатов с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь)


Образовательные	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	ПМ.02 Приготовление теста
ПР6.4,6,7 ОК 4	Иметь практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей;	Иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления
ПР6,4,5,6, ОК 4	Уметь: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;	Уметь: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.02 Литература


ПРБ1,,2,3 ОК 4	Знать: способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами	Знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании.
-------------------	---	--

1.6. Междисциплинарный подход к отбору содержания ОУД.01.2 Литература с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь)

Предметное содержание ОД	Образовательные результаты	Наименование дисциплин / МДК / ПМ	Варианты междисциплинарных заданий
Тема 2.7. А.А. Фет.	ПРБ-.3,5,6,8,9 ОК 4	Химия, информатика МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: «А.А. Фет» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: «Творческая судьба А.А. Фета.»
Тема 2.7. А.А. Фет.	ПРБ-.3,5,6,7,8,9 ОК 4	Математика, химия МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Практическое занятие: «Художественные особенности лирики А.А. Фета.» Прочитать отрывок из произведения А.А. Фета, описать художественные особенности лирики.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.02 Литература

Тема 2.8. А.К. Толстой.	ПРБ-.3,5,6,8,9 ОК 4	Химия, информатика, МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: «А.К. Толстой.» Составление конспекта статьи А.К. Толстого «Черты великого эпоса («Война и мир»))».
Тема 2.8. А.К. Толстой.	ПРБ-.3,5,6,8,9 ОК 4	Химия, информатика, МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: «А.К. Толстой..» Написать рецензию на прочтённое произведение.
Тема 2.14. Страницы зарубежной литературы конца XIX – нач. XX в.	ПРБ-.3,5,6,8,9 ОК 4	География Иностранный язык Литература	Тема: "Страницы зарубежной литературы конца XIX – нач. XX в.." 1) рассказать хронологию зарубежной литературы; 2) на контурной карте показать распространение произведений зарубежных писателей; 3) перевести с английского отрывок из книги А.К. Толстого «Война и мир»; 4) назвать зарубежных авторов и рассказать какой вклад они внесли в мировую культуру; 5) найти в отрывках произведений как описывали функциональные стили поэты и писатели.
Тема 2.14. Страницы зарубежной литературы конца XIX – нач. XX в.	ПРБ-.3,5,6,8,9 ОК 4	Информатика, МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Тема: «Страницы зарубежной литературы конца XIX – нач. XX в.» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по теме: «Страницы зарубежной литературы конца XIX – нач. XX в.»
Тема 4.6. А.Т.Аверченко.	ПРБ-.3,5,6,8,9 ОК 4	Информатика	Тема: " А.Т.Аверченко." <u>Задание 1.</u> Подготовить сообщение «А.Т. Аверченко. Первая русская революция. Журнал «Сатирикон».»; <u>Задание 2.</u> Нужно ответить на 4 вопроса, ответы необходимо найти в глобальной сети, используя поисковые службы Internet: 1) Кто является автором Политической сатиры «Дюжина ножей в спину революции»,? 2) Кто такой Аркадий Аверченко? 3) Когда родился Аркадий Аверченко? 4) Почему Аркадий Аверченко был в числе запрещённых авторов?

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.02 Литература

Тема 4.6. А Тэффи.	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	Химия, информатика МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: «А. Тэффи» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по теме: «Русская писательница и поэтесса, мемуаристка, переводчица, автор таких знаменитых рассказов, как «Демоническая женщина» и «Кефер»»
------------------------------	------------------------	--	--


1.7. Механизмы достижения результатов освоения ОУД.01.02 Литература с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО по специальности	Инструменты реализации профессиональной направленности		
	В форме практической подготовки (задания ориентированы на профессиональную деятельность)	Включение прикладных модулей (отдельные темы дисциплин, МДК профессионального цикла)	Применение ДОТ
ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать. <u>Задание.</u> Написать сочинение на тему «Почему я в пекари пошёл» Составить аннотацию на одно из изученных произведений русской классической литературы: А) поэма Н. Некрасова «Кому на Руси жить хорошо»; Б) роман Л. Толстого «Война и мир»; В) пьеса А. Чехова «Вишневый сад».	ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. МДК. 04.1 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий. МДК. 04.2 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий. ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции. МДК. 05.1 Технология укладки и упаковки готовой продукции.	Обеспечение достижения ПР в полном объеме. Обеспечение личностно ориентированного подхода для разных категорий обучающихся. Формирование индивидуальных образовательных траекторий.

1.8. Обоснование применения технологий дистанционного и электронного обучения для определенных элементов содержания ОУД.01.2 Литература

В процессе преподавания ОУД.01.2 Литература возможно использование следующих цифровых инструментов:

Цифровые технологии	Педагогические задачи, решаемые на основе цифровой технологии
PowerPoint	Подготовка к практическим занятиям по ОД. Для проведения занятий используются презентации

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.02 Литература

Видеофильм / мультфильм	Применяется как иллюстративный материал при изучении тем - на платформе YouEube
Электронная почта	Сетевой ресурс, используемый для коммуникации с обучающимися. Кроме того, применяется для осуществления контроля учебного процесса (переписка: ответы на текущие вопросы, проверка заданий при дистанционной форме обучения, контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся)
Скайп	Необходимое консультирование по желанию обучающегося в преддверии сдачи дифференцированного зачета по дисциплине «Литература»
Поисковый Яндекс/Google	Помогает организовать самостоятельную работу обучающихся при подготовке к занятиям, обеспечивая им доступ к информационным веб-ресурсам по изучаемым темам. Также рекомендуется в качестве учебной платформы «перевернутого» обучения (дополнительный источник информации для осмысления изложенных на лекциях аспектов литературного развития обучающихся)
Файлообменник (Яндекс-диск)	Используется для обмена файлами разных форматов (текстами, презентациями) между преподавателем и обучающимися (как резервный канал связи при возникновении проблем на платформе системы дистанционного обучения (СДО) Moodle)
Мобильное приложение	Используется приложение WhatsApp, которое позволяет поддерживать коммуникацию с обучающимися как на занятиях (можно отправлять интересный контент), так и вне их (решать возникающие проблемы, в основном организационного характера)
Социальная сеть	Используется «Telegramm» для коммуникации с обучающимися
Интернет вещей	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и других сервисов
Сервисы Google	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны, обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и др. сервисов

Дистанционное обучение (ДО) обеспечивается применением совокупности образовательных технологий, при которых взаимодействие обучающегося и преподавателя осуществляется независимо от места их нахождения и распределения во времени на основе педагогически организованных информационных технологий, прежде всего с использованием средств телекоммуникации.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»


19.01.04 Пекарь

ОУД.01.02 Литература

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	252
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	168
в том числе:	
лекции	64
практические занятия	104
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	84
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета во II семестре, в форме экзамена в IV семестре	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»				
	19.01.04 Пекарь				
	ОУД.01.02 Литература				

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД.01.2Литература

Наименование

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения	ОК
1		2	3	4	5
1 курс – 84 часов					
1 семестр – 36 часов					
Раздел 1. Введение					
Тема 1.1 Становление и развитие реализма в русской литературе второй половины XIX в. Русская литературная критика	Практические занятия				
	1	1. Входной контроль	1	2	
	Содержание учебного материала:				
	2	1 Становление и развитие реализма в русской литературе второй половины XIX в. Русская литературная критика	1	2	У.1- У.5 3.1- 3.2 ОК.1 - ОК.6 ЛР 1- 7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6. 1- ПР6. 6
Раздел 2. Развитие русской литературы и культуры второй половины XIX века.					
Тема 2.1. И.С.Тургенев	Содержание учебного материала:				У.1- У.5 3.1- 3.2 ОК.1 - ОК.6 ЛР 1- 7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6. 1- ПР6. 6
	3	1. И. С. Тургенев. Сведения из биографии.	1	2	
	4	2. Роман И.С. Тургенева «Отцы и дети». Эпоха, отраженная в романе . Смысл заглавия романа «Отцы и дети». «Конфликт двух поколений»	1	2	
	Практические занятия				
	5	1. Базаров – нигилист.	1	2	
	6	2. «Спор Базарова с Павлом Петровичем Кирсановым, идеологические разногласия героев»	1	2	
	7	3. Испытание любовью. Трагическое одиночество Базарова	1		
	8	4. Базаров и родители. Мировоззренческий кризис Базарова»	1	2	
	9	5. Двойники Базарова	1		
	10	6. «Умереть так, как умер Базаров, – все равно, что сделать великий подвиг»	1		
	11	7. Подготовка к домашнему сочинению.	1		
	Самостоятельная работа				
		1. Полина Виардо в жизни И.С. Тургенева.	1	3	
		2. Идеиное бездорожье. «Дым».	1	3	
		3. Общественный подъем 1870-х годов. Роман «Новь».	1	3	
		Художественное своеобразие романа И.С. Тургенева "Рудин".	2	3	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала:				



И.А.Гончаров	12	1.	Творческий путь И.А. Гончарова. Художественные особенности романа "Обломов" И.А. Гончарова.	1	2
	Практические занятия				
	13	1.	Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России.	1	2
	14	2.	Проблемы любви в романе "Обломов" И.А. Гончарова.	1	2
	15	3.	Герои-антиподы в романе "Обломов" И.А. Гончарова.	1	2
	16	4.	Письменная работа "Лишний" ли человек Илья Ильич Обломов?	1	2
	Самостоятельная работа				
Тема 2.3. А.Н.Островский		1.	И.А. Гончаров в воспоминаниях современников.	1	3
		2.	Теория литературы: социально-психологический роман.	2	3
	Содержание учебного материала:				
	17	1.	А.Н. Островский - «Колумб Замоскворечья».	1	2
	18	2.	Пьеса А.Н. Островского «Гроза». Трагическая острота конфликта.	1	2
	Практические занятия				
	19	1.	Быт и нравы «тёмного царства».	1	2
	20	2.	Образ Катерины в драме А.Н. Островского "Гроза".	1	2
	21	3.	Проблематика драмы "Бесприданница" А.Н. Островского.	1	2
	22	4.	Подготовка к сочинению по творчеству А.Н. Островского	1	2
	Самостоятельная работа				
		1.	«Бесприданница». Трагическая значимость названия. Развитие темы гибельности красоты при столкновении с миром корысти;	1	3
		2.	Экранизация произведений Н.А. Островского.	1	3
Тема 2.5.					
Ф.И.Тютчев.					
Тема 2.6. Н.А.Некрасов	23	1.	Творческая судьба Ф.И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф.И. Тютчева.	1	2
	Содержание учебного материала:				
	24	1.	Творческий путь Н.А. Некрасова.	1	2
	Практические занятия				
	25	1.	Гражданский пафос лирики. Народность лирики Н.А. Некрасова.	1	2
	26	2.	Художественные особенности поэмы «Кому на Руси жить хорошо». «Пролог». Многообразие крестьянских типов в поэме "Кому на Руси жить хорошо".	1	2
	27	3.	Образ Гриши Добросклонова в поэме "Кому на Руси жить хорошо".	1	2
	Самостоятельная работа				
		1.	Некрасовский "Современник".	1	3
		2.	Новаторство Н. А. Некрасова в области поэтической формы ("Неправильная поэзия").	1	3
		3.	Образы детей и произведения для детей в творчестве Н. А. Некрасова.	1	3
		4.	Поэмы Н. А. Некрасова.	1	3
Тема 2.7.					
А.А. Фет.					
Тема 2.8. А.К. Толстой.	28	1.	Творческая судьба А.А. Фета. Художественные особенности лирики А.А. Фета.	1	2
	Содержание учебного материала:				
	29	1.	Творческая судьба А.К. Толстого.	1	2
	Практические занятия				
	30	1.	Стихотворения А.К. Толстого «Средь шумного бала», «Колокольчики мои...».	1	2
Самостоятельная работа					



		1.	Жизнь стихотворений А. А. Фета в музыкальном искусстве.	1	3
		2.	А. К. Толстой — прозаик, драматург	1	3
Тема 2.9. М.Е. Салтыков-Щедрин.	Содержание учебного материала:				
	31	1.	Сведения из биографии М.Е. Салтыкова-Щедрина.	1	2
	32	2.	Сказки для детей изрядного возраста». Гипербола и гротеск как способы изображения действительности.	1	2
	Практические занятия				
	33	1.	Символика сказок "Медведь на воеводстве", "Коняга" М.Е. Салтыкова - Щедрина	1	2
	34	2.	Роман М.Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города». Объекты сатиры и сатирические приемы.	1	2
	35	3.	Зачет по теме "Творчество М.Е. Салтыкова-Щедрина".	1	2
	Самостоятельная работа				
		1.	М.Е. Салтыков-Щедрин в редакциях журналов "Современник" и "Отечественные записки".	1	3
		2.	Сказки и сказочная фантастика М.Е. Салтыкова-Щедрина.	1	3
	Практические занятия				
	36	1	Контрольная работа за 1 семестр	1	3
2 семестр - 48 часов					
Л-20 часов, ПР.-28 часов, Сам.- 24 часов					
Тема 2.10. Страницы истории западноевр. романа XIX в.	Содержание учебного материала:				
	37	1.	Ф. Стендаль «Красное и черное», «Пармская обитель». О. Бальзак. «Человеческая комедия», «Евгения Гранде», «Отец Горио» Ч. Диккенс. Рождественские повести, «Домби и сын».	1	2
Тема 2.11. Ф.М. Достоевский.	Содержание учебного материала:				
	38	1.	Сведения из биографии. Ф. М. Достоевский как мыслитель и художник. Петербургский роман. Замысел и история создания романа «Преступление и наказание».	1	2
	Практические занятия				
	39-40	1-2.	Образ Раскольникова. Суть теории Раскольникова.	2	2
	41-42	3-4	Семья Мармеладова.	2	2
	43	5	Контрольная работа. Тема бунта и смирения в романе «Преступление и наказание».	1	2
	44	6.	Крушение теории Раскольникова. Преступление и наказание Раскольникова.	1	2
	45	7.	Контрольная работа по творчеству Ф.М. Достоевского.	1	2
Тема 2.12. Л.Н. Толстой	Содержание учебного материала:				
	46	1.	Своеобразие художественного мира Л.Н. Толстого.	1	2
	Самостоятельная работа				
		1-2.	Роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание», постановка и решение в нем проблем нравственного выбора и ответственности человека за судьбы мира.	2	3
		3-4	Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа.	2	3
		5-6	Роман «Идиот». Философская глубина, нравственная проблематика романа.	2	3
Тема 2.12. Л.Н. Толстой	Содержание учебного материала:				
	47	1.	Роман-эпопея «Война и мир». История создания романа. Жанровое своеобразие романа. Изображение войны 1805-1807гг. в романе.Шенграбенское и Аустерлицкое сражения.	1	2



	Практические занятия				
	48-49	1-2	Образ Наташи Ростовской в романе «Война и мир» Л.Н. Толстого	2	2
	50	1	Сцена охоты в романе «Война и мир».	1	2
	51-52	1-2	Отечественная война 1812 г. – художественное открытие Л. Толстого. «Гроза двенадцатого года». Бой на батарее Раевского.	2	2
	53-54	1-2	Партизанское движение в Отечественной войне 1812 года. Тихон Щербатый.	2	2
	55-56	1-2	Жизненный путь Пьера Безухова.	2	2
	57	1	Значение образа Платона Каратаева. Гуманизм писателя.	1	2
	58-59	1-2	Путь исканий князя Андрея Болконского.	2	2
	60	1	Истинный и ложный патриотизм в изображении Л.Н. Толстого.	1	2
	Практические занятия:				
	61-62	1-2.	Контрольная работа по творчеству Л.Н. Толстого.	2	1
Тема 2.13 Н.С. Лесков	Самостоятельная работа				
		1-3.	Изображение войны в «Севастопольских рассказах».	3	3
		4-6	Тема дома в романе «Война и мир»	3	3
	Содержание учебного материала:				
	63	1.	Творческий путь Н.С. Лескова.	1	2
	64	2.	«Леди Макбет Мценского уезда» Н.С. Лескова.	1	2
	65	3.	«Соборяне» Н.С. Лескова.	1	2
	66	4.	Особенности повести «Очарованный странник» Н.С. Лескова.	1	2
	Практические занятия				
	67-68	1.	Образ Ивана Флягина в повести «Очарованный странник» Н.С. Лескова.	2	2
Тема 2.14. Страницы зарубежной литературы конца XIX – нач. XX в.	Самостоятельная работа				
		1-2.	Праведники в творчестве Н.С. Лескова.	2	3
		3-4.	Художественный мир Н.С. Лескова.	2	3
	Содержание учебного материала:				
	69	1.	Г. Ибсен «Кукольный дом» («Нора»)	1	2
	70	2.	Г. Мопассан «Ожерелье»	1	2
	71	3.	Б. Шоу «Пигмалион»	1	2
	Самостоятельная работа				
		1-2.	Пьесы Б. Шоу как «драмы идей». Значение драматургии А.П. Чехова для Б. Шоу.	2	3
	Содержание учебного материала:				
Тема 2.15. А.П. Чехов.	72-73	1.	А. П. Чехов. Жизнь. Творчество. Личность.	2	2
	74-75	2.	А. П. Чехов. Деревенская тема. Повести «Мужики», «В овраге»	2	2
	76	3.	А. П. Чехов. «Студент», «Маленькая трилогия»	1	2
	77	4.	Особенности изображения "маленького человека" в рассказе "Человек в футляре" А.П. Чехова.	1	2
	78	5.	Духовная деградация человека в рассказе "Ионыч" А.П. Чехова.	1	2
	79	6.	А. П. Чехов. «Дама с собачкой».	1	2
	80	7.	Своеобразие конфликта и его решение в пьесе «Вишнёвый сад».	1	2
	Практические занятия				
	81	1.	Раневская и Гаев в пьесе "Вишневый сад" А.П. Чехова.	1	2
	82	2.	Символика пьесы "Вишневый сад" А.П. Чехова.	1	2



	83	3.	Жанровое своеобразие пьесы "Вишневый сад" А.П. Чехова.	1	2	
	Практические занятия					
	84	1.	Дифференцированный зачёт за 2 семестр. Русская литература второй половины XIX века.	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Художественные особенности раннего творчества А. П. Чехова.	2	3	
		2.	Тема интеллигентного человека в творчестве А. П. Чехова.	2	3	
		3.	Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра.	2	3	
3 семестр – 48 часов						
Л- 20, ПЗ- 28, сам- 18						
Раздел 3. Русская литература начала XX века						
Тема 3.1 Изучение языка художествен ной литературы	Содержание учебного материала:					У.1- У.5 3.1- 3.2 ОК.1 - ОК.6 ЛР 1- 7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6. 1- ПР6. 6
	85	1.	Анализ художественного текста. Понятие поэтического языка. Из мировой литературы. Проза XX века.	1	2	
Тема 4.1. И.А. Бунин.	Содержание учебного материала:					У.1- У.5 3.1- 3.2 ОК.1 - ОК.6 ЛР 1- 7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6. 1- ПР6. 6
	86	1.	И.А. Бунин. Жизнь и творчество. Лирика.	1	2	
	87	2.	И.А. Бунин «Господин из Сан-Франциско». Осуждение бездуховности существования.	1		
	Практические занятия					
	88	1.	Тема России. Косцы	1		
	89	2.	Тема любви. «Темные аллеи» («Чистый понедельник»), «Солнечный удар», «Жизнь Арсеньева»	1		
	Самостоятельная работа					
	1.	Тема дворянских гнезд в творчестве А.П. Чехова и И.А. Бунина.	1	3		
Тема 4.2. А.И. Куприн.	Содержание учебного материала:					У.1- У.5 3.1- 3.2 ОК.1 - ОК.6 ЛР 1- 7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6. 1- ПР6. 6
	90	1.	А.И. Куприн. Трагическая история любви и ее авторская оценка в повести «Олеся», «Гранатовый браслет». Система художественных образов в повести	1	2	
	Практические занятия					
	91-92	1-2	Куприн - мастер рассказа	2		
	Самостоятельная работа					
	1.	Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь».	1	3		
Тема 4.3. Л.Н. Андреев.	Содержание учебного материала:					У.1- У.5 3.1- 3.2 ОК.1 - ОК.6 ЛР 1- 7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6. 1- ПР6. 6
	93	1.	Л.Н. Андреев. Надломленность юношеской души. Раннее творчество. Восхождение. На перепутьях реализма и модернизма.	1	2	
	Практические занятия					



	94-95	1-2.	Анализ рассказа «Баргамот и Гараська»	2	
Тема 4.4. С.И. Шмелёв.	Содержание учебного материала:				
	96	1.	С.И. Шмелёв. Личность и позиция писателя. «Солнце мёртвых», «Богомолье», «Лето Господне».	1	2
	Самостоятельная работа				
		1.	Мастерство и язык произведений С.И. Шмелёва. Неравноценность творчества С.И. Шмелёва.	1	3
Тема 4.5. Б.К. Зайцев.	Содержание учебного материала:				
	97	1.	Б.К. Зайцев. Обретение религиозного сознания. «Преподобный Сергей Радонежский», «Путешествие Глеба».	1	2
	Самостоятельная работа				
		1.	Уроки Зайцева.	1	3
Тема 4.6. А.Т.Аверченко.	Содержание учебного материала:				
	98	1.	А.Т. Аверченко. Первая русская революция. Журнал «Сатирикон».	1	2
	Практические занятия				
	99	1.	Мастер юмористического рассказа.	1	
	Самостоятельная работа				
		1.	А.Т. Аверченко и «новое искусство». Политическая сатира. «Дюжина ножей в спину революции», «Смех сквозь слёзы».	1	3
Тема 4.7. Тэффи.	Содержание учебного материала:				
	100	1.	Тэффи. Художественный мир Тэффи. Героини Тэффи.	1	2
Тема 4.8. В.В. Набоков.	Содержание учебного материала:				
	101	1.	В.В. Набоков. Россия Набокова. «Машенька», «Алгебра великолепной техники».	1	2
	Самостоятельная работа				
		1.	Каким образом эмигрантское существование отразилось на творчестве второго поколения – поколения сыновей. Как соотносится творчество Набокова с классической традицией – золотым веком русской литературы.	1	3
Тема 4.9. Особенности поэзии нач. XX в.	Содержание учебного материала:				
	102	1.	Особенности поэзии начала XX века.	1	1
Тема 4.10. Разнообразие творческих индивидуальностей в поэзии Серебряного века	Содержание учебного материала:				
	103	1.	Разнообразие творческих индивидуальностей в поэзии Серебряного века.	1	1
	Самостоятельная работа				
		1.	Проблема Добра и Зла в творчестве поэтов Серебряного века. Понять и сохранить «человеческое в человеке». Как воплощается эта мысль в творчестве поэтов Серебряного века.	1	3
Тема 4.11. А.М. Горький.	Содержание учебного материала:				
	104	1.	А.М. Горький. Жизнь. Творчество.	1	3
	Практические занятия				
	105	1.	М. Горький «Старуха Изергиль».	1	2
	106-107	2-3.	Социально-философская драма «На дне». Проблема гуманизма в пьесе «На дне».	2	2
	108	4.	Письменная контрольная работа по творчеству А.М. Горького.	1	2
	Самостоятельная работа				
		1.	Гордый человек в произведениях Ф.М. Достоевского и М. Горького.	1	3
Тема 4.12	Практические занятия				



А.А.Блок	109	1.	Творческий путь А.А. Блока. «Стихи о Прекрасной Даме».	1		У.1- У.5 3.1- 3.2 ОК.1 - ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6. 1-ПР6. 6
	110	2-3.	Лирика А. Блока. «Незнакомка».	2	2	
	111-112	4-5.	А.А. Блок. Символика поэмы «Двенадцать».	2	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Основные темы и мотивы поэзии В. Брюсова, К. Бальмонта. Интуитивное постижение действительности в лирике А. Белого. Героизация действительности в поэзии Н. Гумилёва. Эмоциональность взволнованность и ироничность поэзии И. Северянина.	2	3	
Раздел 5. Особенности развития литературы 1920-х годов.						
Тема 5.1. Н.А. Клюев.	Содержание учебного материала:					У.1- У.5 3.1- 3.2 ОК.1 - ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6. 1-ПР6. 6
	113	1.	Н.А. Клюев. Духовные и поэтические истоки. Поэма «Погорельщина».	1	2	
Тема 5.2. С.А. Есенин.	Практические занятия					
	114	1.	Новокрестыанский поэт С.А. Есенин. Идеино-художественное своеобразие поэзии Есенина.	1	2	
	115	2.	Образ России в поэзии С. Есенина.	1	2	
	116	3	Художественные особенности поэмы С. Есенина «Анна Снегина».	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Тема любви в творчестве С.А. Есенина. Тема Родины в творчестве С.А. Есенина и А.А. Блока.	1	3	
Тема 5.3. В.В. Маяковский.	Содержание учебного материала:					
	117	1.	В.В. Маяковский. Дух бунтарства в ранней лирике. «А вы могли бы?», «Послушайте!» Новаторство Маяковского. Сатира Маяковского. «Прозаседавшиеся».	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Музыка революции в творчестве В.В. Маяковского. Сатира в произведениях В.В. Маяковского.	1	3	
Раздел 6. Литературный процесс 1920-х годов.						
Тема 6.1. Литературны й процесс 1920-х гг.	Содержание учебного материала:					У.1- У.5 3.1- 3.2 ОК.1 - ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6. 1-ПР6. 6
	118	1.	Из хроники 1917-1919 гг. «Мировое началось во мгле кочевья». Проза дневников, писем, новый вид плачей. Литературные группировки. А.А. Фадеев. «Мой Дальний Восток». Роман «Разгром». И.Э. Бабель. «Конармия», «Одесские рассказы».	1	2	
	119	2.	Е.И. Замятин. Роман-антиутопия «Мы». М.М. Зощенко. Зощенковский герой. Стиль писателя.	1	2	
	Практические занятия					
	120	1.	Контрольная работа в форме теста.	1	3	
Раздел 7. Литература 1930-х годов.						
Тема 7.1. Литература	Содержание учебного материала:					У.1- У.5
	121	1.	Романы 1930-х годов.	1	2	



1930-х гг.	Практические занятия				
	122	1	Интимная лирика 1930-х годов.	1	
	Самостоятельная работа				
		1.	Поэтизация социалистического идеала в творчестве Н. Островского. Развитие драматургии в 1930-е годы. Историческая тема в творчестве А. Толстого, Ю. Тынянова.	1	3
Тема 7.2. А.П. Платонов.	Содержание учебного материала:				
	123	1.	Творческий путь А.П. Платонова. Особенности рассказа «В прекрасном яростном мире». Образы-символы в повести А.П. Платонова «Котлован».	1	2
	Самостоятельная работа				
		1.	Герои прозы А. Платонова.	1	2
Тема 7.3. М.А. Булгаков.	Содержание учебного материала:				
	124	1. 20	Творческий путь М.А. Булгакова. Многоплановость романа М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита».	1	2
	Практические занятия				
	125-126	1 2	Воланд и его окружение.	2	
	127-128	1-2	Любовь и судьба Мастера в романе М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита».	1	
	Самостоятельная работа				
		1-2.	Новаторство романа М.А. Булгакова «Мастер и Маргарита».	2	3
Тема 7.4. М.И. Цветаева.	Практические занятия				
	129	1.	Сведения из биографии М.И. Цветаевой. Стихотворения. Поэзия М. Цветаевой как напряженный монолог-исповедь	1	2
	Самостоятельная работа				
		1-3	Чтение стихотворений М. Цветаевой. М.И. Цветаева в воспоминаниях современников.	1	3
Тема 7.5. О.Э. Мандельштам	Практические занятия				
	130	1.	Творческий путь О.Э. Мандельштама. Особенности лирики О.Э. Мандельштама.	1	1
	Практические занятия				
	131	1.	Контрольная работа в форме теста по творчеству М.И. Цветаевой, О.Э Мандельштама.	1	3
	Практические занятия				
	132	1.	Контрольная работа за 3 семестр	1	
	Самостоятельная работа				
		1-3.	Теория поэтического слова О. Мандельштама.	1	3
4 семестр – 36 часов					
Л-12, ПР-24, сам.-24					
Тема 7.6. А.Н. Толстой.	Содержание учебного материала:				
	133	1.	Творческий путь А.Н. Толстого. «Хождение по мукам»,	1	2
	Практические занятия				
	134-135	1-2	А.Н. Толстой. «Пётр Первый». Образ Петра. Народ в романе.	2	
	Самостоятельная работа				
		1.	Роман А.Н. Толстого «Пётр Первый» - художественная история России XVIII века.	3	3
Тема 7.7. М.М. Пришвин.	Содержание учебного материала:				
	136	1.	Творческий путь М.М. Пришвина. Поэма любви в книгах М.М. Пришвина «Женьшень», «Фацелия», «Кашея»	1	3


3.1-3.2
ОК.1
-
ОК.6
ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6. 1- ПР6. 6



			смерть».			
			Самостоятельная работа			
		1.	Проблема человека и природы в творчестве М.М. Пришвина.	3	3	
Тема 7.8. Б.Л. Пастернак.			Содержание учебного материала:			
	137	1.	Жизненный путь Б. Пастернака. Роман «Доктор Живаго».	1	2	
			Практические занятия			
	138	1	Особенности поэтического восприятия Б. Пастернака.	1	2	
			Самостоятельная работа			
		1.	Анализ стихотворения Б. Пастернака по выбору.	3	3	
Тема 7.9. А.А. Ахматова.			Содержание учебного материала:			
	139	1.	Жизненный и творческий путь. Лирика А.А. Ахматовой.	1	2	
	140	2.	Поэма А.А. Ахматовой «Реквием».	1	2	
			Самостоятельная работа			
		1.	Трагедия «стоимильонного народа» в поэме А.А. Ахматовой «Реквием».	3	3	
Тема 7.10. Н.А. Заболоцкий.			Содержание учебного материала:			
	141	1.	Жизненный и творческий путь Н.А. Заболоцкого. «Столбцы». Философская лирика Н.А. Заболоцкого.	1	2	
			Самостоятельная работа			
		1.	Анализ стихотворения Н.А. Заболоцкого по выбору.	3	3	
Тема 7.11. М.А. Шолохов.			Содержание учебного материала:			
	142	1.	Жизненный и творческий путь М.А. Шолохова. Своеобразие жанра и композиция романа-эпопеи «Тихий Дон». Столкновение старого и нового мира в романе М.А. Шолохова «Тихий Дон».	1	2	
			Практические занятия			
	143-144	2	Образ Григория Мелехова в романе М.А. Шолохова «Тихий Дон».	2	2	
	145-146	2.	Женские судьбы в романе М.А. Шолохова «Тихий Дон».	2	2	
	147	1.	Контрольная работа в форме теста.	1	2	
Тема 7.12. Из мировой лит-ры 1930- х гг.			Содержание учебного материала:			
	148	1.	О. Хаксли «О дивный мир»: антиутопия.	1	2	
Тема 7.13. А.Т. Твардовский			Практические занятия			
	149	1.	Творческая судьба А.Т. Твардовского. Лирика А.Т. Твардовского.	1	2	
Тема 7.14. Лит-ра периода ВОВ			Практические занятия			
	150	1-2	Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков: О. Берггольц, К. Симонов.	1	2	
Тема 7.15. А.И. Солженицын			Содержание учебного материала:			
	151	1.	Творческий путь А. И. Солженицына.	1	2	
			Практические занятия			
	152-153	1-2	Отражение конфликтов истории в судьбе героев повести «Один день Ивана Денисовича».	2		
			Самостоятельная работа			
		1.	Проза Д. Гранина, К. Паустовского. Фантастика в прозе Ч. Айтматова.	3	3	
Раздел 8. Из мировой литературы.						
Тема 8.1. Из мир.лит-			Содержание учебного материала:			У.1- У.5
	154	1.	После войны. А. Камю. «Посторонний. Э. Хемингуэй»	1	2	



ры			«Старик и море».			3.1-3.2 ОК.1 - ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
Раздел 9. Полвека русской поэзии.						
Тема 9.1. Полвека русской поэзии.	Практические занятия					У.1-У.5 3.1-3.2 ОК.1 - ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	155-156	1-2.	Лирика Н. Рубцова. Поэзия Б. Окуджавы. Творчество В. Высоцкого	2	2	
	157-158	1-2.	Тематика стихотворений А. Вознесенского, Б. Ахмадулиной, Р. Рождественского.	2	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Ф. Саган. «Немного солнца в холодной воде». Г.-Г. Маркес. «Сто лет одиночества». У. Эко. «Имя Розы».	3	3	
Раздел 10. Русская проза в 1950-2000 гг.						
Тема 10.1 Русская проза в 1950-2000 гг.	Содержание учебного материала:					У.1-У.5 3.1-3.2 ОК.1 - ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	159	1.	В.П. Платонов «В окопах Сталинграда». Б. Можаяев «Живой». В. Белов «Привычное дело». Ю.В. Бондарев «Горячий снег».	1	2	
	160	2.	К. Воробьев «Убиты под Москвой», В. Кондратьев «Сашка», Е. Носова «Усыятскиешлемоносцы».	1	2	
	Практические занятия					
	161-162	1-2.	Проза В. Распутина. «Деньги для Марии», «Последний срок», «Живи и помни», «Прощание с Матёрой». Характеры и сюжеты В. Шукшина.	2	2	
	163-164	1-2.	В.П. Астафьев. «Последний поклон», «Царь-рыба», «Прокляты и убиты», «Печальный детектив». А. Вампилов. «Старший сын», «Утиная охота».	2	2	
	165-166	1-2.	Ф.А. Абрамов «Братья и сёстры», «Две зимы и три лета», «Пути - перепутья». Ю. Трифонов, А. Битов, В. Макашин – персонажный ряд городской прозы.	1	2	
	Практические занятия					
	167	1.	Подготовка к экзамену	1	3	
	Практические занятия					
	168	1.	Экзамен за 4 семестр	2	2	
	Самостоятельная работа					
		1-	Художественные особенности романа В. Дудинцева «Не	3	3	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 Пекарь	
	ОУД.01.02 Литература	

		3.	хлебом единым». Проза Ю. Домбровского «Факультет ненужных вещей». Э. Хемингуэй «Старик и море».			
--	--	----	---	--	--	--

Для характеристики 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 русского языка и литературы.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект демонстрационных и дидактических материалов;
- портреты писателей, демонстрационные таблицы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Лебедев Ю.В. «Русский язык и литература» в 2-х частях. 10 класс: учебник для учреждений СПО.–М.: Просвещение, 2018г.

2. Михайлов О.Н. «Русский язык и литература» в 2-х ч. 11 класс: учебник для учреждений СПО.–М.: Просвещение, 2017г.

3. Сухих И.Н. «Русский язык и литература», 10 класс в 2-х ч.: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования.– М.: Академия, 2018г.

Дополнительные источники:

1. Н.Г. Гольцова, И.В. Шамшин, М.А. Мищерина. Русский язык. 10-11 классы. Учебник для общеобразоват. учрежд.-М., Русское слово. 2011.

2. Чалмаев В.А., Зинин С.А. Литература 11, Допущено Министерством образования РФ, издательство «Русское слово», 2010.

3. Голубков М.М. \ Под ред. Беленького Г.И. Литература 11, Допущено Министерством образования РФ, издательство «Мнемозина», 2010;

4. Обернихина Г.А. (под ред.) Литература. Книга для преподавателя (программа 2008г.) ОИЦ "Академия" 2011

5. Сахаров В.И., Зинин С.А. Литература 10, Допущено Министерством образования РФ, издательство «Русское слово», 2010;

6. Сухих И.Н. Литература, учебник 11 класс, Рекомендовано Министерством образования и науки РФ, ОИЦ «Академия», 2010.

7. Гольцова Н.Г. Русский язык. Учебник для общеобразовательных учреждений .М.: 2011

8. Чалмаев В.А. «Литература», учебник, 2010г.


Словари, справочники

1. Д.Н. Ушаков. С.Е. Крючков. Орфографический словарь : для учащихся сред. школы. М., 1980

2. Б.З. Букчина. Слитно или отдельно. М. 1972

3. В.П. Жуков. Школьный фразеологический словарь русского языка. Пособие для учащихся. М., 1980

4. Лапатухин М.С. Школьный толковый словарь русского языка: пособие для учащихся. М., 1981

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.02 Литература

5. А.Н.Тихонов. Школьный словообразовательный словарь русского языка. Пособие для учащихся. М., 1991

6. З.Н. Потиха. Школьный словарь строения слов русского языка. Пособие для учащихся. М., 1987

7. Жуков В.П., Жуков А.В. Школьный фразеологический словарь русского языка. Пособие для учащихся. М., 1989

8. Л.И. Тимофеев, С.В.Тураев. Словарь литературоведческих терминов. М., 1974

9. Е.А.Шкловский. Энциклопедия литературных героев: Русская литература второй половины XIX века. М., 1997

10. Большой справочник школьника. 5-11 классы. М., 2000

11. Э.Л. Безносков, Е.Л. Ерохина. Большой справочник для школьников и поступающих в вузы. М., 1998

Интернет – ресурсы:

1. Электронный ресурс «ГРАМОТА.РУ». Форма доступа: www.gramota.ru


2. Электронный ресурс «Электронная версия газеты « Литература». Форма доступа: rus.1september.ru

3. Электронный ресурс «Литература». Форма доступа: www.alleng.ru

4. Электронный ресурс «Кабинет литературы». Форма доступа: ruslit.ioso.ru

5. Электронный ресурс «Литература». Форма доступа: www.grammar.ru

6. Электронный ресурс «Литературоведческие словари». Форма доступа: www.slovari.ru

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.01.02 Литература

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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные теоретические понятия, предусмотренные программой. – авторов и содержание изученных произведений. – важнейшие биографические сведения о поэтах, важнейшие этапы жизненного и творческого пути. – особенности композиции и своеобразие языка писателя. – содержание изученных произведений, отчетливо представлять себе роль и место изученного художественного произведения в литературном процессе. – существенные признаки понятий: художественный образ, литературный тип, классовость, народность литературы. – тему, идею, художественный образ, героев изученных произведений, сюжет. – тексты художественных произведений, сюжет, особенности композиции, типическое значение характеров главных действующих лиц произведений. – характерные особенности индивидуального стиля писателя, характерные особенности эпохи, отраженные в произведении. <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – активно и доказательно использовать другие виды искусства в процессе изучения литературы. – активно и целесообразно использовать различные виды справочной литературы. – видеть в произведении автора и авторское отношение к героям и событиям, к читателю; – владеть восприятием художественного произведения как сюжетно-композиционного единства в его причинно-следственных связях; – владеть различными приемами изучения художественного текста как при классном анализе, так и при самостоятельном чтении. – владеть техникой грамотного и осмысленного чтения; – владеть умениями выразительного чтения; – выделять элементы композиции изучаемых произведений и понимать их роль в произведении. – выделять элементы композиции изучаемых произведений, понимать их роль в произведении. – выделять этическую, социально-историческую и нравственно-философскую проблематику произведения; – выполнять письменные работы различных жанров, в том числе творческого характера. – готовить доклад или реферат на литературную тему (по нескольким источникам). – грамотно строить монологические высказывания различных форм и жанров, владеть культурой диалогической речи; – давать доказательную и убедительную оценку самостоятельно прочитанному произведению. – давать устный и письменный отзыв о самостоятельно прочитанном литературном произведении. – давать эстетическую оценку произведения и аргументировать ее (интерпретация произведения в контексте художественной культуры и традиции); – использовать биографические материалы, а также литературоведческую и критическую литературу. – использовать рекомендованную литературу, литературоведческую и критическую литературу. – использовать специфику рода, жанра, тематики, авторской манеры и позицию автора при анализе и оценке произведения. – комментировать изученные произведения и доказательно их оценивать. 	<p>Устный опрос, тестовые задания, письменный опрос в форме сочинения, индивидуальные задания</p>



- находить изобразительно –выразительные средства языка, художественные приемы.
- находить элементы сюжета (экспозиции, завязки, кульминации и развязки) и объяснять их роль в изученном произведении.
- Обосновывать свое мнение о произведениях и героях, находить элементы сюжета.
- Обращаться к различным формам монологической и диалоговой речи в процессе анализа и обсуждения произведения.
- определять жанрово-родовую природу произведения как воплощение историко-культурного развития искусства слова;
- Определять как время изображенное, так и время написания, а также время, когда происходит чтение.
- Определять как время изображенное, так и время создания.
- Определять принадлежность произведения к одному из литературных жанров.
- Определять роль элементов сюжета, композиции, системы образов и изобразительно-выразительных средств языка в их единстве.
- Ориентироваться в различных типах справочной литературы и активно ее использовать.
- Основные особенности жизненного и творческого пути писателей.
- Отчетливо представлять роль и место изученного художественного произведения в литературном процессе.
- Писать рецензии на самостоятельно прочитанную книгу.
- Пользоваться справочным материалом и словарем литературоведческих терминов.
- Привлекать сведения по теории литературы в процессе обсуждения лирических произведений.
- Применять сведения по теории литературы в процессе обсуждения художественных произведений.
- Различать эпические, лирические и драматические произведения.
- самостоятельно анализировать литературно-художественные произведения и их фрагменты соответственно уровню подготовки;
- Свободно владеть монологической речью, высказывать свои суждения и отстаивать их.
- Свободно и целенаправленно использовать конкретные понятия теории литературы.
- Создавать план собственного устного и письменного высказывания.
- Создавать сочинения-рассуждения проблемного характера.
- Сопоставлять героев с целью выявления авторского отношения к ним.
- Типическое (конкретно-историческое и общечеловеческое) значение характеров главных действующих лиц изученных произведений.
- Уметь анализировать лирическое произведение.
- Характеризовать героев произведения, выявляя в них общее и индивидуальное.
- Характеризовать героев произведения, выявляя в них общее и индивидуальное.
- Характеризовать героев произведения, давать сравнительную характеристику и групповую.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.01.02 Литература

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Но мер изм ене ния	Номера листов			Осн ован ие для внес ения изме нени й	По дп ись	Расши фровка подпис и	Д а т а	Дат а вве ден ия изм ене ния
	замен ных	но вы х	анно иро ван ных					

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕННО:

на заседании

ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»

Протокол №16-у от «31» августа 2022г.

Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова

«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности

директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова


«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД.01.02 ЛИТЕРАТУРА

по профессии 19.01.04 Пекарь

Тура, 2022

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.02 Родной язык

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родной язык» разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования,
- методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);
- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Родной язык», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), 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) с учетом проекта примерной рабочей программы среднего общего образования 2022 года.
- приказа Минобрнауки России от 29.01.2016 N 50 (ред. от 17.12.2020)"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 24.02.2016 N 41197)
- приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,
- приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,
- программы воспитания по профессии 19.01.04 «Пекарь».

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Родной язык» предназначена для изучения иностранного языка при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.04 «Пекарь»


Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчик: Чапогир С.И, преподаватель

ОДОБРЕНА

Предметно- цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК Е.Л. Громова Протокол № 1 от 31 августа 2022 г

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.02 Родной язык

Содержание

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	3
2	Структура и содержание учебной дисциплины	18
3	Условия реализации учебной дисциплины	31
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	34



1. ПАСПОРТ рабочей программы учебной дисциплины

Родной язык

название дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом

1.1. Введение

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.02 «Родной язык» направлена на реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалиста среднего звена, формируемой на основе федерального государственного образовательного стандарта получаемой профессии СПО 19.01.04 «Пекарь».

Программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), предъявляемых к содержанию и результатам освоения ОУД.02 «Родной язык» и Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО), предъявляемых к формированию общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

Программа учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98.

Программа направлена на решение задач повышения качества освоения ООП СПО и включает основные направления совершенствования системы преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности ООП СПО:

1. Интенсивную подготовку.
2. Профессиональную направленность общеобразовательной подготовки.
3. Практическую подготовку, включение прикладных модулей.
4. Применение передовых технологий преподавания, в том числе технологий дистанционного и электронного обучения.

Содержание учебного предмета ОУД.02 «Родной язык» изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий ППКРС СПО технологического профиля профессионального образования.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

ОУД.02 является частью обязательной предметной области ОУД.02 «Родной язык», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана по профессии (ППКРС) СПО 19.01.04 «Пекарь». ОД имеет междисциплинарную связь с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла, а также междисциплинарными курсами (МДК) профессионального цикла.

ОУД.02 изучается на базовом уровнях.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Родной язык» интегрируется с содержанием профессиональных дисциплин и модулей и направлено на формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь».



Содержание ОУД.03 направлено на достижение всех личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, регламентированных ФГОС СОО. Реализация содержания ОУД.02 в пределах освоения ООП СПО обеспечивается соблюдением принципа преемственности по отношению к содержанию и результатам освоения основного общего образования, однако в то же время обладает самостоятельностью, цельностью, спецификой подходов к изучению.

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

Цели освоения ОУД.02 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Родной язык» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.
- получить научное представление о природе и методах ее познания.

Задачи освоения ОУД.02 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Современный мир профессий. Ценностные ориентиры молодежи в современном обществе. Деловое общение. Проблемы современной цивилизации. Россия и мир: вклад России в мировую культуру, науку, технику;
- овладение умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля);
- овладение пунктуационными навыками: пунктуационно правильно оформлять официальное (деловое) письмо, в том числе электронное письмо;
- знание и понимание основных значений изученных лексических единиц; овладение навыками распознавания употребления в устной и письменной речи не менее 1650 изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования;
- осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.

В результате изучения учебного предмета ОУД.02 Родной язык обучающийся должен обладать следующими результатами:

Предметные (далее-предметные результаты (базовый уровень)ПРб):



ПР6. 1- сформированность представлений о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей;

говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета;

аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/ интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного;

читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;

письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;

ПР6. 2- совершенствование умений аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения;

ПР6. 3- формирование умений переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); создание вторичных текстов, редактирование собственных текстов;

ПР6. 4- систематизация знаний о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствование навыков анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на родном языке;

ПР6. 5- систематизация знаний об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

ПР6. 6- систематизация знаний о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования; формирование представлений о формах существования родного языка

ПР6. 7- развитие культуры владения родным языком с учетом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка;



ПР6. 8- систематизация знаний о языковых нормах родного языка; применение знаний о них в речевой практике; оценивание собственной и чужой речи с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам;

ПР6. 9- совершенствование умений использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию;

ПР6.10- развитие умений переводить текст (фрагменты текста) с родного языка на русский язык и наоборот; развитие умений применять словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме (при их наличии).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

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

Личностные (далее личностные результаты- ЛР):

ЛР.1- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

ЛР.2- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

ЛР.3- умение использовать словарную литературу для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

ЛР.4- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач;

ЛР.5- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

ЛР.6- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных языковых средств как в профессиональной деятельности, так и в быту; готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных лингвистических компетенций;


ЛР.7 – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

Метапредметных (далее метапредметные результаты-МП):

МП.1-умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

МП.2- использовать различные виды познавательной деятельности для решения языковых задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности в том числе и с использованием информационно-коммуникационных технологий;

МП.3- использовать различные информационные объекты в изучении лингвистических

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 Пекарь	
	ОУД.02 Родной язык	


явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

МП.4- использовать различные источники информации, в том числе пользоваться электронными библиотеками, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети интернет;

МП.5- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации, для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью;

МП.6- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

МП.7- публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.02 Родной язык

1.4. Синхронизация предметных, личностных и метапредметных результатов с общими и профессиональными компетенциями.


Синхронизация образовательных результатов обеспечивает единство процессов воспитания, развития и обучения в период освоения

ППКРС по профессии **19.01.04 Пекарь**


Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
<p>ПРБ. 1- сформированность представлений о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей;</p> <p>говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета;</p> <p>аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием</p> <p>нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</p> <p>письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами,</p>	<p>ОК4.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ оценку информации, необходимой для постановки решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>МП. 1.- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;</p> <p>МП. 2.- использовать различные виды познавательной деятельности для решения языковых задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности в том числе и с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>МП. 3.- использовать различные информационные объекты, изучении лингвистических явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</p> <p>МП.4- использовать различные источники информации, в т числе пользоваться электронными библиотеками, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети интернет;</p> <p>МП 5.- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации, для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью</p> <p>МП.6.- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении коммуникативн</p>	<p>ЛР.1 – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</p> <p>ЛР.2-осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>ЛР.3 – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>ЛР.4 – готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>ЛР.5 – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <p>ЛР.6 – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 Пекарь	
	ОУД.02 Родной язык	

<p>принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;</p>		<p>и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; МП.7- публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;</p>	<p>ЛР.7 – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p>
<p>ПР6. 2- совершенствование умений аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения;</p> <p>ПР6. 3- формирование умений переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); создание вторичных текстов, редактирование собственных текстов;</p> <p>ПР6. 4- систематизация знаний о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствование навыков анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на родном языке;</p> <p>ПР6.5 - систематизация знаний об</p>			

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.02 Родной язык

<p>изобразительно-выразительных возможностях родного языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;</p>			
<p>ПР6. 6 - систематизация знаний о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования; формирование представлений о формах существования родного языка;</p> <p>ПР6. 7- развитие культуры владения родным языком с учетом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка;</p> <p>ПР6. 8- систематизация знаний о языковых нормах родного языка; применение знаний о них в речевой практике; оценивание собственной и чужой речи с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам;</p> <p>ПР6.9- совершенствование умений использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию;</p> <p>ПР6.10- развитие умений переводить текст (фрагменты текста) с родного языка на русский язык и наоборот; развитие умений применять словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме (при их наличии).</p>			

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.02 Родной язык


1.5. Преемственность образовательных результатов с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Образовательные результаты	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	ПМ.02 Приготовление теста покрытым электродом
ПР6.4,6,7 ОК 4	Иметь практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей;	Иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;
ПР6.4,5,6, ОК 4	Уметь: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;	Уметь: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
ПР61,,2,3 ОК 4	Знать: способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами	Знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании.


1.5. Междисциплинарный подход к отбору содержания ОУД.02 Родной язык с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Предметное содержание ОД	Образовательные результаты	Наименование дисциплин / МДК /ПМ	Варианты междисциплинарных заданий
Тема 2.	ПР6-.3,5,6,8,9	Русский язык, информатика	Тема: " Эвенкийский литературный

Версия: 1.0		Стр. 12 из 26
-------------	--	---------------


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.02 Родной язык

Эвенкийский литературный язык. Создание письменности	ОК 4	МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	язык. Создание письменности)» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: «Создание письменности», «История литературного языка»
Тема 4. Времена года и месяцы (название времен года)	ПР6.2,3,5 ОК 4	Иностранный язык, краеведение, литература МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Практическое занятие: «Название весенних месяцев»: Описание общих признаков весны. Неннени эмэрэн. Эктэнкирдун синилгэн бирэн. Дылача нэридерэн. Тулилэ нямачу.
Тема 5. Распорядок дня студента техникума	ПР6.1 ОК 4	Математика информатика, МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: " Распорядок дня студента. Утро, день, вечер.» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: 1) Тымани оран 2) Долбони эмэрэн
Тема 6. Лексика оленеводов	ПР6.4,5 ОК 4	География информатика, МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: «Эвенкийские приметы и запреты.» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: 1) Экунма би аявдем одями Эвенкийские приметы и запреты..
Тема 8. Эвенкийская культура	ПР6.2,3,5ОК 4	Информатика, МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Тема: «Эвенкийский фольклор.» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по теме: 1) Значение эпоса для эвенков; Влияние обрядов на обогащение рода

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.02 Родной язык

1.7. Механизмы достижения результатов освоения ОУД.02 Родной язык с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО по специальности	Инструменты реализации профессиональной направленности		
	В форме практической подготовки (задания ориентированы на профессиональную деятельность)	Включение прикладных модулей (отдельные темы дисциплин, МДК профессионального цикла)	Применение ДОТ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>Извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать.</p> <p><u>Задание.</u> Составление рассказа « Жизнь в стойбище» Перевод текстов по заданным параграфам. Ответы на вопросы.</p>	<p>ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</p> <p>МДК. 04.1 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий.</p> <p>МДК. 04.2 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции.</p> <p>МДК. 05.1 Технология укладки</p>	<p>Обеспечение достижение ПР в полном объеме. Обеспечение личностноориентированного подхода для разных категорий обучающихся.</p> <p>Формирование индивидуальных образовательных траекторий</p>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.02 Родной язык

1.8. Обоснование применения технологий дистанционного и электронного обучения для определенных элементов содержания ОУДп.11.3 Естествознание (Родной язык)

В процессе преподавания ОУД.02 Родной язык возможно использование следующих цифровых инструментов:

Цифровые технологии	Педагогические задачи, решаемые на основе цифровой технологии
Power Point	Подготовка к практическим занятиям по ОД. Для проведения занятий используются презентации
Видеофильм / мультфильм	Применяется как иллюстративный материал при изучении тем - на платформе You Tube
Электронная почта	Сетевой ресурс, используемый для коммуникации с обучающимися. Кроме того, применяется для осуществления контроля учебного процесса (переписка: ответы на текущие вопросы, проверка заданий при дистанционной форме обучения, контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся)
Скайп	Необходимое консультирование по желанию обучающегося в преддверии сдачи дифференцированного зачета по дисциплине «Родной язык»
Поисковый Яндекс/Google	Помогает организовать самостоятельную работу обучающихся при подготовке к занятиям, обеспечивая им доступ к информационным веб-ресурсам по изучаемым темам. Также рекомендуется в качестве учебной платформы «перевернутого» обучения (дополнительный источник информации для осмысления изложенных на лекциях аспектов литературного развития обучающихся)
Файлообменник (Яндекс- диск)	Используется для обмена файлами разных форматов (текстами, презентациями) между преподавателем и обучающимися (как резервный канал связи при возникновении проблем на платформе системы дистанционного обучения (СДО) Moodle)
Мобильное приложение	Используется приложение WhatsApp, которое позволяет поддерживать коммуникацию с обучающимися как на занятиях (можно отправлять интересный контент), так и вне их (решать возникающие проблемы, в основном организационного характера)
Социальная сеть	Используется «Telegram» для коммуникации с обучающимися
Интернет	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и других сервисов
Сервисы Google	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны, обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и др. сервисов

Дистанционное обучение (ДО) обеспечивается применением совокупности образовательных технологий, при которых взаимодействие обучающегося и преподавателя осуществляется независимо от места их нахождения и распределения во времени на основе педагогически организованных информационных технологий, прежде всего с использованием средств телекоммуникации.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»


19.01.04 Пекарь

ОУД.02 Родной язык

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	218
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	146
в том числе:	
лекции	56
практические занятия	90
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	72
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на IV семестре	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 Пекарь	
	ОУД.02. Родной язык	

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

Наименование раздела и тем	№ ур ок а	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объ ем часо в	Урове нь освое ния	У,З, ОК, ПК, ДОК, ДПК
1 курс -86 ч					
1 семестр - 39 часов					
Тема 1. Введение. Общие сведения об эвенкийском языке	Содержание учебного материала				У 1-5, З 1-4, ОК 4-11, ДОК 12-15 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.7, ПК 3.4, ПК 5.2, ПК 5.3 ДПК 5.6
	1,2	История изучения эвенкийского языка. Эвенкийский литературный язык. Создание письменности	2	1	
	3,4	Практическая работа: Наречия и говоры эвенкийского языка.	2	2	
Тема 2. Лексика	Содержание учебного материала				
	5,6	Салдын. Знакомство	2	1	
	7,8	Практическая работа: Илэл. Кэргэн. Люди.Семья	2	2	
	9,10	Минни гэрбив.Минни гиркил. Мое имя. Мои друзья	2	1	
	11	Практическая работа: Болони эмэрэн .Осень пришла	1	2	
	12	Би гулэсэгту индем. Я живу в поселке	1	1	
	13	Практическая работа: Би урикитту индем. Я в стойбище живу	1	2	
	14	Би городту индем . Я в городе живу	1	1	
	15	Практическая работа: Би Россияду индем. Я живу в России	1	2	
	16,17	Тыгэлду алапчул дептылэ. В посуде вкусная еда. Тэтыгэл.Одежда	2	1	
	18,19	Практическая работа: Бэедыл тадук асадыл идэгэл. Мужские и женские вещи	2	2	
	20-21	Аги-буга. Мир леса	2	1	
	22	Практическая работа: Тырганил Эвенкият. С днем Эвенкии!	1	2	
	23-24	Тугэни эмэрэн. Зима пришла	2	1	
25-26	Аннани. Год	2	1		
27	Практическая работа: Аннани бегалин. Месяца года.	1	2		
28	Практическая работа: Аннани бегалин	1	2		
29	Практическая работа: Минни үлгүр. Мой рассказ	1	2		



	30, 31	Бэеды хава. Мужская работа. Нунан эдяран? Он что делает?	2	1	
	32, 33	Практическая работа: Тырганил этэчимнил. День оленеводов	2	2	
	34, 35	Практическая работа: Буга. природа	2	2	
	36, 37	Практическая работа: Минни хавамни словарь	2	2	
	38, 39	Практическая работа: Тыргани ханин . Части суток Контрольная работа за 1 семестр	2	2	
		Самостоятельная работа: Написание рефератов по темам: Название орудия труда у мужчин эвенков. Расселение эвенков. Подготовка сообщений: Ведущий тунгусовед – ученый Г.М. Василевич. Самые знатные оленеводы эвенкии Доклад «Заимствованные слова из других языков» Презентация «Заимствованные слова эвенкийского языка»	18		
		2 семестр -47 ч			
	40 41	Серун. Радуга	2	1	
	42, 43	Практическая работа: Муды буга. Водный мир	2	2	
	44	Практическая работа: Тестирование №1	1	2	
Тема 3. Грамматика. Морфология. Части речи.	Содержание учебного материала				
	45, 46	Общие сведения. Архаизмы, или устаревшие слова. Заимствованные слова из других языков	2	1	
	47, 48	Существительное . Умукэды кэтэды тану. Ед. мн. ч	2	1	
	49- 52	Падежи существительных. (Вин п, Д.п, местн п, Совм п. Отл п.)	4	1	
	53, 54	Практическая работа: Суффиксы разного значения	2	2	
	55, 56	Практическая работа: Глагол	2	2	
	57- 59	Время глагола (утэлэпты, эсипты, дюлэпты)	3	1	
	60, 61	Практическая работа: Составление рассказа	2	2	
	62	Практическая работа: Контрольный диктант	1	2	
	63, 64	Практическая работа: Местоимение	2	2	
	65, 66	Виды местоимений	2	1	



	67-68	Практическая работа: Разряды местоимений	2	2
	69	Практическая работа: Зачет	1	2
	70-71	Прилагательное. Виды прилагательных	2	1
	72	Практическая работа: Суффиксы имен прилагательных	1	2
	73, 74	Практическая работа: Степени сравнения имен существительных. Увеличительные и уменьшительные суффиксы качественных прилагательных	2	2
	75, 77	Числительные. Разряды числительных	3	1
	78-82	Практическая работа: Порядковые числительные. Распределительные числительные	5	2
	83-84	Практическая работа: Тестирование №2	2	2
	85, 86	Практическая работа: Наречия места и времени. Качественные наречия. Контрольная работа за 2 семестр	2	2
	Самостоятельная работа: рефераты Эвенкийские ученые –создатели учебников. Доклады: З.Н. Пикунова ведущий деятель в сфере образования эвенков, А.Н. Мыреева лингвист тунгусовед		24	3
	2 курс -60 ч			
	3 семестр -36 ч			
Тема 4. Эвенкийская литература	Содержание учебного материала			
	87, 88	Основные периоды истории эвенкийской литературы	2	1
	89-91	Практическая работа: Жанры эвенкийского фольклора : сказки, героические сказания, эпосы, сказания, песни, загадки, пословицы, приметы. Чтение и перевод художественного текста со словарем.	3	2
	92-93	Практическая работа: Фольклор эвенков Якутии. Героические сказания . Чтение и перевод художественного текста со словарем.	2	2
	94, 95	Фольклор эвенков Бурятии. Чтение и перевод художественного текста со словарем.	2	1
	96-99	Практическая работа: Фольклор эвенков Эвенкии. Чтение и перевод художественного текста со словарем.	4	2
	1001-03	Практическая работа: Эвенкийская литература 30-40 годов (Нергунеев, Платонов, Н. Сахаров и т.д).Выразительное чтение худ произведений.	4	2
	10	Практическая работа: Эвенкийская поэзия военных	4	2



	41 07	лет (П.Алексеев, А.Калаканов, М.Номоконов). Выразительное чтение стихов.			
	10 8, 10 9	Эвенкийская литература 50-60-х годов . Чтение и перевод художественного текста со словарем.	2	1	
	11 0,1 11	Эвенкийская литература 70-90-х годов . Чтение и перевод художественного текста со словарем.	2	1	
	11 21 15	Современная литература (А.Буягир, Г.Кэптукэ, А.Немтушкин, А.Латкин). Чтение и перевод художественного текста со словарем.	4	1	
		Самостоятельная работа: Реферат на тему «Жизнь и творчество поэтов-эвенков 30-40 годов»; Подготовить монореферат на основе мультимедийных средств: Н.Г. Трофимов-известный исполнитель героического эпоса ; Составление кроссворд эвенкийская литература ; Доклад «Жизненный путь и творчество писателей (по выбору студента)	12	3	
Тема 5. Моя профессия	Содержание учебного материала				
	11 6, 11 7	Описание внешности, характера, профессии людей	2	1	
	11 81 21	Практическая работа: Перевод детских стихов на эвенкийский язык	4	2	
	12 2	Контрольная работа за 3 семестр	1		
		4 семестр -24 часа			
	12 31 25	Практическая работа: Би нимнаканмэ дукудям... Я пишу сказку...	3	2	
	12 6	Практическая работа: Написание открытки – описания родного края.	1	2	
	12 7	Практическая работа: Тестирование	1	2	
	12 81 30	Практическая работа: Написание открытки – описания родного края.	3	2	
	13 11 34	Практическая работа: Написание сочинения «Минни хавамни» .Перевод на эвенкийский язык	4	2	
	13 5- 13	Практическая работа: Составление эвенкийско-русского мини словаря по своей профессии	4	2	



8				
13 9,1 40	Эвэды икэр. Эвенкийские песни. Перевод эвенкийских песен.	2	1	
14 1	Эвенкийские праздники.	1	1	
14 2,1 43	Выдающиеся люди –эвенки культуры и и науки	2	1	
14 4,1 45	Эвенкийские обряды. Чтение и перевод эвенкийских текстов	2	1	
14 6	Практическая работа: Дифференцированный зачет.	1	2	
	Самостоятельная работа: Составить тематический глоссарий; Составление эвенкийских текстов « Минни хавамни», Составить рассказ о себе на эвенкийском языке; Реферат «Эвенкийские обряды удачи», «Е.Курейская – фольклорист» Составление конспекта занятия «Эвенкийский Новый года всадик пришел»	18	3	

Для характеристики 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 предусматривает наличие учебного кабинета «География».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект методических пособий по предмету;
- комплект учебников;
- опорные таблицы.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер. IBM Pentium (D) (учительский);
- акустическая система;
- источник бесперебойного питания;
- программное обеспечение: MS Office 2000, Windows 2000;
- учебный материал в электронном виде.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Е.П. Лебедева, О.А. Константинова, И.В. Монахова Эвенкийский язык.-Л. «Просвещение», 1984 года
2. Е.Ф.Афанасьева, А.А.Воронина. Сборник тестов по эвенкийскому языку и литературе. Улан – Удэ: Изд-во Бурятского госуниверситета, 2010.
3. З.И. Кочнева Би турэнмэ самудям. Учебные пособия по эвенкийскому языку для учащихся 2-4 класса, не владеющих родным (эвенкийским) языком, Издательство «Просвещение», Санкт-Петербург, 2010г.
4. З.Н. Пикунова Танин дярин книга 4 класс. СПбрг «Просвещение»2010 г
5. Е.П.Лебедева, Ковалева З.И. Танин дярин книга 2 класс. СПбрг «Просвещение»2001 г

Дополнительные источники:

1. Туголуков В.А. «Тунгусы», учебник, 2012г.
2. Монахова З.В. «Эвенкийский разговорник», учебник, 2012г.
3. Амелькин А.Г. «Сохраняя мастерство предков», учебник, 2012г.
4. Леханова Ф.М. «Эведыт таткалдярав», учебник, 2012г.
5. Туголуков В.А. «Эвенки Восточной Сибири и Дальнего Востока», учебник, 2013г.
6. Василевич Г.М. «Эвенки», учебник, 2014г.
7. Софьянникова Т.М. «Сыны и дочери тайги», учебник, 2014г.
8. Вайнштейн С.И. «Кеты подкаменной тунгуски», учебник, 2015г.
9. Щапова Д.А. «Эвенкийско-русский словарь верхнеленский (качугский) говор», 2016г.
10. Туголуков В.А. «Идущие поперек хребтов», учебник, 2016г.
11. Амелькин А.Г. «Уроки выживания», учебник, 2016г.
12. Мыреева А.Н.Эвенкийские героические сказания.Новосибирск.,1990г

Словари



1. Василевич Г.М. Русско-эвенкийский словарь.- СПб: филиал издательства «Просвещение», 2005
2. Булатова Н.Я. Эвенкийский язык в таблицах, Издательство «Дрофа», Санкт-Петербург, 2010

Интернет-ресурсы:

1. www.evenkitekka.ru
2. www.evengus.ru
3. www.lib.stu-kras.ru



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.02. Родной язык

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА

РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии

4.1. Объекты контроля по общеобразовательной дисциплине с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Контроль и оценка результатов освоения ОУД.02 Родной язык с учетом профессиональной направленности

Предметный результат согласно ФГОС СОО	Объект контроля	Средства контроля	Результаты контроля с учетом профиля
ПРБ.1-11	ОК 4 ПРБ.1-11:	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	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; 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;
		Фонд тестовых заданий (с учетом профессиональной направленности)	развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения; сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; сформированность широкого представления о достижениях



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.02. Родной язык

			<p>национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;</p> <p>готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;</p> <p>умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;</p> <p>владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;</p> <p>сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.</p>
--	--	--	---



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.02. Родной язык

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕННО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол №16-у от «31» августа 2022г.
Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД.02 РОДНОЙ ЯЗЫК

по профессии 19.01.04 Пекарь

Тура, 2022

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕННО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол №16-у от «31» августа 2022г.
Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»


Л.В. Пахомова
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

по профессии 19.01.04 Пекарь

Тура, 2022

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.03 Иностранный язык

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования,

- методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);

- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), 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) с учетом проекта примерной рабочей программы среднего общего образования 2022 года.

- приказа Минобрнауки России от 29.01.2016 N 50 (ред. от 17.12.2020)"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 24.02.2016 N 41197)

- приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,

- программой воспитания по профессии 19.01.04 «Пекарь»

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения иностранного языка при подготовке квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.04 «Пекарь».


Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчик: Бутина Л.Н., преподаватель

ОДОБРЕНА


Предметно- цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК Е.Л. Громова Протокол № 1 от 31 августа 2022 г

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.03 Иностранный язык

Содержание

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	3
2	Структура и содержание учебной дисциплины	18
3	Условия реализации учебной дисциплины	31
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	34

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.03 Иностранный язык

1. ПАСПОРТ рабочей программы учебной дисциплины

Иностранный язык название дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом

1.1. Введение

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.03 «Иностранный язык» направлена на реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалиста среднего звена, формируемой на основе федерального государственного образовательного стандарта получаемой профессии СПО 19.01.04 «Пекарь».

Программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), предъявляемых к содержанию и результатам освоения ОУД.03 «Иностранный язык» и Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО), предъявляемых к формированию общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

Программа учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98.

Программа направлена на решение задач повышения качества освоения ООП СПО и включает основные направления совершенствования системы преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности ООП СПО:

1. Интенсивную подготовку.
2. Профессиональную направленность общеобразовательной подготовки.
3. Практическую подготовку, включение прикладных модулей.
4. Применение передовых технологий преподавания, в том числе технологий дистанционного и электронного обучения.


Содержание учебного предмета ОУД.03 «Иностранный язык» изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий ППКРС СПО технологического профиля профессионального образования.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

ОУД.03 является частью обязательной предметной области ОУД.03 «Иностранный язык», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана по профессии (ППКРС) СПО 19.01.04 «Пекарь». ОД имеет междисциплинарную связь с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла, а также междисциплинарными курсами (МДК) профессионального цикла.

ОУД.03 изучается на базовом уровнях.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» интегрируется с содержанием профессиональных дисциплин и модулей и направлено на формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь».

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.03 Иностранный язык

Содержание ОУД.03 направлено на достижение всех личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, регламентированных ФГОС СОО. Реализация содержания ОУД.03 в пределах освоения ООП СПО обеспечивается соблюдением принципа преемственности по отношению к содержанию и результатам освоения основного общего образования, однако в то же время обладает самостоятельностью, цельностью, спецификой подходов к изучению.

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

Цели освоения ОУД.03 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.
- получить научное представление о природе и методах ее познания.


Задачи освоения ОУД.03 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Современный мир профессий. Ценностные ориентиры молодежи в современном обществе. Деловое общение. Проблемы современной цивилизации. Россия и мир: вклад России в мировую культуру, науку, технику;
- овладение умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля);
- овладение пунктуационными навыками: пунктуационно правильно оформлять официальное (деловое) письмо, в том числе электронное письмо;
- знание и понимание основных значений изученных лексических единиц; овладение навыками распознавания употребления в устной и письменной речи не менее 1650 изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования;
- осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.

В результате изучения учебного предмета ОУД.03 Иностранный язык обучающийся должен обладать следующими результатами:

Предметные (далее-предметные результаты (базовый уровень) ПР6):

ПР6. 1- овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации,

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.03 Иностранный язык

их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка.

говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;

создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;

аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного;


читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;

письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;

ПР6. 2- овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;

ПР6. 3- знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

ПР6. 4- овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.03 Иностранный язык

ПР6. 5- овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;

ПР6. 6- овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

ПР6. 7- овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;

ПР6. 8- развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

ПР6. 9- приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

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

Личностные (далее личностные результаты- ЛР):

ЛР.1 – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

ЛР.2- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

ЛР.3 – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;


ЛР.4 – готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

ЛР.5 – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

ЛР.6 – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

ЛР.7 – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

Метапредметных (далее метапредметные результаты-МП):

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.03 Иностранный язык

МП 1.- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;


МП 2.- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

МП 3.- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

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

МП 5.- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

МП 6.- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.03 Иностранный язык

1.4. Синхронизация предметных, личностных и метапредметных результатов с общими и профессиональными компетенциями.

Синхронизация образовательных результатов обеспечивает единство процессов воспитания, развития и обучения в период освоения ППКРС по профессии **19.01.04 Пекарь**

Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
<p>ПР6. 1- овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире.</p> <p>Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология.</p> <p>Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка.</p> <p>говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;</p>	<p>ОК4. Осуществлять поиск, анализ оценку информации, необходимой для постановки решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>МП 1.- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; МП 2.- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; МП 3.- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; МП 4.- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p>	<p>ЛР.1 – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; ЛР.2- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; ЛР.3 – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; ЛР.4 – готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p>



<p>ПР6. 2- овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;</p> <p>ПР6. 3- знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;</p> <p>ПР6. 4- овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;</p>		<p>МП 5.- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>МП 6.- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p>	<p>ЛР.5 – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <p>ЛР.6 – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <p>ЛР.7 – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p>
---	--	---	--




ПР6. 5- овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;

ПР6. 6- овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий;

ПР6. 7- овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;

ПР6. 8- развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);


ПР6. 9- приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в сети Интернет.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.03 Иностранный язык

1.5. Преемственность образовательных результатов с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04


Пекарь

Образовательные	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	ПМ.02 Приготовление теста
ПР6.4,6,7 ОК 4	Иметь практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей;	Иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;
ПР6.4,5,6, ОК 4	Уметь: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;	Уметь: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
ПР61,.2,3 ОК 4	Знать: способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами	Знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании.


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.03 Иностранный язык

1.6. Междисциплинарный подход к отбору содержания ОУД.03 Иностранный язык с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Предметное содержание ОД	Образовательные результаты	Наименование дисциплин / МДК / ПМ	Варианты междисциплинарных заданий
Тема 2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы)	ПРБ-.3,5,6,8,9 ОК 4	Химия, информатика МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: " Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы)» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: «Качества характера, необходимые для работы. Безличные предложения.»
Тема 4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудовани)	ПРБ.2,3,5 ОК 4	Математика , химия МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Практическое занятие: «Электро – и бытовые приборы в жилище.»: Описание общих преимуществ бытовых приборов и общих недостатков. For example, a washing machine saves time and effort spent by a person on washing, the absence of hot water does not affect washing, since there is a heating element. The disadvantage is the consumption of electricity, noise and vibration from the working device, it does not work if there is no electricity. You can't put it in the field, there must be water supply.
Тема 5. Распорядок дня студента техникума	ПРБ.1 ОК 4	Химия, информатика, МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: " Распорядок дня студента. Утро, день, вечер.» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: 1) Alexander's Working Day. 2) International Youth Contacts.
Тема 6. Хобби, досуг	ПРБ.4,5 ОК 4	Химия, информатика, МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: " Love, like, enjoy» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: 1) Making a list of all people's activities 2) Что я люблю делать и что не люблю 3) Хобби мужчин и женщин.


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.03 Иностранный язык

Тема 7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	ПР6.1 ОК 4	География Иностранный язык Литература	Тема: " Описание местоположения объекта (адрес, как найти)" 1) рассказать о своём местоположении; 2) на контурной карте проложить маршрут и описать его; 3) перевести с английского отрывок из книги Уильяма Гилберта «Электричество было всегда»; 4) продемонстрировать знание английского языка, рассказать о своём успехе в данной области; 5) найти в отрывках иностранных произведений ответы на вопросы.
Тема 8. Магазины, товары, совершение покупок	ПР6.2,3,5ОК 4	Информатика, МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Тема: «Магазины, товары, совершение покупок.» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по теме: 1) What Do Shops Offer.
Тема 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	ПР6.4,5 ОК 4	Информатика	Тема: " Физкультура и спорт, здоровый образ жизни" <u>Задание 1.</u> Перевод текстов по теме " Физкультура и спорт, здоровый образ жизни " в текстовом редакторе WORD; <u>Задание 2.</u> Нужно ответить на 4 вопроса и перевести на английский, ответы необходимо найти в глобальной сети, используя поисковые службы Internet: 1). Почему Билли Айлиш стала знаменитой? 2). Когда родилась Селена Гомес? (22 июля 1992); 3). Какие выдающиеся изобретения японской культуры вы знаете? (аниме); 4). Какие новейшие понятия ввели зумеры? («Dead inside»)

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.03 Иностранный язык

1.7. Механизмы достижения результатов освоения ОУД.03 Иностранный язык с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО по специальности	Инструменты реализации профессиональной направленности		
	В форме практической подготовки (задания ориентированы на профессиональную деятельность)	Включение прикладных модулей (отдельные темы дисциплин, МДК профессионального цикла)	Применение ДОТ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать. <u>Задание.</u> Пересказ темы «Магазины, товары, совершение покупок» Перевод текстов по заданным параграфам. Ответы на вопросы.	ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. МДК. 04.1 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий. МДК. 04.2 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий. ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции. МДК. 05.1 Технология укладки и упаковки готовой продукции.	Обеспечение достижения ПР в полном объеме. Обеспечение личностно ориентированного подхода для разных категорий обучающихся. Формирование индивидуальных образовательных траекторий

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.03 Иностранный язык

1.8. Обоснование применения технологий дистанционного и электронного обучения для определенных элементов содержания ОУД.03 Иностранный язык

В процессе преподавания ОУД.03 Иностранный язык возможно использование следующих цифровых инструментов:

Цифровые технологии	Педагогические задачи, решаемые на основе цифровой технологии
Power Point	Подготовка к практическим занятиям по ОД. Для проведения занятий используются презентации
Видеофильм / мультфильм	Применяется как иллюстративный материал при изучении тем - на платформе You Tube
Электронная почта	Сетевой ресурс, используемый для коммуникации с обучающимися. Кроме того, применяется для осуществления контроля учебного процесса (переписка: ответы на текущие вопросы, проверка заданий при дистанционной форме обучения, контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся)
Скайп	Необходимое консультирование по желанию обучающегося в преддверии сдачи дифференцированного зачета по дисциплине «Иностранный язык»
Поисковый Яндекс/Google	Помогает организовать самостоятельную работу обучающихся при подготовке к занятиям, обеспечивая им доступ к информационным веб-ресурсам по изучаемым темам. Также рекомендуется в качестве учебной платформы «перевернутого» обучения (дополнительный источник информации для осмысления изложенных на лекциях аспектов литературного развития обучающихся)
Файлообменник (Яндекс- диск)	Используется для обмена файлами разных форматов (текстами, презентациями) между преподавателем и обучающимися (как резервный канал связи при возникновении проблем на платформе системы дистанционного обучения (СДО) Moodle)
Мобильное приложение	Используется приложение WhatsApp, которое позволяет поддерживать коммуникацию с обучающимися как на занятиях (можно отправлять интересный контент), так и вне их (решать возникающие проблемы, в основном организационного характера)
Социальная сеть	Используется «Telegram» для коммуникации с обучающимися
Интернет вещей	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и других сервисов
Сервисы Google	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны, обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и др. сервисов

Дистанционное обучение (ДО) обеспечивается применением совокупности образовательных технологий, при которых взаимодействие обучающегося и преподавателя осуществляется независимо от места их нахождения и распределения во времени на основе педагогически организованных информационных технологий, прежде всего с использованием средств телекоммуникации.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.03 Иностранный язык

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	233
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	167
в том числе:	
лекции	0
практические занятия	167
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	66
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на IV семестре	

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

Наименован ие разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа			Обье м часо в	Уров ень освое ния	ОК Л,М,П
1	2			3	4	5
1 курс- 95 часов						
1 семестр – 36 часов						
Раздел 1.						
Введение	Практические занятия					У.1- У.5 З.1-З.2 ОК.1- ОК.6 ЛР 1- 7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1- ПР6.6
	1	1.	Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Английский язык». Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Своеобразие английского языка.	1	1,2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Сообщение: Общее и различия между английским и русским языком.	1	2	
Тема 1. Приветствие, прощание, представлени е себя и других людей в официальной и неофициальн ой обстановке	Практические занятия					
	2	1.	Знакомство. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей. Диалоги.	1	2	
	3	2.	Повторение глагола to be. Порядок слов в предложениях. Диалоги.	1	3	
	4	3.	Учимся вести беседу. Местоимения.	1	2	
	5	4.	Разговор по телефону. Социально-бытовые диалоги.	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Перевод текста Miss or Mrs?	1	2	
		2.	Подготовка сообщения о сокращениях при СМС.	1	2	
		3.	Сообщение о речевом этикете	1	2	
	Тема 2. Описание человека (внешность, национальнос ть, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы)	Практические занятия				
6		1.	Описание внешности людей. Составление словесного портрета своих друзей.	1	2	
7		2.	Повторение глагола to have got. Описание характера, личностных качеств. Структура монологического высказывания.	1	3	
8		3.	Род и число имен существительных Повторение грамматического материала.	1	2	
9		4.	Количественные и порядковые числительные. Чтение мини-текстов. Входной контроль (проверка базовых школьных знаний)	1	2	
10		5.	Качества характера, необходимые для работы. Безличные предложения. Модальные глаголы. Диалоги.	1	2,3	
11		6.	Биография. Заполнение анкеты. Общие и специальные вопросы.	1	2	
12		7.	Моя будущая работа. Побудительные предложения.	1	2,3	
13		8.	Обобщение темы. Сообщения.	1	2	
Самостоятельная работа						
		1.	Составление описания внешности по 3 фотографиям.	1	2	
		2.	Составление монологического высказывания о себе, семье по опорным фразам.	1	2	
		3.	Представление своего увлечения в форме коллажа	1	2	
		4.	Сообщение о новых профессиях	1	2	
Тема 3. Семья и семейные отношения	Практические занятия					
	14	1.	О себе и своей семье. A United Family Is the Best Treasure.	1	2	
	15	2.	История моей фамилии. Поисковое чтение. Мини-сообщения.	1	2	
	16	3.	Мои домашние обязанности. Настоящее продолженное время.	1	2	
	17	4.	Праздники и традиции нашей семьи. Правила	1	2,3	

			словообразования.			
	18	5.	Семейные отношения. No Man Is an Island. True or False?	1	2	
	19	6.	Социально бытовые диалоги в семье.	1	2	
	20	7.	Профессии в моей семье.	1	2	
	21	8.	Мой дом – моя крепость. Чтение текста. Резюмирование.	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Коллаж «Мое семейное древо»	1	2	
		2.	Описание праздника в семье.	1	2	
Тема 4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Практические занятия					
	22	1.	Текст «So many Men so Many Minds»	1	1,2	
	23	2.	True or False? Оборот There is... There are...	1	2	
	24	3.	There Is no Place Like Home. Моя комната. Описание.	1	2,3	
	25	4.	Электро – и бытовые приборы в жилище.	1	2,3	
	26	5.	Beyond Our Dreams. Аудирование.	1	1,2	
	27	6.	Работа с лексикой текста.	1	2	
	28	7.	Мой техникум. Здание. Оборудование.	1	2,3	
	29	8.	A Dream Classroom.	1	2	
	30	9.	Описание учебного кабинета.	1	2,3	
	31	10.	Мой новый дом. Письмо другу.	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Создание коллажа «Электроника в моей жизни»	1	2	
		2.	Перевод инструкции прибора: меры предосторожности.	1	2	
		3.	Перевод текста «Британские дома» с.392	1	2	
Тема 5. Распорядок дня студента техникума	Практические занятия					
	32	1.	Распорядок дня студента. Утро, день, вечер.	1	1,2	
	33	2.	Время. Часы. Дни недели, месяцы. Повторение.	1	2,3	
	34	3.	Расписание занятий. Любимые предметы, увлечения.	1	3	
	35	4.	В библиотеке	1	2,3	
	36	5.	Контрольная работа за 1 семестр	1	2	
	2 семестр – 59 часов					
	37	6.	Зависимость от компьютера	1	2,3	
	38	7.	Письмо о своем друге, зависимом от компьютера.	1	2	
	39	8.	International Youth Contacts. Поисковое чтение.	1	2,3	
	40	9.	Работа с лексикой. Ответы на вопросы.	1	2	
	41	10.	Alexander's Working Day.	1	2	
	42	11.	Statements. True or false?	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Презентация техникума	1	2	
		2.	Сообщение: Проблемы тинейджеров.	1	2	
		3.	Сообщение: Тинейджеры и деньги.	1	2	
		4.	Сообщение: Мой рабочий день.	1	2	
Тема 6. Хобби, досуг	Практические занятия					
	43	1.	Что такое хобби?	1	2	
	44	2.	Увлечения. Текст. Лексический словарь.	1	2	
	45	3.	Способы проведения свободного времени.	1	2	
	46	4.	Love, like, enjoy	1	2	
	47	5.	Текст «Alexander thinks»	1	2	
	48	6.	Making a list of all people's activities	1	2,3	
	49	7.	Работа с текстом. True or False?	1	2	
	50	8.	Что я люблю делать и что не люблю. Таблица глаголов. Прошедшее, настоящее, будущее время.	1	2	
	51	9.	Таблица глаголов. Вопросительные, положительные, отрицательные предложения.	1	2	
	52	10.	Увлечения моей семьи. Сообщение.	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Таблица. Какие хобби подходят мужчинам, женщинам, детям?	1	2	
		2.	Эссе: Самое интересное, на мой взгляд, увлечение.	1	2	
		3.	Сообщение: Коллекционирование как увлечение.	1	2	
		4.	Сообщение: Чтение как любимое занятие.	1	2	

		5.	Сообщение: Библиотека Юдина	1	2	
Тема 7. Описание местоположе ния объекта (адрес, как найти)	Практические занятия					
	53	1.	How Do I Get There? Как туда доехать?	1	2	
	54	2.	Специальные вопросы.	1	2,3	
	55	3.	Наречия и выражения места и направления.	1	2	
	56	4.	Текст. Alexander Is Going to the Rock Concert.	1	2,3	
	57	5.	Работа с текстом. True or False?	1	2	
	58	6.	Жизненно важные объекты поселка. Как добраться до...Виды транспорта.	1	2,3	
	59	7.	Диалог. Аудирование.с.76	1	2	
	60	8.	Текст Why We Drive on the Left in the UK	1	2,3	
	61	9.	Работа с текстом. Предлоги места и направления.	1	2	
	62	10.	Диалог. с. 80 Описание дороги до ботанического сада.	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Описание расположения Эвенкии, как добраться.	1	2	
		2.	Составление памятки «Помощь незнакомцу»	1	2	
		3.	Перевод текста «Нет ничего лучше своего дома»	1	2	
Тема 8. Магазины, товары, совершение покупок	Практические занятия					
	63	1.	Текст «Eating Traditions». Лексический словарь. с.83	1	2	
	64	2.	Работа с текстом. Неопределенные местоимения.	1	2,3	
	65	3.	Текст «British Meals».	1	2	
	66	4.	Товары и отделы магазина. What Do Shops Offer? С. 96	1	2,3	
	67	5.	Работа с текстом. True or False?	1	2	
	68	6.	Способы совершения покупок, формы оплаты.	1	2,3	
	69	8.	Диалоги по теме «В магазине» с. 102	1	2	
	70	9.	Супермаркет или рынок?	1	2	
	71	10.	Диалог «At the Shoe Shop»	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Сообщение Чай – самый популярный напиток в Англии.	1	2	
		2.	Сообщение Интернет-покупки	1	2	
		3.	История Макдональдс.	1	2	
		4.	История кока-колы	1	2	
Тема 9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	Практические занятия					
	72	1.	Текст «How to Be Fit». Работа с текстом.	1	2	
	73	2.	The Olympic Movement	1	2,3	
	74	3.	Степени сравнения прилагательных.	1	2	
	75	4.	Sports and Games. Лексический словарь.	1	2	
	76	5.	Go, do or play? с. 105.	1	2,3	
	77	6.	Statements. True or false?	1	2	
	78	7.	Диалоги. Драматизация.	1	2	
	79	8.	Олимпийские игры. История. с.192	1	2	
	80	9.	Летние, зимние виды спорта.	1	2,3	
	81	10.	Some Facts About the Olympic Games	1	2	
	82	11.	Сообщение об Олимпийских играх	1	2,3	
	Самостоятельная работа					
		1.	Перевод текста «Спорт в Британии»	1	2	
		2.	Перевод текста «Спорт в Америке»	1	2	
		3.	Перевод текста «Спорт в России»	1	2	
		4.	Сообщение «Спорт: за и против»	1	2	
		5.	Сообщение «Здоровый образ жизни»	1	2	
Тема 10. Экскурсии и путешествия	Практические занятия					
	83	1.	Экскурсии и путешествия. Текст «Путешествия 1»	1	2	
	84	2.	Настоящее продолженное время. Перевод герундия. Диалоги.	1	2	
	85	3.	Текст «Planning a Trip» с. 119	1	2,3	
	86	4.	True or False?	1	2	
	87	5.	Planning a Hop-on/Hop-off Bus Tour	1	2	
	88	6.	Заявление для получения Шенгенской визы.	1	2,3	
	89	7.	Москва: Всегда молодая и прекрасная. с. 134	1	2	
	90	8.	Работа с текстом. True or False?	1	2,3	
	91	9.	Московское метро Аудирование	1	2	

	Самостоятельная работа				
		1.	Сообщение: Знаменитые путешественники	1	2
		3.	Сообщение: Достопримечательности Красноярска.	1	2
		4.	Перевод текста «Travelling/Holidays»	1	2
		5.	Перевод текста «Tourism: Pros and Cons»	1	2
Тема 11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	Практические занятия				
	92	1.	Russia is our beloved country	1	2
	93	2.	Текст «Россия». Лексический словарь	1	2
	94	3.	Работа с текстом. Будущее время.	1	2,3
	95	4.	Контрольная работа	1	2
	3 семестр – 48 часов				
	96	5.	Текст «Политическая система России» с. 146	1	2,3
	97	6.	Работа с текстом. True or False?	1	2,3
	98	7.	Реформы в России. Аудирование	1	2
	99	8.	Избирательная система России. Аудирование.	1	2
	100	9.	Государственные символы России	1	2
	101	10.	Сообщение о России	1	2,3
	Самостоятельная работа				
		1.	Перевод текста «Знаменитые российские города»	1	2
		2.	Сообщение: «Государственные символы России»	1	2
		3.	с. 141 Кто автор стихов о России?	1	2
Тема 12. Англоговорящие страны	Практические занятия				
	102	1.	Текст «Англоговорящие страны». Лексический словарь. с. 301	1	2
	103	2.	Работа с текстом. Географические названия. Артикли.	1	2
	104	3.	Великобритания и ее символы.	1	2
	105	4.	Текст «Some facts about the UK» с. 154	1	2
	106	5.	Работа с текстом. True or False?	1	2
	107	6.	Сообщение о Великобритании	1	2
	108	7.	США. Диалоги. с. 221	1	2,3
	109	8.	Символы Канады.	1	2
	110	9.	Символы Австралии.	1	2
	111	10.	Новая Зеландия.	1	2
	Самостоятельная работа				
		2.	Сообщение: Маргарэт Тэтчер.	1	2
		3.	Сообщение: Диана – народная принцесса.	1	2
		4.	Сообщение: Музей мадам Тюссо.	1	2
		5.	Сообщение: Джордж Вашингтон.	1	2
		6.	Сообщение: Чарли Чаплин	1	2
Тема 13. Обычаи и традиции	Практические занятия				
	112	1.	Текст Scientific and Technological Progress. Глаголы прошедшего времени.	1	2
	113	2.	Tail questions.	1	2,3
	114	3.	Исследование космоса с. 244 Лексический словарь.	1	2
	115	4.	Работа с текстом. Неправильные глаголы.	1	2,3
	116	5.	Ю. Гагарин.	1	2
	117	6.	Текст What do you think of television? с. 206	1	2
	118	7.	Текст «Достижения науки, технической революции и повседневной жизни». Чтение.	1	2
	119	8.	Составление плана. Минисообщения по тексту.	1	2
	120	9.	Контрольная работа за 3 семестр	1	3
	121	10.	Арифметические действия и вычисления.	1	2
	122	11.	Работа с текстами. True or False?	1	2
	Самостоятельная работа				
		1.	Перевод текста «С.П. Королев»	1	2
		2.	Презентация «Рудольф Дизель»	1	2
		3.	Презентация «Исаак Ньютон»	1	2
		4.	Сообщение: Современные изобретения в повседневной жизни	1	2
Тема 14. Жизнь в	Практические занятия				
	123	1.	Жизнь в городе и деревне. Преимущества и недостатки. с.	1	2

городе и деревне			176			
	124	2.	Составление плана текста. Краткое изложение.	1	2	
	125	3.	Работа с текстом	1	2	
	126	4	Текст «Человек и природа».	1	2,3	
	127	5	«In Time of Silver Rain». Аудирование. Таблица.	1	2	
	128	6	Текст «Animals in Danger». Лексический словарь.	1	2	
	129	7	Нуждаемся ли мы в атомной энергии? с. 232	1	2	
	130	8	Кто может спасти нашу планету? Аудирование. с. 228	1	2	
	131	9	Работа с текстами. True or False?	1	2,3	
	Самостоятельная работа					
		1.	Сообщение: Тунгусский заповедник, плато Путорана.	1	2	
		2.	Перевод отрывка из книги «100-летие падения Тунгусского метеорита»	1	2	
		3.	Создание плакатов «Берегите природу».	1	2	
		4.	Проект «Экологические проблемы планеты Земля» с. 104	1	2	
Раздел 2.						
Тема 2.1 Переговоры. Разрешение конфликтных ситуаций. Отношения внутри коллектива	Практические занятия					
	132	1.	Текст Правила деловых переговоров	1	2	
	133	2.	План текста Вопросы и ответы	1	2	
	134	3.	Текст Making Introductions	1	2	
	135	4.	Стандартные фразы. Диалоги.	1	2	
	136	5.	Текст The Art of Speaking	1	2,3	
	137	6.	Работа с текстом. Ответы на вопросы	1	2	
	138	7.	The Language of Conversation	1	2	
	139	8.	Работа с текстом	1	2,3	
	140	9.	Собеседование при приеме на работу	1	2	
	141	10.	Заполнение анкеты.	1	2,3	
	Самостоятельная работа					
		1.	The Language of Conversation	1	2	
		2.	Текст Good Manners dont Cost a Thing	1	2	
		3.	Table Manners	1	2	
Тема 2.2 Этикет делового общения. Дресс-код. Телефонные переговоры. Правила поведения в кафе, ресторане.	Практические занятия					
	142	1.	Деловой этикет. Что это такое.	1	2	
	143	2.	Контрольная работа	1	2,3	
			IV семестр 24 часа			
	144	3.	Дресс-код с 478	1	2	
	145	4.	A Telephone Conversation Диалоги	1	2	
	146	5.	Слова и выражения в телеразговорах с 162	1	2	
	147	6.	At Table с 122	1	2,3	
	148	7.	Хорошие манеры	1	2	
	149	8.	Eating Habits in the USA 124	1	2,3	
	150	9.	Полезная информация. Советы.	1	2	
	151	10.	Wishes and Replies с 287 Диалоги по теме. с 447, 476	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Эссе «Хорошие манеры»	1	2	
		2.	Выучить 5 пословиц	1	2	
		3.	О правилах поведения за столом	1	2	
Тема 2.3 Выдающиеся события и личности. Исторические памятники.	Практические занятия					
	152	1.	Освоение космоса. Текст С.П.Королев	1	2	
	153	2.	Работа с текстом. Ответы на вопросы.	1	2,3	
	154	3.	Who is Who с 380	1	2	
	155	4.	Сообщения о знаменитых личностях	1	2,3	
	156	5.	The Russian Art Heritage Лексический словарь	1	2	
	157	6.	Работа с текстом True or False	1	2	
	158	7.	Текст The Temple of Artemis at Ephesus	1	2	
	159	8.	Работа с текстом. True or False?	1	2,3	
	160	9.	Семь чудес света с.218	1	2,3	
	161	10.	Аудирование. Диалог. с.214	1	2,3	
	Самостоятельная работа					
		1.	Сообщение «Кто изобрел компьютер»	1	2	

		2.	Первый космонавт Ю.А Гагарин	1	2	
		3.	Билл Гейтс	1	2	
Тема 2.4 Финансовые учреждения и услуги						
	162	1.	Финансовые учреждения	1	2	
	163	2.	Бытовые услуги. Диалоги.	1	2,3	
	164	3.	WorldSkills Чтение	1	2	
	165	4.	WorldSkills Работа с текстом	1	2,3	
	166	5.	Подготовка к зачету	1	2	
	167	6.	Дифференцированный зачет	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Подготовка книжек-малышек рецептов	1	2	
		2.	Создание коллажа «Сделано в Красноярске»	1	2	

Для характеристики 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 предусматривает наличие учебного кабинета «География».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект методических пособий по предмету;
- комплект учебников;
- опорные таблицы.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер. IBM Pentium (D) (учительский);
- акустическая система;
- источник бесперебойного питания;
- программное обеспечение: MS Office 2000, Windows 2000;
- учебный материал в электронном виде.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Безкоровая Г.Т. «Planet of English», учебник, 2014г.
2. А.П. Голубев «Английский язык», учебник, 2017г.

Дополнительные источники:

1. Безкоровая Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М. : 2015
2. Голубев А.П., Балюк И.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник

3. Тимофеев В.Г., Вильнер А.Б., Колесникова И.Л. и др. Учебник английского языка для 10 класса (базовый уровень) / под ред. В.Г. Тимофеева. - М.: Издательский центр «Академия», 2007. - 261 с.
4. Virginia Evans – Jenny Dooley Upsream. Elementary A2 Student's book - Express Publishing, p. 145, 2007
5. Virginia Evans - Jenny Dooley Upsream. Elementary A2 Student's CD - Express Publishing, p. 157, 2007
6. Virginia Evans - Jenny Dooley Upsream. Elementary A2 Workbook student's book - Express Publishing, p. 97, 2007
7. Catrin E. Morris. Flash on English for cooking, catering and reception, 2013 + Audio. [Электронный ресурс].
8. Dictionary of Food Science and Nutrition. - London, 2006. [Электронный ресурс].

Словари

1. Мюллер: англо-русский, русско-английский словарь. М. : 2014

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 (MacmillanDictionary с возможностью прослушать произношение слов).
3. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).
4. www.ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА
РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии**

4.1. Объекты контроля по общеобразовательной дисциплине с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Контроль и оценка результатов освоения ОУД.03 Иностранный язык с учетом профессиональной направленности

Предметный результат согласно ФГОС СОО	Объект контроля	Средства контроля	Результаты контроля с учетом профиля
ПРб.1-11	ОК 4 ПРб.1-11:	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной	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; достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других
ПРб.1-11	ОК 4 ПРб.1-11:	Фонд тестовых заданий (с учетом профессиональной направленности)	<p>развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;</p> <p>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;</p> <p>готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;</p> <p>умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;</p> <p>владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства; сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,</p>

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕННО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол №16-у от «31» августа 2022г.
Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

по профессии 19.01.04 Пекарь

Тура, 2022



ОДОБРЕНА

Предметно- цикловой комиссией
Общеобразовательных дисциплин
Председатель ПЦК

_____ Е.Л. Громова

_____ 2022 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);

-приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования,

-методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);

-приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), 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) с учетом проекта примерной рабочей программы среднего общего образования 2022 года.

-приказа Минобрнауки России от 29.01.2016 N 50(ред. от 17.12.2020)"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь (Зарегистрировано в Минюсте России 24.02.2016 N 41197)

-приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

-приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,

-программа воспитания по профессии 19.01.04 Пекарь

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения основ безопасности жизнедеятельности при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.04 Пекарь

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчик Ченцов А. Н., преподаватель физической культуры



Содержание

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	3
2	Структура и содержание учебной дисциплины	18
3	Условия реализации учебной дисциплины	27
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	30



1. ПАСПОРТ рабочей программы учебной дисциплины

Физическая культура

название дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом

1.1. Введение

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.04 «Физическая культура» направлена на реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалиста среднего звена, формируемой на основе федерального государственного образовательного стандарта получаемой профессии СПО 19.01.04 Пекарь.

Программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), предъявляемых к содержанию и результатам освоения ОУД.04 «Физическая культура» и Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО), предъявляемых к формированию общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

Методика учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98.

Методика направлена на решение задач повышения качества освоения ООП СПО и включает основные направления совершенствования системы преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности ООП СПО:

1. Интенсивную подготовку.
2. Профессиональную направленность общеобразовательной подготовки.
3. Практическую подготовку, включение прикладных модулей.
4. Применение передовых технологий преподавания, в том числе технологий дистанционного и электронного обучения.

Содержание учебного предмета ОУД.04 «Физическая культура» изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий ППКРС СПО технологического профиля профессионального образования.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

ОУД.04 является частью обязательной предметной области ОУД.04 «Физическая культура», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана по профессии (ППКРС) СПО 19.01.04 Пекарь. ОД имеет междисциплинарную связь с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла, а также междисциплинарными курсами (МДК) профессионального цикла.

ОУД.04 изучается на базовом уровнях.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» интегрируется с содержанием профессиональных дисциплин и модулей и направлено на формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.



Содержание ОУД.04 направлено на достижение всех личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, регламентированных ФГОС СОО. Реализация содержания ОУД.04 в пределах освоения ООП СПО обеспечивается соблюдением принципа преемственности по отношению к содержанию и результатам освоения основного общего образования, однако в то же время обладает самостоятельностью, цельностью, спецификой подходов к изучению.

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

Цели освоения ОУД.04 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Физическая культура» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.
- получить научное представление о природе и методах ее познания.

Задачи освоения ОУД.04 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

1) умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);

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

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

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

5) владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности;

6) для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность приемов осязательного и слухового самоконтроля в процессе формирования трудовых действий; сформированность представлений о современных бытовых тифлотехнических средствах, приборах и их применении в повседневной жизни;

7) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: овладение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений; овладение доступными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; овладение доступными физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; овладение доступными



техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.

В результате изучения учебного предмета ОУД.04 Физическая культура обучающийся должен обладать следующими результатами:

Предметные (далее-предметные результаты (базовый уровень) **ПР6**):

ПР6. 1-умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);

ПР6. 2-владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

ПР6. 3-владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;

ПР6. 4- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

ПР6. 5-владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

ПР6. 6-положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

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

Личностные(далее личностные результаты- **ЛР**):

ЛР1 — готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

ЛР2- 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;

ЛР3 — потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

ЛР4 — исключение приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

ЛР5 — 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;

ЛР6 — готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

Метапредметных (далее метапредметные результаты-МП):

МП 1.-способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

МП2.-готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

МП 3.- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

МП4.-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;

МП5.-формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

МП6.-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;

**1.4. Синхронизация предметных, личностных и метапредметных результатов с общими и профессиональными компетенциями.**

Синхронизация образовательных результатов обеспечивает единство процессов воспитания, развития и обучения в период освоения ППКРС по профессии **19.01.04 Пекарь**

Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
<p>ПР6. 1- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</p> <p>ПР6. 2- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>ПР6. 3- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</p> <p>ПР6. 4- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>ПР6. 5- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;</p>	<p>ОК4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>МП1.- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</p> <p>МП2.- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;</p> <p>МП 3.- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;</p> <p>МП4.-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;</p> <p>МП5.-формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих</p>	<p>ЛР 1 – готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;</p> <p>ЛР 2- 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;</p> <p>ЛР 3 – потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;</p> <p>ЛР 4 – исключение приобретения личного опыта творческого использования профессионально- оздоровительных средств и методов двигательной активности;</p> <p>ЛР 5 – 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;</p>



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.04 Физическая культура

<p>ПР6. 6- положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).</p>		<p>профессиональную подготовку; МП6.-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;</p>	<p>ЛР 6 – готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;</p>
--	--	---	--

1.5.Преемственность образовательных результатов с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Образовательные результаты	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	ПМ.02 Приготовление теста	ПМ.03 Разделка теста	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции
ПР6.2,3,4,5 ОК 4	<p>Знать: способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами</p>	<p>Знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры</p>	<p>Знать: устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</p>	<p>Знать: методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</p>	<p>Знать: требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления</p>



		приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и химические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании	рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования	методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий	
ПР6.2,5 ОК 4	Уметь: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с	Уметь: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары,	Уметь: делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную формы тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста;	Уметь: определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек	Уметь: контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.04 Физическая культура

	дрожжами;	закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания;	укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;	и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	
--	-----------	--	---	---	--

1.6. Междисциплинарный подход к отбору содержания ОУД.04 Физическая культура с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь)

Предметное содержание ОД	Образовательные	Наименование дисциплин / МДК	Варианты междисциплинарных заданий
Тема 1 <i>Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО</i>	ПРБ-.3,5,6,8,9 ОК 4	Химия, информатика ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	Тема: «Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: «Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО»



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.04 Физическая культура

Тема 1 <i>Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО</i>	ПР6-.3,5,6,7,8,9 ОК 4	Математика , химия ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	Практическое занятие: « <i>Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья:</i> Изучение основных положений основ здорового образа жизни.
Тема 1 <i>Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО</i>	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	Химия, информатика, ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Тема: « <i>Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО</i> » Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: 1) <i>Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями</i> 2) <i>Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки</i>
Тема 2 <i>Учебно-методические занятия</i>	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	Химия, информатика, ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Тема: « <i>Учебно-методические занятия</i> » Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: 1. <i>Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применения средств физической культуры для их направленной коррекции.</i> 2. <i>Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности.</i>
Тема 2 <i>Учебно-методические занятия</i>	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	География Иностранный язык Литература	Тема: " <i>Учебно-методические занятия</i> " 1) <i>Массаж само массажа при физическом и умственном утомлении;</i> 2) <i>Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорнодвигательного аппарата;</i> 3) <i>Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов;</i>
Тема 2 <i>Учебно-методические занятия</i>	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	Информатика, ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Тема: « <i>Учебно-методические занятия</i> » Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по теме: 1) <i>Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста.</i>



Тема 2 <i>Учебно-методические занятия</i>	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	Информатика	Тема: «Учебно-методические занятия» <u>Задание 1.</u> Решение тематических кроссвордов по Физической культуре по теме «Основы обороны государства и воинская обязанность» в текстовом редакторе WORD; <u>Задание 2.</u> Нужно найти информацию на 2 темы, ответы необходимо найти в глобальной сети, используя поисковые службы Internet: 1). Ведение личного дневника самоконтроля (индивидуальной карты здоровья). <i>Определение уровня здоровья (по Э.Н. Вайнеру).</i> 2). Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности.
Тема 3 <i>Учебно-тренировочные занятия</i>	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Тема: «Учебно-тренировочные занятия» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по теме: «Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование.»
Тема 3 <i>Учебно-тренировочные занятия</i>	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	Литература, ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции.	Тема: «Учебно-тренировочные занятия» Поиск и представление интересной информации. Подготовка сообщения по теме: «Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком).»
Тема 3 <i>Учебно-тренировочные занятия</i>	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	Литература, ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции.	Тема: «Учебно-тренировочные занятия» Поиск и представление интересной информации. Подготовка сообщения по теме: «Индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью.»
Тема 3 <i>Учебно-тренировочные занятия</i>	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	История ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции.	Тема: «Учебно-тренировочные занятия» Поиск и представление (сообщение, сочинение, диалог, презентация) интересной информации. 1) Приемы самостраховки. Приемы борьбы лежа и стоя. Учебная схватка. 2) Подвижные игры типа «Сила и ловкость», «Борьба всадников», «Борьба двоих против двоих» 3) Правила соревнований по одному из видов единоборств.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.04 Физическая культура

Тема 3 <i>Учебно-тренировочные занятия</i>	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции.	Тема: «Учебно-тренировочные занятия» Подготовка сообщения по теме: «Дополнительные элементы: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом слопаток, шпагаты, сальто...»
--	------------------------	--	---



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.04 Физическая культура

**1.7. Механизмы достижения результатов освоения ОУД.04 Физическая культура с учетом профессиональной направленности
ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь**

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО по специальности	Инструменты реализации профессиональной направленности		
	В форме практической подготовки (задания ориентированы на профессиональную деятельность)	Включение прикладных модулей (отдельные темы дисциплин, МДК профессионального цикла)	Применение ДОТ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет- ресурсы) и критически ее оценивать. <u>Задание.</u> Доклад по теме: «Физические качества. Методы воспитания физических качеств на занятиях физической культурой и спортом.» Конспект темы: «Организм, как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система.»	ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. МДК. 04.1 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий. МДК. 04.2 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий. ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции. МДК. 05.1 Технология укладки и упаковки готовой продукции.	Обеспечение достижение ПР в полном объеме. Обеспечение личностноориентированного подхода для разных категорий обучающихся. Формирование индивидуальных образовательных траекторий



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.04 Физическая культура

1.8. Обоснование применения технологий дистанционного и электронного обучения для определенных элементов содержания ОУД.04 Физическая культура
В процессе преподавания ОУД.04 Физическая культура возможно использование следующих цифровых инструментов:

Цифровые технологии	Педагогические задачи, решаемые на основе цифровой технологии
Power Point	Подготовка к практическим занятиям по ОД. Для проведения занятий используются презентации
Видеофильм / мультфильм	Применяется как иллюстративный материал при изучении тем - на платформе You Tube
Электронная почта	Сетевой ресурс, используемый для коммуникации с обучающимися. Кроме того, применяется для осуществления контроля учебного процесса (переписка: ответы на текущие вопросы, проверка заданий при дистанционной форме обучения, контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся)
Скайп	Необходимое консультирование по желанию обучающегося в преддверии сдачи дифференцированного зачета по дисциплине «Физическая культура»
Поисковый Яндекс/Google	Помогает организовать самостоятельную работу обучающихся при подготовке к занятиям, обеспечивая им доступ к информационным веб-ресурсам по изучаемым темам. Также рекомендуется в качестве учебной платформы «перевернутого» обучения (дополнительный источник информации для осмысления изложенных на лекциях аспектов литературного развития обучающихся)
Файлообменник (Яндекс- диск)	Используется для обмена файлами разных форматов (текстами, презентациями) между преподавателем и обучающимися (как резервный канал связи при возникновении проблем на платформе системы дистанционного обучения (СДО) Moodle)
Мобильное приложение	Используется приложение WhatsApp, которое позволяет поддерживать коммуникацию с обучающимися как на занятиях (можно отправлять интересный контент), так и вне их (решать возникающие проблемы, в основном организационного характера)
Социальная сеть	Используется «Telegramm» для коммуникации с обучающимися
Интернет вещей	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и других сервисов
Сервисы Google	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны, обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и др. сервисов


Дистанционное обучение (ДО) обеспечивается применением совокупности образовательных технологий, при которых взаимодействие обучающегося и преподавателя осуществляется независимо от места их нахождения и распределения во времени на основе педагогически организованных информационных технологий, прежде всего с использованием средств телекоммуникации.



2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	187
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	129
в том числе:	
лекции	0
практические занятия	129
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
Промежуточная аттестация в форме зачёта в 1, 2 семестре и дифференцированного зачёта в 3 семестре	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	Физическая культура

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОУД.04 Физическая культура

Наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа			Объем часов	Уровень освоения	ОК
1	2			3	4	5
Исеместр – 36 часа						
Тема 1 Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО	Практические занятия:					ОК1-6 ЛР 1-7 МП1-6 ПР61-7
	1.	1.	Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья	3	1	
	2.	2.	Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	3	1	
	3.	3.	Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки	3	1	
	4.	4.	Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	3	1	
	5.	5.	Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	2	1	
Тема 2 Учебно-методические занятия	Содержание учебного материала:					ОК1-6 ЛР 1-7 МП1-6 ПР61-7
	Практическое занятие:					
	6.	1.	Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применения средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.	3	1	
	7.	2.	Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями в гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.	2	1	
	8.	3.	Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.	3	1	

Версия: 1.0

Стр. 19 из 32



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

Физическая культура

9.	4.	Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения.	2	1	
10.	5.	Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов.	3	1	
11.	6.	Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста. Спортограмма и профессиограмма.	2	1	
12.	7.	Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общей физической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.	3	1	
13.	8.	Ведение личного дневника самоконтроля (индивидуальной карты здоровья). Определение уровня здоровья (по Э.Н. Вайнеру).	2	1	
14.	9.	Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности.	2	1	
Самостоятельная работа					
	1.	Цели, задачи и средства общей физической подготовки. Цели, задачи и средства спортивной подготовки. Самоконтроль в процессе физического воспитания. Средства и методы воспитания физических качеств. Учебно-тренировочные занятия как основная форма обучения физическим упражнениям. Организация физкультурно-спортивных мероприятий («Положение», алгоритм, принципы, системы розыгрыша, первенства, спартакиады).	12	12	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

Физическая культура

			Организация физического воспитания Развитие быстроты Развитие двигательных способностей Развитие основных физических качеств юношей. Развитие основных физических качеств девушек.			
II семестр – 36 часов						
Тема 3 Учебно-тренировочные занятия	Практические занятия:					
	28.	1.	Легкая атлетика. Кроссовая подготовка Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование	2	1	ОК1-6 ЛР 1-7 МП1-6 ПР61-7
	29.	2.	Легкая атлетика. Кроссовая подготовка бег 100 м, эстафетный бег 4100 м, 4400 м	1	1	
	30.	3.	Легкая атлетика. Кроссовая подготовка бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши)	2	1	
	31.	4.	Легкая атлетика. Кроссовая подготовка прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»	2	1	
	32.	5.	Легкая атлетика. Кроссовая подготовка прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши)	1	1	
	33.	6.	Легкая атлетика. Кроссовая подготовка толкание ядра	2	1	
	34.	7.	Лыжная подготовка Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные.	1	1	
	35.	8.	Лыжная подготовка Преодоление подъемов и препятствий.	2	1	
	36.	9.	Лыжная подготовка	1	1	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

Физическая культура

		Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни.			
37.	10.	Лыжная подготовка Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др.	2	1	
38.	11.	Лыжная подготовка Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши).	1	1	
39.	12.	Лыжная подготовка Основные элементы тактики в лыжных гонках.	2	1	
40.	13.	Гимнастика Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.	1	1	
41.	14.	Гимнастика Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки).	2	1	
42.	15.	Гимнастика Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний	1	1	
43.	16.	Гимнастика Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки	2	1	
44.	17.	Гимнастика упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки	1	1	
45.	18.	Гимнастика	2	1	



		Упражнения для коррекции зрения.			
46.	19.	Волейбол Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар.	2	1	
47.	20.	Волейбол прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину	2	1	
48.	21.	Волейбол прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты	2	1	
49.	22.	Волейбол Правила игры. Техника безопасности игры	2	1	
Самостоятельная работа					
		Опорно-двигательный аппарат. Развитие силы и мышц. Сердечно-сосудистая, дыхательная и нервная системы Утренняя гигиеническая гимнастика Физическая культура и физическое воспитание Физическое воспитание в семье Характеристика основных форм оздоровительной физической культуры Физическая культура в системе общекультурных ценностей. Физическая культура в школе. Двигательный режим и его значение. Физическая культура и спорт как социальные феномены. Роль общеразвивающих упражнений в физической культуре. Формы самостоятельных занятий физическими упражнениями. Оздоровительная физическая культура и ее формы. Влияние оздоровительной физической культуры на организм. Основы спортивной тренировки.	18	18	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

Физическая культура

III семестр – 36 часов					
Практические занятия:					
Тема 3 Учебно-тренировочные занятия	50.	1.	Баскетбол Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком)	2	1
	51.	2.	Баскетбол вырывание и выбивание (приемы овладения мячом)	3	1
	52.	3.	Баскетбол прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска	3	1
	53.	4.	Баскетбол накрывание, тактика нападения, тактика защиты	3	1
	54.	5.	Баскетбол Правила игры. Техника безопасности игры	3	1
	55.	6.	Ручной мяч Передача и ловля мяча в тройках, передача и ловля мяча с откосом от площадки.	2	1
	56.	7.	Ручной мяч бросок мяча из опорного положения с сопротивлением защитнику	3	1
	57.	8.	Ручной мяч перехваты мяча, выбивание или отбор мяча	3	1
	58.	9.	Ручной мяч тактика игры, скрестное перемещение	2	1
	59.	10.	Ручной мяч подстраховка защитника, нападение, контратака	3	1
	60.	11.	Ритмическая гимнастика	2	1



		Индивидуально подобранные композиции упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью.			
61.	12.	Ритмическая гимнастика Комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26—30 движений.	3	1	
62.	13.	Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах Техника безопасности занятий.	2	1	
63.	14.	Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой.	2	1	
Самостоятельная работа					
		Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке школьников. Организм, как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система. Анатомо-морфологические особенности и основные физиологические функции организма. Внешняя среда и ее воздействие на организм человека. Функциональная активность человека и взаимосвязь физической и умственной деятельности. Утомление при физической и умственной работе. Восстановление. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Адаптация к физическим упражнениям. Адаптация спортсменов к выполнению специфических статических нагрузок. Значение физической культуры и спорта в жизни человека. История развития физической культуры как дисциплины. Физическая культура и ее влияние на решение социальных проблем	12	12	




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

Физическая культура


			Влияние физических упражнений на полноценное развитие организма человека Процесс организации здорового образа жизни			
IV семестр – 24 часов						
Практические занятия:						
Тема 3 Учебно-тренировочные занятия	64.	1.	Элементы единоборства Знакомство с видами единоборств и их влиянием на развитие физических, нравственных и волевых качеств.	2	1	
	65.	2.	Элементы единоборства Каратэ-до, айкидо, таэквондо (восточные единоборства)	2	1	
	66.	3.	Элементы единоборства Дзюдо, самбо, греко-римская, вольная борьба	2	1	
	67.	4.	Элементы единоборства Приемы самообороны. Приемы борьбы лежа и стоя. Учебная схватка.	2	1	
	68.	5.	Элементы единоборства Подвижные игры типа «Сила и ловкость», «Борьба в садниках», «Борьба двое против двоих»	2	1	
	69.	6.	Элементы единоборства Силовые упражнения единоборства в парах.	2	1	
	70.	7.	Элементы единоборства Правила соревнований по одному из видов единоборств.	2	1	
	71.	8.	Дыхательная гимнастика Современные методики дыхательной гимнастики (Лобановой-Поповой, Стрельниковой, Бутейко).	2	1	
	72.	9.	Спортивная аэробика Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов.	2	1	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 Пекарь	
	Физическая культура	

73.	10.	Спортивнаяаэробика <i>Обязательныеэлементы: подскоки, амплитудныемахиногами, упражнениядлямышц живота, отжиманиевупорележа</i>	2	1	
74.	11.	Спортивнаяаэробика <i>Дополнительныеэлементы: кувьркивперединазад, падениевупорлежа, перевороты вперед, назад, всторону, подъемразгибомслопатов, шпагаты, сальто.</i>	2	1	
75.	12.	Спортивнаяаэробика <i>Техникабезопасностипризанятииспортивнойаэробикой.</i>	2	1	
Самостоятельная работа					
		Особенности правовой базы в отношении спорта и физической культуры в России. Физическая культура и спорт как социальные явления общества. Современное состояние физической культуры и спорта. Особенности ЛФК (лечебная физкультура) , корригирующей гимнастики и т. п. Методика составления программ по физической культуре с оздоровительной, рекреационной направленностью. Особенности, содержание и структура спортивной подготовки. Учет половых и возрастных особенностей при занятиях физической культурой и спортом. Физические качества. Методы воспитания физических качеств на занятиях физической культурой и спортом. Возможности и условия коррекции физического развития, телосложения, функциональных возможностей организма средствами физической культуры и спорта. Самоконтроль на занятиях физической культурой и спортом. Способы и методы самоконтроля за функциональным состоянием организма.	16	16	

Для характеристики освоения учебного материалаиспользуются следующие обозначения:

Версия: 1.0	Стр. 27 из 32
--------------------	----------------------

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>Физическая культура</i>

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 учебно-методическому и материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала.


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

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

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

Открытый стадион широкого профиля:

- стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	Физическая культура

для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, круг для метания ядра, упор для ног, для метания ядра, ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

Для проведения учебно-методических занятий целесообразно использовать комплект мультимедийного и коммуникационного оборудования: электронные носители, компьютеры для аудиторной и внеаудиторной работы.

Рекомендуемая литература


Для студентов

1. Барчуков И.С., Назаров Ю.Н., Егоров С.С. и др. Физическая культура и физическая подготовка: учебник для студентов вузов, курсантов и слушателей образовательных учреждений высшего профессионального образования МВД России / под ред. .Я.Кикотя, И.С.Барчукова. — М., 2014.
2. Барчуков И.С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / под общ. ред. Г.В.Барчуковой. — М., 2015.
3. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
4. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиевич Р.Л., Погадаев Г.И. Физическая культура: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
5. Сайганова Е.Г, Дудов В.А. Физическая культура. Самостоятельная работа: учеб. пособие. — М., 2015. — (Бакалавриат).

Для преподавателей

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Бишаева А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб.пособие. — М., 2014.


Версия: 1.0	Стр. 30 из 32
-------------	---------------

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	Физическая культура

4. Евсеев Ю.И. Физическое воспитание. — Ростов н/Д, 2015.

Интернет-ресурсы


1. www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
2. www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).
3. www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).
4. www.goup32441.narod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2014).
5. <http://lib.sportedu.ru> Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту
6. http://cnit.ssau.ru/kadis/ocnov_set/ Физическая культура студента. Электронный учебник.
7. <http://sportlaws.infosport.ru> Спортивное право в сфере физической культуры и спорта.
8. <http://www.sportreferats.narod.ru/> Рефераты на спортивную тематику
9. <http://www.trainer.h1.ru/> - сайт учителя физ.культуры
10. http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=22924&lib_no=32922&tmpl=lib сеть творческих учителей/сообщество учителей физ.культуры

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	Физическая культура

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
<i>1</i>	<i>2</i>
Уметь:	
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	экспертная оценка защиты индивидуальных проектных заданий (составленных комплексов упражнений), оценка за выполнение тестовых заданий соответственно профессии Методы оценки результатов: - накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка; - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка; - тестирование в контрольных точках.
Знать:	
о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека:	устный опрос, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы. Формы контроля обучения: – практические задания по работе с информацией – домашние задания проблемного характера - ведение календаря самонаблюдения. Оценка подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха.
основы ЗОЖ:	устный опрос, собеседование по материалам внеаудиторной самостоятельной работы

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 Пекарь	
	Физическая культура	

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕННО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол №16-у от «31» августа 2022г.
Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД.05 ИСТОРИЯ

по профессии 19.01.04 Пекарь

Тура, 2022



Рабочая программа учебной общеобразовательной учебной дисциплины «История» разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);

-приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования,

-методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);

-приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Естествознание», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), 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)

-приказа Минобрнауки России от 02.08.2013 N 799 (ред. от 09.04.2015)"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29657)

-приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

-приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,

- программы воспитания по профессии 19.01.04 «Пекарь».

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения математики при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.04 «Пекарь».

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
Разработчик Владимир В.В., преподаватель

ОДОБРЕНА

Предметно- цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____ Е.Л. Громова_ Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУДп.05 История

Содержание

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	15
3	Условия реализации учебной дисциплины	20
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	24

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.05 История

1. ПАСПОРТ рабочей программы учебной дисциплины

История название дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом

1.1. Введение

Рабочая программа учебной дисциплины ОУДп.05 «История» направлена на реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалиста среднего звена, формируемой на основе федерального государственного образовательного стандарта получаемой профессии СПО 19.01.04 Пекарь.

Программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), предъявляемых к содержанию и результатам освоения ОУДп.05 «История» и Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО), предъявляемых к формированию общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

Программа учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98.

Программа направлена на решение задач повышения качества освоения ООП СПО и включает основные направления совершенствования системы преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности ООП СПО:

1. Интенсивную подготовку.
2. Профессиональную направленность общеобразовательной подготовки.
3. Практическую подготовку, включение прикладных модулей.
4. Применение передовых технологий преподавания, в том числе технологий дистанционного и электронного обучения.

Содержание учебного предмета ОУДп.05 «История» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

ОУДп.05 является частью обязательной предметной области «История», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана по профессии (ППКРС) СПО 19.01.04 Пекарь. ОД



имеет междисциплинарную связь с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла, а также междисциплинарными курсами (МДК) профессионального цикла.

ОУДп.05 изучается на базовом уровнях.

Содержание общеобразовательной дисциплины «История» интегрируется с содержанием профессиональных дисциплин и модулей и направлено на формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

Содержание ОУДП.10 направлено на достижение всех личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, регламентированных ФГОС СОО. Реализация содержания ОУДП.10 в пределах освоения ООП СПО обеспечивается соблюдением принципа преемственности по отношению к содержанию и результатам освоения основного общего образования, однако в то же время обладает самостоятельностью, цельностью, спецификой подходов к изучению.

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

Цели освоения ОУД п.04 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «История» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

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.

1.4 Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У.1 - анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

У.2 - различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;



У.3 - устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

У.4 - представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

3.1 - анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

3.2 - различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

3.3 - устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

3.4 - представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач.

ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Вышеперечисленные предметные результаты включают в себя:

Предметные (далее-предметные результаты (базовый уровень) ПРб):

ПРб.1. Сформированность представлений об истории как части мировой культуры


ПРб.2. Сформированность представлений об исторических понятиях как о важнейших исторических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления;

ПРб.3. Анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);

ПРб.4. Различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;

ПРб.5. Устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;

ПРб.6. Представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.05 История

ПР6.8. Владение навыками использования готовых компьютерных программ при поиске информации.

Личностные (далее личностные результаты –ЛР):

ЛР 1- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;

ЛР 2- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;

ЛР 3- 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;

ЛР 4-умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

ЛР 5-готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;

ЛР 6- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

ЛР 7- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

ЛР 8- 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;

ЛР 9- Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического

творчества, спорта, общественных отношений;

ЛР 10- Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

Метапредметные (далее метапредметные результаты-МП):

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД): познавательные, коммуникативные, регулятивные, которые выражаются в:

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

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

МП.3-владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной



деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;


МП.4- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

МП.5- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

МП.6-умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

МП.7- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

МП.8- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.05 История

1.4 Синхронизация предметных, личностных и метапредметных результатов с общими и профессиональными компетенциями.

Синхронизация образовательных результатов обеспечивает единство процессов воспитания, развития и обучения в период освоения ППКРС по профессии **19.01.04 Пекарь**

Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
<p>ПР6.1. сформированность представлений о истории как части мировой культуры</p> <p>ПР6.2. сформированность представлений о исторических понятиях как о важнейших исторических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления;</p> <p>ПР6.3. анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);</p> <p>ПР6.4. различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;</p> <p>ПР6.5. устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;</p> <p>ПР6.6 представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;</p>	<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>МР1 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;</p> <p>МР2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>МР3 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;</p>	<p>ЛР 1- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;</p> <p>ЛР 2- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;</p> <p>ЛР 3- 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;</p> <p>ЛР 4- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;</p> <p>ЛР 5- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников</p>




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУДп.05 История

<p>ПР6.8. владение навыками использования готовых компьютерных программ при поиске информации.</p>		<p>МР4 готовность и способность к самостоятельной информационно познавательной деятельности, Владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>МР7 умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>МР8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</p> <p>МР9 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</p>	<p>информации;</p> <p>ЛР 6- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;</p> <p>ЛР 7- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;</p> <p>ЛР 8 - 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;</p> <p>ЛР 9- Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;</p> <p>ЛР 10- Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;</p>
---	--	---	--

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.05 История

1.5. Преемственность образовательных результатов с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04

Пекарь Преемственность образовательных результатов с учетом профессиональной направленности ППКРС по

Образовательные результаты	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	ПМ.02 Приготовление теста	ПМ.03 Разделка теста	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции
ПР6.1,3,4,6 ОК 4	Иметь практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей	Иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;	Иметь практический опыт: деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования;	Иметь практический опыт: выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;	Иметь практический опыт: отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»


19.01.04 Пекарь

ОУДп.05 История

<p>ПР6.2,3,4,5 ОК 4</p>	<p>Знать: способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами</p>	<p>Знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании</p>	<p>Знать: устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования</p>	<p>Знать: методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий</p>	<p>Знать: требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления</p>
-----------------------------	---	--	---	--	---



<p>ПР6.2,5 ОК 4</p>	<p>Уметь: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;</p>	<p>Уметь: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</p>	<p>Уметь: делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p>	<p>Уметь: определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</p>	<p>Уметь: контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;</p>
---------------------	---	--	--	--	---


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.05 История</i>

1.6. Междисциплинарный подход к отбору содержания ОУДп05 История с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Предметное содержание ОД	Образовательные результаты	Наименование дисциплин / МДК / ПМ	Варианты междисциплинарных заданий
Тема 9 Культура в петровское время.	ПР6.6 ОК 4	Информатика,	Практическая работа «Совместное использование компьютерных программ Word, Excel, Power Point». Средствами программ пакета MS Office подготовить доклад, сопровождаемый презентационным материалом по теме «Новое в кулинарии в период правления Петра I»
Тема 13. Тыл в годы ВОВ.	ПР6.7 ПР6.5 ОК 4	Информатика	Практическая работа «Совместное использование компьютерных программ Word, Excel, Power Point». Средствами программ пакета MS Office подготовить доклад, сопровождаемый презентационным материалом по теме «Пекари в годы Великой отечественной войны»

1.7. Механизмы достижения результатов освоения ОУДП.05 с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО по специальности	Инструменты реализации профессиональной направленности		
	В форме практической подготовки (задания ориентированы на профессиональную деятельность)	Включение прикладных модулей (отдельные темы дисциплин, МДК профессионального цикла)	Применение ДОТ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения	Извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать.	ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	Обеспечение достижение ПР в полном объеме. Обеспечение личностноориентированного

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.05 История</i>

профессиональных и личностного развития.	задач,		<p>МДК. 04.1 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий.</p> <p>МДК. 04.2 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции.</p> <p>МДК. 05.1 Технология укладки и упаковки готовой продукции.</p>	подхода для разных категорий обучающихся. Формирование индивидуальных образовательных траекторий
--	--------	--	---	--

1.8. Обоснование применения технологий дистанционного и электронного обучения для определенных элементов содержания ОУДп.05 История

В процессе преподавания ОУДп.04 История возможно использование следующих цифровых инструментов:

Цифровые технологии	Педагогические задачи, решаемые на основе цифровой технологии
Power Point	Подготовка к практическим занятиям по ОД. Для проведения занятий используются презентации
Видеофильм / мультфильм	Применяется как иллюстративный материал при изучении тем - на платформе You Tube
Электронная почта	Сетевой ресурс, используемый для коммуникации с обучающимися. Кроме того, применяется для осуществления контроля учебного процесса (переписка: ответы на текущие вопросы, проверка заданий при дистанционной форме обучения, контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся)
Скайп	Необходимое консультирование по желанию обучающегося в преддверии сдачи дифференцированного зачета по дисциплине «Естествознание»
Поисковый Яндекс/Google	Помогает организовать самостоятельную работу обучающихся при подготовке к занятиям, обеспечивая им доступ к информационным веб-ресурсам по изучаемым темам. Также рекомендуется в качестве учебной



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУДп.05 История

	платформы «перевернутого» обучения (дополнительный источник информации для осмысления изложенных на лекциях аспектов литературного развития обучающихся)
Файлообменник (Яндекс- диск)	Используется для обмена файлами разных форматов (текстами, презентациями) между преподавателем и обучающимися (как резервный канал связи при возникновении проблем на платформе системы дистанционного обучения (СДО) Moodle)
Мобильное приложение	Используется приложение WhatsApp, которое позволяет поддерживать коммуникацию с обучающимися как на занятиях (можно отправлять интересный контент), так и вне их (решать возникающие проблемы, в основном организационного характера)
Социальная сеть	Используется «Telegramm» для коммуникации с обучающимися
Интернет	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и других сервисов
Сервисы Google	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны, обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и др. сервисов


Дистанционное обучение (ДО) обеспечивается применением совокупности образовательных технологий, при которых взаимодействие обучающегося и преподавателя осуществляется независимо от места их нахождения и распределения во времени на основе педагогически организованных информационных технологий, прежде всего с использованием средств телекоммуникации

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.05 История

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	240
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	
в том числе:	
лекции	94
практические занятия	66
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	80
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 2 семестре, на 4 семестре	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»				
	19.01.04 Пекарь				
	ОУДп.05 История				

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «История»

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Время на изучение темы	Уровень освоения
1 СЕМЕСТР			48		
Введение	1-2	Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. Вспомогательные исторические дисциплины. Историческое событие и исторический факт. Концепции исторического развития (формационная, цивилизационная, их сочетание). Периодизация всемирной истории. История России – часть всемирной истории.	2	2	1, 2
Тема 1.		Содержание учебного материала	4		2
Древнейшая стадия истории человечества	3	Происхождение человека. Люди эпохи палеолита.		1	2
	4	Практическое занятие № 1 Археологические памятники палеолита на территории России		1	3
	5	Неолитическая революция и ее последствия. Неолитическая революция на территории современной России.		1	2
		Самостоятельная работа № 1 1. Рабочая тетрадь (часть 1): - Тема №1, страница 5: задание 1-5;	2	2	3
Тема 2.		Содержание учебного материала	9		
Цивилизации	6	Древнейшие государства.		1	2



Древнего мира	7	Практическое занятие № 2: Особенности цивилизаций Древнего мира – древневосточной и античной.		1	3
	9	Практическое занятие № 3: Великие державы Древнего Востока.		1	2
	10	Древняя Греция.		1	2
	11	Практическое занятие №4: Великая греческая колонизация и ее последствия.		1	2, 3
	12	Древний Рим.		1	2
	13	Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.		1	2, 3
	14	Практическое занятие № 5: Культура и религия Древнего мира.		1	2
	15	Возникновение христианства. Особенности христианского вероучения и церковной структуры.		1	2, 3
		Самостоятельная работа №2: 1. Рабочая тетрадь (часть 1): - Тема №2, задание 1, стр.6; - Тема №2, задание 4-7, стр. 8-9; - Тема №2, задание 12, стр.10	4	2	3
		Самостоятельная работа 2. Презентации (на выбор): - Древний Рим. - Древняя Греция: социально экономическое развитие - Древний Египет.		2	



Тема 3.		Содержание учебного материала	12		
Цивилизация Запада и Востока в Средние века	16	Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.		1	2
	17	Возникновение ислама. Арабские завоевания.		1	2
	18	Практическое занятие №6: Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения.		1	2,3
	19	Византийская империя.		1	2
	20	Восток в Средние века. Китайская культура и её влияние на соседние народы.		1	2
	21	Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе.		1	2
	22	Средневековый западноевропейский город. Повседневная жизнь горожан в Средние века.		1	2
	23	Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы.		1	2
	24	Зарождение централизованных государств в Европе.		1	2
	25	Практическое занятие №6: Политический и культурный подъём в Чехии. Ян Гус. Гуситские войны и их последствия.		1	2
	26	Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса.		1	2
	27	Практическое занятие №7: Культурное наследие европейского Средневековья.		1	2
		Самостоятельная работа №3	5		3
		1. Рабочая тетрадь (часть 1): - Тема №3, задание 1-2, стр.11; - Тема №3, задание 12-15, стр. 13;		2	

		2. Кроссворд: - Средневековый город; 3. Составление кластера: - Крестовые походы; - Мировые религии.		2 1	
Тема 4. От Древней Руси к Российско му государств у		Содержание учебного материала:	14		
	28	Образование Древнерусского государства.		1	1,2
	29	Практическое занятия №8: Предпосылки и причины образования Древнерусского государства.		1	2, 3
	30	Практическое занятие №9: Крещение Руси: причины, основные события, значение.		1	2, 3
	31	Общество Древней Руси.		1	1, 2
	32	Раздробленность на Руси.		1	2
	33	Практическое занятие №10: Владимиро-Суздальское княжество.		1	2, 3
	34	Древнерусская культура.		1	2
	35	Практическое занятие №11: Деревянное и каменное зодчество.		1	2, 3
	36	Монгольское завоевание и его последствия.		1	2
	37	Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию.		1	2, 3
	38	Начало возвышения Москвы.		1	1, 2
	39	Практическое занятие №12: Куликовская битва, ее значение.		1	2, 3
40	Образование единого Русского государства и его значение.	1	2, 3		



	41	Практическое занятие №13: Судебник Ивана3.		1	2
		Самостоятельная работа №4:	5		3
		1. Рабочая тетрадь: - Тема №4, задание 1-4, стр. 16-17; 2. Сообщения: - Основы российской истории - Происхождение Древнерусского государства - Русь в эпоху раздробленности		1 4	
Тема 5. Россия в XVI – XVII в.в.: от великого княжества к царству	42	Россия в 16 веке.		1	2
	43	Практическое занятие №14: Опричнина, споры о ее смысле.		1	2, 3
	44	Смутное время начала XVII в. Окончание Смуты и возрождение российской государственности.		1	1
	45	Экономическое и социальное развитие России в XVII в. Народные движения.		1	2
	46	Практическое занятие №15: Народные движения в XVII в.: причины, формы, участники.		1	2, 3
	47	Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII в. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол.		1	2
	48	Дифференцированный зачет		1	2, 3
	2 СЕМЕСТР		115		
	49	Культура Руси конца XIII — XVII в.в.		1	2
	50	Практическое занятие №16-17: Культура России XVII в.		1	2, 3
		Самостоятельная работа №5:			3



		1. Рабочая тетрадь: - Тема №5, задания № 1-3, стр. 25; - Тема №5, задания № 12-14, стр. 28. 2. Составить кроссворд: - Смутное время в России - Россия в XVII в.: успехи и проблемы - Наш край с древнейших времён до конца XVII в.	7	3 4	
Тема 6. Страны Запада и Востока в XVI – XVIII в.в.		Содержание учебного материала:	12		
	51	Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Зарождение ранних капиталистических отношений.		1	2
	52	Великие географические открытия. Образования колониальных империй.		1	2
	53	Практическое занятие № 18: Возрождение и гуманизм в Западной Европе.		1	2
	54	Реформация и контрреформация. Крестьянская война в Германии.		1	2
	55	Англия в XVII – XVIII в.в.		1	2
	56	Практическое занятие №19: Итоги, характер и значение Английской революции.		1	2, 3
	57	Страны Востока в XVI – XVIII в.в.		1	2
	58	Практическое занятие № 20: Страны Востока и колониальная экспансия европейцев.		1	2
	59	Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII в.в. Эпоха просвещения.		1	2
	60	Война за независимость и образование США.		1	2
	61	Практическое занятие №21: Война за независимость как первая буржуазная революция в США.		1	2, 3



	62	Практическое занятие № 22: Французская революция конца XVIII в.		1	2, 3
		Самостоятельная работа №6:	3		3
		1) Составление таблицы: - Истоки модернизации в Западной Европе - Революции XVII – XVIII в.в. как порождение модернизационных процессов - Страны Востока в раннее Новое время 2) Рабочая тетрадь: - Тема №5, стр. 30-31, задание 1-2		2 1	
Тема 7. Россия в конце XVII – XVIII в.в.: от царства к империи		Содержание учебного материала:	9		
	63	Россия в эпоху петровских преобразований.		1	2
	64- 65	Практическое занятие №23-24: Итоги и цена преобразований Петра Великого.		2	2, 3
	66	Экономическое и социальное развитие в XVIII в. Народные движения.		1	2
	67	Практическое занятие №25: Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение.		1	2,3
	68	Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII в.		1	2
	69	Практическое занятие №26: Присоединение и освоение Крыма и Новороссии.		1	2, 3
	70	Русская культура XVIII в.		1	2
	71	Практическое занятие №27-28		1	2, 3
		Самостоятельная работа №7:	10	10	3
		1. Проект: - Петр Великий как политический деятель. - Экономическое развитие России в период правления Петра Великого. - Эпоха дворцовых переворотов в России.			



		<ul style="list-style-type: none">- Екатерина Великая как политический деятель.- Народные движения в России в XVII—XVIII вв.- Великие русские полководцы и флотоводцы XVIII в.- Перемены в сфере культуры и быта в период правления Петра Великого.- Русская культура XVIII в.- Внешняя политика России в XVIII в.- Реформаторы XVIII в.- Императорский стол (XVIII в.)- Старинные русские рецепты;- Василий Левшин: кулинар или сказочник?			
Тема 8. Становле- ние индустриал ьной цивилизации		Содержание учебного материала:	6		
	72	Промышленный переворот и его последствия.		1	2
	73	Практическое занятие №29: Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество.		1	2, 3
	74	Международные отношения.		1	2
	75	Практическое занятие №30-31: Крымская (Восточная) война и ее последствия.		1	2, 3
	76	Политическое развитие стран Европы и Америки.		1	2
	77	Практическое занятие № 32: Гражданская война в США.		1	2, 3
		Самостоятельная работа №8:	4		3
		1.Кроссворды: <ul style="list-style-type: none">- Французская кухня XIX века.- История итальянской кулинарии.		4	
Тема 9.		Содержание учебного материала:	4		



Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	78	Колониальная экспансия европейских стран. Индия.		1	2
	79	Колониальный раздел Азии и Африки.		1	2, 3
	80	Китай и Япония. Начало превращения Китая в зависимую страну.		1	2
	81	Практическое занятие №33: Революция Мэйдзи и ее последствия.		1	2, 3
Тема 10. Российская империя в XIX веке		Содержание учебного материала:	14		
	82	Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX в.		1	2
	83	Практическое занятие №34: Отечественная война 1812 г.		1	2, 3
	84	Движение декабристов.		1	2, 3
	85	Практическое занятие №35 Внутренняя политика Николая I.		1	2
	86	Практическое занятие №36: Начало промышленного переворота в России, его экономические и социальные последствия.		1	2, 3
	87	Общественное движение во второй четверти XIX в.		1	2, 3
	88	Внешняя политика России во второй четверти XIX в.		1	2
	89	Практическое занятие №37: Героическая оборона Севастополя в 1854 – 1855 гг. и ее герои.		1	2, 3
	90	Отмена крепостного права и реформы 60—70-х гг. XIX в. Контрреформы. Практическое занятие №39: Значение отмены крепостного права в России.		1	2, 3
	91	Практическое занятие №38: Народническое движение. Общественное движение во второй половине XIX в.		1	2, 3
	92	Экономическое развитие во второй половине XIX в.		1	2



	93	Курс на модернизацию промышленности в России во второй половине XIX в.		1	2, 3
	94	Внешняя политика России во второй половине XIX в. Русско-турецкая война 1877—1878 гг.		1	2, 3
	95	Практическое занятие №39 Золотой век русской культуры.		1	2, 3
		Самостоятельная работа №9:	2		3
		1. Работа с учебником: - стр. 56, вопрос 5; - стр. 61, вопрос 5; - стр. 73, документ, написать эссе.		2	
Тема 11. От Новой истории к Новейшей		Содержание учебного материала:	15		
	96	Мир в начале XX в.		1	2
	97	Россия на рубеже XIX—XX в.в.		1	2
	98	Революция 1905—1907 г.г. в России.		1	2
	99	Практическое занятие №40: Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества.		1	2
	100	Практическое занятие №41: Основное содержание и этапы реализации столыпинской аграрной реформы, её влияние на экономическое и социальное развитие России.		1	2, 3
	101	Практическое занятие №42: Серебряный век русской культуры.		1	2, 3
	102	Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 г.г.		2	2
	104	Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне.		1	2, 3
	105	Практическое занятие №43: Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны.		1	2, 3



	106	Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.		1	2, 3
		Практическое занятие №44: Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов в 1917 г.		1	
	107	Октябрьская революция в России и ее последствия.		1	2
	108	Практическое занятие №45: II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле.		1	2
	109	Гражданская война в России.		1	2
	110	Практическое занятие №46: Россия в годы Гражданской войны.		1	2, 3
		Самостоятельная работа №10:	6		3
Тема 12. Между мировыми войнами		1. Работа с учебником: - Стр. 96, вопрос 7; - Стр. 104, вопрос 6; - Стр. 148, вопрос 6. 2. Презентации: - В.И. Ленин; - Октябрьская революция 1917 года.	14	2	
		Содержание учебного материала:		4	
	111	Европа и США.			
	112	Практическое занятие №47: Причины мирового экономического кризиса 1929 – 1933 гг.		1	2
	113	Недемократические режимы.		1	2
	114	Практическое занятие №48: Гражданская война в Испании.		1	2
	115	Турция, Китай, Индия, Япония.		1	2
	116	Практическое занятие №49: Великая национальная революция 1925 – 1927 г.г. в Китае.		1	2
		Международные отношения.		1	2




	117	Практическое занятие №50: Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.		1	2
	118	Культура в первой половине XX в.		1	2
		Практическое занятие №51: Формирование новых художественных направлений и школ в искусстве первой половины XX в		1	2
		Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР.		1	2
	120	Практическое занятие №52: Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания.		1	2
	121	Практическое занятие №53-54: Советская модель модернизации.		1	2, 3
	122	Советское государство и общество в 20—30-е гг. XX в.		1	2
	123	Практическое занятие №55: Стахановское движение.		1	2
	124	Практическое занятие №56: «Культурная революция»: задачи и направления.		1	2
		Самостоятельная работа №11:		8	
1. Презентации: - Китай в 20-е-30-е гг. XXвека; - Развитие Японии в 30-е гг. XXвека. 2. Составить кроссворд: - Стахановское движение. - Политические деятели 1 половины XXвека.			4		
Тема 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война		Содержание учебного материала:	7		
	125-126	Накануне мировой войны.		1	2
	127	Практическое занятие №57: Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны. Подготовка к войне.		1	2
	128	Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане.		2	2
	129	Практическое занятие №58: Историческое значение Московской битвы.		1	2



	130-131	Второй период Второй мировой войны.		3	2
	132	Практическое занятие №59: Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе Великой Отечественной войны.		1	2
	133	Практическое занятие №60: Движение Сопротивления в годы Второй мировой войны		1	2
		Самостоятельная работа №12:	19	19	3
		1. Проект: - История развития современных российских ресторанов. - История развития мировой кулинарии: лучшие иностранные шеф-повара:			
Тема 14. Мир во второй половине XX – начале XXI в.в.		Содержание учебного материала:	12		
	134	Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».		1	2, 3
		Практическое занятие №61: Создание ООН и её деятельность.		1	
	135	Практическое занятие №62: Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла».		1	2, 3
	136	Страны Восточной Европы. Особый путь Югославии под руководством И.Б. Тито.		1	2
	137	Крушение колониальной системы. Основные проблемы освободившихся стран во второй половине XX в. Индия, Пакистан, Китай.		1	2
	138	Кубинская революция.		1	2
	139	Международные отношения. Разрядка международной напряжённости в 1970-е г.г.		1	2
	140	Глобализация и национальные культуры в конце XX – начале XXI вв.		1	2
		Самостоятельная работа №13:	5		3



		<p>1) Работа с учебником:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Часть 2, с 236, вопрос 5; - Часть 2, с. 253, вопрос 6. <p>2) Составление словаря по теме: «Мир во второй половине XX – начале XXI в.в.»</p> <p>3) Кластер:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Индия, Пакистан, Китай. 		2	
				2	
				1	
Тема 15. Апогей и кризис советской системы. 1945 – 1991 г.г.		Содержание учебного материала:	4		
	141	Практическое занятие №63 СССР в послевоенные годы.		2	2
	142	СССР в 50-х — начале 60-х гг. XX в.		1	2
	143	Практическое занятие №64 XX съезд КПСС и его значение.		1	2, 3
	144	СССР во второй половине 60-х — начале 80-х г.г. XX в. Экономическая реформа 1965 г. в СССР: задачи и результаты.		1	2
	145	СССР в годы перестройки.		1	2
	146	Политика гласности в СССР и ее последствия.		1	2, 3
	147	Развитие советской культуры (1945 – 1991 г.г.).		1	2
Тема 16. Российская Федерация на рубеже XX – XXI вв.		Содержание учебного материала:	5		
	148	Формирование российской государственности.		1	2
	149	Практическое занятие №65 Политические лидеры и общественные деятели современной России.		2	2
	150	Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI в.		1	2

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»			
	19.01.04 Пекарь			
	ОУДп.05 История			

	151	Практическое занятие №66 Культура и духовная жизнь общества в конце XX – начале XXI в.		2	2
	152	Социально- экономическое развитие в России: XXI в.		1	2, 3
	153	Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.		1	2, 3

Для характеристики 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 гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект демонстрационных карт по истории;
- портреты политических деятелей, демонстрационные таблицы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- компакт диски и другие носители информации

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: Учебник в 2 ч. – 14-е изд. – М.: Академия, 2014.

2. В.В. Артемов «История», учебник, 2017г.

Дополнительные источники:

1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: учебник для студ. СПО. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014.

2. Абрамов, В.Ф. Российское земство: экономика, финансы и культура. - М., 1996.

3. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: Дидактические материалы: учеб. пособие. – 1-е изд. – М.: Академия, 2010.

4. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История Отечества: С древнейших времен до наших дней: учебник для студ. СПО. – 13-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.

5. Буганов В.И., Зырянов П.Н. История России, конец XVII – XIX в.: учебник для 10 класса общеобразовательных учреждений/Под ред. А.Н.Сахарова. – 4-е изд. – М.: Просвещение, 1998. – 303 с.

6. Булдаков В.П. Красная смута. Природа и последствия революционного насилия. - М., 1997.

7. Вернадский Г.В. Монголы и Русь. - Тверь, 1997

8. Виппер Р.Ю. Иван Грозный. - М., 1998.


9. Горский А.А. Русские земли в XII-XV вв. Пути политического развития. - М., 1996.

10. Гумилев Л.Н. От Руси к России. - М., 1998.

11. Демидова Н.Ф., Морозова Л.Е., Преображенский А.А. Первые Романовы на российском престоле. - М., 1996.

12. Загладин Н.В. История России и мира в XX веке. 11 класс. – 5-е изд. – М.: ООО «ТИД «Русское слово - РС», 2006. – 480 с.

13. Загладин Н.В., Козленко, С.И., Минаков, С.Т., Петров, Ю.А. История России. XX – начало XXI века: учебник для 11 класса общеобразовательных учреждений. – 5-е изд. – М.:

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 Пекарь	
	ОУДп.05 История	

ООО «ТИД «Русское слово - РС», 2007. – 479 с.

14. Загладин, Н.В., Симония Н.А. Всеобщая история с древнейших времён до конца XIX в.: учебник для 10 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: ООО «ТИД «Русское слово - РС», 2007. – 432 с.

15. Зимина В.Д. Белое движение и российская государственность в период гражданской войны. - Волгоград, 1997.

16. Иловайский Д.И., Собиратели Руси. - М., 1996.

17. История России в 3-х томах / Под ред. А.Н. Сахарова. Т.1. - М., 1997.

18. История России с древнейших времен до конца XVII века /Под ред. А.Н. Сахарова, А.П. Новосельцева. - М., 1997.

19. История России. Учебное пособие для самостоятельной работы студентов - М., 2000.

20. История Отечества. IX - середина XIX века /Хрестоматия. - М., 1996

21. Квашонкин, А.В., Ливший А.Я. Послереволлюционная Россия.1917-1927, - М., 2000.

22. Костомаров Н.И. Русская история в жизнеописаниях её главнейших деятелей: соч. в 3- х тт. - Лениздат, 2007г.

23. Краткий курс истории России с древнейших времён до начала XXI века: учеб. пособие для поступающих в вузы /Р.А. Арсланов, В.В.Керов и др. – М.: АСТ: Астрель, 2007. – 847 с.

24. Орлов А.С., Георгиев В.А., Георгиева Н.Г., Сивохина Т.А. Хрестоматия по истории России с древнейших времен до наших дней. - М., 1999.

25. Сахаров А.Н., Буганов В.И. История России с древнейших времён до конца XVII века: учебник для 10 класса общеобразовательных учреждений. – 4-е изд. – М.: Просвещение, 1998. – 303 с.

26. Скрынников Р.Г. История Российская IX - XVII вв. - М., 1997.

27. Солженицын А.И. Россия в обвале. - М., 1999

28. Тихонова Е.Ю. В.Г. Белинский в споре со славянофилами. - М., 1999.

29. Ушаков А.В. Отечественная история. XX век: учеб. пособие для вузов. – М.: «Агар», 1999. – 495 с.

30. Филиппов И.Т. Очерки становления древнерусской культуры: историко-философский аспект. - М., 1997.

31. Филюшкин А.И. История одной мистификации: Иван Грозный и "Избранная Рада". - М., 1998.

32. Шепелев Л.Е. Чиновный мир России XVIII - нач. XX века. - СПб., 1999.

Профессиональные журналы:

«Преподавание истории в школе», «Вопросы истории», «Преподавание истории и обществознания в школе».

Интернет-ресурсы:

1. Библиотека военно-исторической литературы на сайте: <http://militera.lib.ru/index.html>

2. Всемирная история в лицах – <http://rulers.narod.ru>

3. Геосинхрония (Атлас всемирной истории) – <http://www.ostu.ru>

4. Журнал «Россия в глобальной политике» на сайте: <http://www.globalaffairs.ru>.

5. История на RIN.ru – <http://history.rin.ru>


6. История.Ру (хронология, карты) – <http://www.istorya.ru>

7. Официальный сайт Совета безопасности России: <http://www.scrf.gov.ru>

8. Портал МИД России <http://www.mid.ru>.



9. Портал Правительства России: <http://government.ru>
10. Портал Президента России: <http://kremlin.ru>
14. газет и журналов «Виртуальная библиотека».

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))
	<i>ОУДп.10 Физика</i>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА
РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии**


4.1.Объекты контроля по общеобразовательной дисциплине с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии
Контроль и оценка результатов освоения ОУД. 05 История с учетом профессиональной направленности по профессии ППКРС СПО

Предметный результат согласно ФГОС СОО	Объект контроля	Средства контроля	Результаты контроля с учетом профиля
ПРБ.1-8	ОК 4 ПРБ.1-8: У1. анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); З1. анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Наблюдение за выполнением практических работ; наблюдение за деятельностью студентов в ходе круглого стола; оценивание умения работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы; оценивание умения проектировать собственную гражданскую позицию через проектирование исторических событий; домашние и контрольные работы.
ПРБ.1-8	ОК 4 ПРБ.1-8: У2. различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения; З1. различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;	Фонд тестовых заданий (с учетом профессиональной направленности)	Оценивание выполнения условий задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; оценивание знаний осознанного выбора способов действий из ранее известных; оценивание знаний методом оценки результатов обучения через мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний каждым обучающимся; оценивание индивидуальных и групповых заданий проектного и проблемного характера.
ПРБ.1-8	ОК 4 ПРБ.1-8:	Фонд тестовых заданий (с учетом профессиональной направленности)	Оценивание выполнения условий задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;

[Введите текст]




	<p>У3. устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;</p> <p>З1. устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;</p> <p>З 3. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности.</p>	<p>Домашние задания, написание рефератов, докладов.</p>	<p>оценивание знаний осознанного выбора способов действий из ранее известных; оценивание знаний методом оценки результатов обучения через мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний каждым обучающимся; оценивание индивидуальных и групповых заданий проектного и проблемного характера.</p>
ПР6.1-8	<p>ОК 4</p> <p>ПР6.1-8:</p> <p>У4. представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;</p> <p>З1. представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии</p>	<p>Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности) Домашние задания, написание рефератов, докладов.</p>	<p>Оценивание выполнения условий задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; оценивание знаний осознанного выбора способов действий из ранее известных; оценивание знаний методом оценки результатов обучения через мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний каждым обучающимся; оценивание индивидуальных и групповых заданий проектного и проблемного характера.</p>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.05 История

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04. Пекарь	
	<i>ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности</i>	

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 N 799);

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования,

- методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);

- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), 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) с учетом проекта примерной рабочей программы среднего общего образования 2022 года.

- приказа Минобрнауки России от 02.08.2013 N799 (ред. от 17.12.2020)"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь (Зарегистрировано в Минюсте России 02.08.2013 N 799

- Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 №390 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 №390, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,

- программа воспитания по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения основ безопасности жизнедеятельности при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.04 Пекарь.


Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчик Ботулу Г. В., преподаватель ОБЖ

ОДОБРЕНА


Предметно- цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК Е.Л. Громова Протокол № 1 от 31 августа 2022 г

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04. Пекарь
	<i>ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности</i>

Содержание

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	3
2	Структура и содержание учебной дисциплины	19
3	Условия реализации учебной дисциплины	26
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	28

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности</i>

1. ПАСПОРТ рабочей программы учебной дисциплины

Основы безопасности жизнедеятельности название дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом

1.1. Введение

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности» направлена на реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалиста среднего звена, формируемой на основе федерального государственного образовательного стандарта получаемой профессии СПО 19.01.04 Пекарь.

Программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), предъявляемых к содержанию и результатам освоения ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности» и Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО), предъявляемых к формированию общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

Программа учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98.

Программа направлена на решение задач повышения качества освоения ООП СПО и включает основные направления совершенствования системы преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности ООП СПО:

1. Интенсивную подготовку.
2. Профессиональную направленность общеобразовательной подготовки.
3. Практическую подготовку, включение прикладных модулей.
4. Применение передовых технологий преподавания, в том числе технологий дистанционного и электронного обучения.


Содержание учебного предмета ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий ППКРС СПО технологического профиля профессионального образования.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

ОУД.06 является частью обязательной предметной области ОУД.06 «Основы безопасности жизнедеятельности», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана по профессии (ППКРС) СПО 19.01.04 Пекарь. ОД имеет междисциплинарную связь с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла, а также междисциплинарными курсами (МДК) профессионального цикла.

ОУД.06 изучается на базовом уровнях.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» интегрируется с содержанием профессиональных дисциплин и модулей и направлено на формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО по

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности</i>

профессии 19.01.04 Пекарь.

Содержание ОУД.06 направлено на достижение всех личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, регламентированных ФГОС СОО. Реализация содержания ОУД.06 в пределах освоения ООП СПО обеспечивается соблюдением принципа преемственности по отношению к содержанию и результатам освоения основного общего образования, однако в то же время обладает самостоятельностью, цельностью, спецификой подходов к изучению.


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

Цели освоения ОУДП.11.3 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.
- получить научное представление о природе и методах ее познания.

Задачи освоения ОУД.06 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных 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;
- знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности</i>

- умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;
- знание 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 (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

В результате изучения учебного предмета ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности обучающийся должен обладать следующими результатами:

Предметные (далее-предметные результаты (базовый уровень **ПРб**):

ПРб. 1- сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;


ПРб. 2- сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;

ПРб. 3- сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;

ПРб. 4- знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;

ПРб. 5- владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;

ПРб. 6- знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

ПР6. 7- сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

ПР6. 8- знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;

ПР6. 9- сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности;

ПР6. 10- сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;

ПР6. 11- сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

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

Личностные(далее личностные результаты- ЛР):

ЛР1 – развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

ЛР2- готовность к служению Отечеству, его защите;

ЛР3 – формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;


ЛР4 – исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

ЛР5 – воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

ЛР6 – освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

Метапредметных (далее метапредметные результаты-МП):

МП 1.- 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;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности</i>


МП 2.- 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;

МП 3.- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

МП 4.-приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

МП 5.-развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

МП 6.-формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности


1.4. Синхронизация предметных, личностных и метапредметных результатов с общими и профессиональными компетенциями.

Синхронизация образовательных результатов обеспечивает единство процессов воспитания, развития и обучения в период освоения ППКРС по профессии **19.01.04 Пекарь**

Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОС	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
<p>ПР6. 1- сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</p> <p>ПР6. 2- сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ПР6. 3- сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;</p> <p>ПР6. 4- знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;</p> <p>ПР6. 5- владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и</p>	<p>ОК4. Осуществлять поиск, анализ оценку информации, необходимой для постановки решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>МП 1.- 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;</p> <p>МП 2.- 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;</p> <p>МП 3.- формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях</p> <p>МП 4.- приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием</p>	<p>ЛР 1 – развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;</p> <p>ЛР 2- готовность к служению Отечеству, его защите;</p> <p>ЛР 3 – формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;</p> <p>ЛР 4 – исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);</p> <p>ЛР 5 – воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;</p> <p>ЛР 6 – освоение приемов действий опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;</p>



<p>физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;</p> <p>ПР6. 6- знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;</p> <p>ПР6. 7- сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;</p> <p>ПР6. 8- знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;</p> <p>ПР6. 9- сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности;</p> <p>ПР6. 10- сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;</p>		<p>различных источников и новых информационных технологий;</p> <p>МП 5.- развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;</p> <p>МП 6.- формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;</p>	
---	--	--	--

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности</i>


ПР6. 11- сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;			
---	--	--	--

1.5.Преемственность образовательных результатов с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Образовательные результаты	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	ПМ.02 Приготовление теста
ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.3	Иметь практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей; уметь: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; знать: способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами	Иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для выполнения дуговой резки;
ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.4	Уметь: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания; знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления	Уметь: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания; знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила



	жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления	хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления
ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.4 ПК 3.1 - 3.7 ПК 4.1 - 4.6 ПК 5.1 - 5.3	<p>Знать:</p> <p>основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации материалов;</p> <p>принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы;</p> <p>формы оплаты труда 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;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	<p>Знать: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации материалов;</p> <p>принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы;</p> <p>формы оплаты труда 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</p>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности</i>

		<p>порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>
--	--	---

1.6. Междисциплинарный подход к отбору содержания ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Предметное содержание ОД	Образовательные результаты	Наименование дисциплин / МДК / ПМ	Варианты междисциплинарных заданий
Тема 1 Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.4	Химия, информатика ПМ.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: " Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: «Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья»
Тема 1 Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.4	Математика, химия ПМ.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Практическое занятие: «Рациональное питание и его значение для здоровья»: Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

Тема 1 Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.4	Химия, информатика, ПМ.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: «Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: 1) Здоровье и здоровый образ жизни. 2) Двигательная активность и закаливание организма.
Тема 2 Государственная система обеспечения безопасности населения	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.4	Химия, информатика, ПМ.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: «Государственная система обеспечения безопасности населения» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: 1) Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций 2) Характеристика ЧС 3) Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций
Тема 2 Государственная система обеспечения безопасности населения	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.4	География Иностранный язык Литература	Тема: "Государственная система обеспечения безопасности населения" 1) отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии; 2) отработка моделей поведения в ЧС на транспорте; 3) первичные средства пожаротушения; 4) использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени; 5) найти в отрывках произведений как описывали явление электризации поэты и писатели.
Тема 2 Государственная система обеспечения безопасности населения	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.4	Информатика, ПМ.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: «Государственная система обеспечения безопасности населения» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по теме: 1) Отработка моделей поведения в ЧС на транспорте



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»


19.01.04 Пекарь

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

Тема 3 Основы обороны государства и воинская обязанность	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.4	Информатика	Тема: «Основы обороны государства и воинская обязанность» <u>Задание 1.</u> Решение тематических кроссвордов по ОБЖ по теме «Основы обороны государства и воинская обязанность» в текстовом редакторе WORD; <u>Задание 2.</u> Нужно ответить на 2 вопроса, ответы необходимо найти в глобальной сети, используя поисковые службы Internet: 1). Что входит в функции Вооруженных сил РФ: (1- отражение внешней агрессии; 2- нанесение агрессору поражения; 3- защита целостности и неприкосновенности государственной территории страны; 4- выполнение задач в соответствии с международными договорами 2). Система политических, экономических, военных, социальных и правовых мер по обеспечению готовности Государства к защите от вооружённого нападения, а также защите населения, территории и суверенитета РФ? (оборона);
Тема 3 Основы обороны государства и воинская обязанность	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.4	ПМ.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: «Основы обороны государства и воинская обязанность» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по теме: «История создания Вооруженных Сил России.»
Тема 3 Основы обороны государства и воинская обязанность	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.3	Литература, ПМ.01 Технологии производства дрожжей	Тема: «Основы обороны государства и воинская обязанность» Поиск и представление интересной информации. Подготовка сообщения по теме: «Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.»
Тема 4 Основы медицинских знаний	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.3	Литература, ПМ.01 Технологии производства дрожжей	Тема: «Основы медицинских знаний» Поиск и представление интересной информации. Подготовка сообщения по теме: «Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь»


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности</i>

Тема 4 Основы медицинских знаний	ОК 1 - 7 ПК 1.1 - 1.3	История ПМ.01 Технологии производства дрожжей	Тема: «Основы медицинских знаний» Поиск и представление (сообщение, сочинение, диалог, презентация) интересной информации 1) Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. 2) Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. 3) Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях.
Тема 4 Основы медицинских знаний	ОК 1 - 7 ПК 2.1 - 2.4	ПМ.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: «Основы медицинских знаний» «Освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях. Подготовка сообщения по теме: «Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.»

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности</i>

1.7. Механизмы достижения результатов освоения ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО по специальности	Инструменты реализации профессиональной направленности		
	В форме практической подготовки (задания ориентированы на профессиональную деятельность)	Включение прикладных модулей (отдельные темы дисциплин, МДК профессионального цикла)	Применение ДОТ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать. <u>Задание.</u> Доклад по теме: «Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности.» Конспект темы: «Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура»	ПП01.Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки. МДК.01.01. Основы технологии сварки и Сварочное оборудование МДК.01.03. Подготовительные и сборочные операции перед сваркой ПМ.02. Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом МДК. МДК.02.01. Техника и технология ручной дуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами.	Обеспечение достижения ПР в полном объеме. Обеспечение личностноориентированного подхода для разных категорий обучающихся. Формирование индивидуальных образовательных траекторий

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности</i>

1.8. Обоснование применения технологий дистанционного и электронного обучения для определенных элементов содержания ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

В процессе преподавания ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности возможно использование следующих цифровых инструментов:

Цифровые технологии	Педагогические задачи, решаемые на основе цифровой технологии
PowerPoint	Подготовка к практическим занятиям по ОД. Для проведения занятий используются презентации
Видеофильм / мультфильм	Применяется как иллюстративный материал при изучении тем - на платформе YouEube
Электронная почта	Сетевой ресурс, используемый для коммуникации с обучающимися. Кроме того, применяется для осуществления контроля учебного процесса (переписка: ответы на текущие вопросы, проверка заданий при дистанционной форме обучения, контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся)
Скайп	Необходимое консультирование по желанию обучающегося в преддверии сдачи дифференцированного зачета по дисциплине «Основы безопасности жизнедеятельности»
Поисковый Яндекс/Google	Помогает организовать самостоятельную работу обучающихся при подготовке к занятиям, обеспечивая им доступ к информационным веб-ресурсам по изучаемым темам. Также рекомендуется в качестве учебной платформы «перевернутого» обучения (дополнительный источник информации для осмысления изложенных на лекциях аспектов литературного развития обучающихся)
Файлообменник (Яндекс- диск)	Используется для обмена файлами разных форматов (текстами, презентациями) между преподавателем и обучающимися (как резервный канал связи при возникновении проблем на платформе системы дистанционного обучения (СДО) Moodle)
Мобильное приложение	Используется приложение WhatsApp, которое позволяет поддерживать коммуникацию с обучающимися как на занятиях (можно отправлять интересный контент), так и вне их (решать возникающие проблемы, в основном организационного характера)
Социальная сеть	Используется «Telegramm» для коммуникации с обучающимися
Интернет	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и других сервисов
Сервисы Google	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны, обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и др. сервисов


Дистанционное обучение (ДО) обеспечивается применением совокупности образовательных технологий, при которых взаимодействие обучающегося и преподавателя осуществляется независимо от места их нахождения и распределения во времени на основе педагогически организованных информационных технологий, прежде всего с использованием средств телекоммуникации.



2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лекции	36
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачёт в 2 семестре	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности-

Наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа			Объем часов	Уровень освоения	ОК
1	2			3	4	5
И семестр – 34 часа						
Тема 1 Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	Содержание учебного материала:					ОК1-6 ЛР 1-7 МП1-6 ПР61-7
	1.	1.	Вводный урок в курс ОБЖ	1	1	
	2.	2	Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.	1	1	
	3.	3-4	Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха.	2	1	
	4.	5-6	Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.	2	1	
	5.	7-8	Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье	2	1	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

		человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности.			
6.	9	Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	1	1	
7.	10-11	Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него.	2	1	
8.	12-13	Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».	2	1	
Практические занятия					
2.	14	Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.	1	2	
3.	15	Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	1	2	
4.	16-17	Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.	2	2	
5.	18-19	Рациональное питание и его значение для здоровья.	2	2	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

	6.	20-21	Правила личной гигиены и здоровье человека.	2	2
	7.	22-23	Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья.	2	2
	Самостоятельная работа				
	1.		Факторы, способствующие укреплению здоровья.	2	2
	2.		Эволюция среды обитания, переход к техносфере.	2	2
	3.		Взаимодействие человека и среды обитания.	1	2
	4.		Стратегия устойчивого развития как условие выживания человечества.	2	1
	5.		Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе.	2	2
Тема 2 Государственная система обеспечения безопасности и населения	Содержание учебного материала:				
	12.	24-25	Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	2	1
	13.	26-27	Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	2	1
	Практическое занятие				



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

	14.	28-29	Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.	2	1	
	15.	30-31	Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.	2	1	
	16.	32	Изучение первичных средств пожаротушения.	1	1	
	17.	33-34	Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.	2	1	
	Самостоятельная работа					
		1.	Характеристика ЧС природного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.	2	2	
		2.	Терроризм как основная социальная опасность современности.	1	2	
		3.	Космические опасности: мифы и реальность.	1	1	
		4.	Современные средства поражения и их поражающие факторы.	2	2	
		5.	МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.	2	2	
	II семестр – 38 часов					
Тема 3	Содержание учебного материала:					
Основы	28.	35-	История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных	2	1	ОК1-6



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

обороны государства и воинская обязанность		36	сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности.			ЛР 1-7 МП1-6 ПР61-7
	29.	37-38	Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура.	2	1	
	30.	39-40	Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет.	2	1	
	31.	41	Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе.	1	1	
	32.	42-43	Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.	2	1	
	Практические занятия					
	33.	44-45	Боевые традиции и символы воинской чести	2	1	
	34.	46-47	Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации.	2	2	
	35.	48-	Виды Вооруженных сил , рода войск. Основные механизмы и детали	2	2	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

	49	автомата АК-74			
36.	50	Средства индивидуальной защиты.	1	2	
37.	51	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожаре.	1	2	
38.	52	Спасательные работы ГО в очагах поражения. Аварийно-восстановительные работы ГО в очагах поражения.	1	2	
39.	53	Приборы радиационной, химической разведки и дозиметрического контроля. (видеоматериал)	1	2	
40.	54-55	Огневая подготовка Тактическая подготовка	2	2	
41.	56-57	Строевая подготовка	2	2	
42.	58-59	Сборка и разборка АК-74	2	2	
43.	60-61	Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.	2	2	
44.	62-63	Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.	2	2	
Самостоятельная работа					
	1.	Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск.	2	2	
	2.	Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации.	2	2	
	3.	Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.	1	2	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

		4.	Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации.	2	1	
		5.	Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.	1	2	
Тема 4 Основы медицински х знаний	Содержание учебного материала:					
	45.	64-65	Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи.	2	1	
	46.	66	Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела.	1	1	
	47.	67	Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.	1	1	
	48.	68	Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении.	1	1	
	Практическое занятие					
	49.	69	Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях.	1	2	



50.	70	Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.	1	2
51.	71-72	Дифференцированный зачет	2	
Самостоятельная работа				
	1.	Профилактика инфекционных заболеваний.	1	2
	2.	Первая помощь при острой сердечной недостаточности.	1	2
	3.	СПИД — чума XXI века.	2	2
	4.	Здоровье родителей — здоровье ребенка.	2	2
	5.	Рождение ребенка — высшее чудо на Земле.	2	1

Для характеристики 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 «Безопасность жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности»:

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

Технические средства обучения:

- Мультимедийный проектор,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Э.А. Арустамов «Безопасность жизнедеятельности» учебник, 2014г.

Дополнительные источники:


1. Смирнов А.Т. «Безопасность жизнедеятельности», 2009г.
2. Сычев Ю.Н. «Безопасность жизнедеятельности», 2008г.
3. Краткая энциклопедия народной медицины. Ужегов Г.Н. – М.:ООО «Издательство АСТ», 2007г.
4. Косолапов Н.В., Прокопенко Н.А.»Безопасность жизнедеятельности», Издательство: Кнорус, 2010г.
5. Калыгин В.Г., Бондарь В.А., Дедеян Р.Я. «Безопасность жизнедеятельности. Промышленная и экологическая безопасность, безопасность в техногенных чрезвычайных ситуациях»
6. Неотложные состояния и экстренная медицинская помощь:
7. Справочник_Авруцкий Г.Я., Балоболкин М.И., Баркаган З.С.; под ред. Чазова Е.И. –М.: Медицина, 2011г.

Интернет – ресурсы:

<http://www.mchs.gov.ru/>

<http://chelindustry.ru/>

<http://allbzh.ru/>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности</i>

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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Наблюдение за деятельностью студентов в ходе занятия; наблюдение за выполнением практической работы; оценивание самостоятельной работы.
предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	Отчеты по практическим и самостоятельным работам, тестирование; защита рефератов
использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	Отчеты по практическим и самостоятельным работам, тестирование; защита рефератов
применять первичные средства пожаротушения;	Наблюдение за деятельностью студентов в ходе занятия; наблюдение за выполнением практической работы.
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	Опрос по индивидуальным заданиям; проверка конспектов, лекций, самостоятельных работ.
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	Опрос по индивидуальным заданиям; проверка конспектов, лекций, самостоятельных работ.
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	Наблюдение за деятельностью студентов в ходе занятия; наблюдение за выполнением практической работы.
оказывать первую помощь пострадавшим;	Наблюдение за деятельностью студентов в ходе занятия; наблюдение за выполнением практической работы.
Знания	Опрос по индивидуальным заданиям; проверка конспектов, лекций, самостоятельных работ.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

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 профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.	Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕННО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол №16-у от «31» августа 2022г.
Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД.06 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

по профессии 19.01.04 Пекарь

Тура, 2022

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕННО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол №16-у от «31» августа 2022г.
Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»


Л.В. Пахомова
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД.07 ГЕОГРАФИЯ

по профессии 19.01.04 Пекарь

Тура, 2022

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.07. География

ОДОБРЕНА

Предметно- цикловой комиссией
Общеобразовательных дисциплин
Председатель ПЦК

_____ Е.Л. Громова

_____ 2022 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);

-приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования,

-методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);

-приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «География», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), 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) с учетом проекта примерной рабочей программы среднего общего образования 2022 года.

-приказа Минобрнауки России от 29.01.2016 N 50 (ред. от 17.12.2020)"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 24.02.2016 N 41197)

-приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

-приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,


- программы воспитания

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «География» предназначена для при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.04 «Пекарь»

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»


Разработчик: Чапогир Л.С., преподаватель

Версия: 1.0	Стр. 2 из 26
-------------	--------------

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.07. География

Содержание

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	3
2	Структура и содержание учебной дисциплины	18
3	Условия реализации учебной дисциплины	31
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	34

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.09. География

1. ПАСПОРТ рабочей программы учебной дисциплины

География название дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 09. География предназначена для изучения географии в КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО **19.01.04 Пекарь**

1.2. Место 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 освоения ОУД.09 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «География» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.
- получить научное представление о природе и методах ее познания.

Задачи освоения ОУД.09 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества:
- приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;
- освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве
- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.09. География

повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

- владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

В результате изучения учебного предмета ОУД.09 География обучающийся должен обладать следующими результатами:

Предметные (далее-предметные результаты (базовый уровень) **ПР6**):

ПР6. 1- сформированность представлений о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей;

говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета;


аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного;

читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;

письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;

ПР6. 2- совершенствование умений аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.09. География

различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения;

ПР6. 3- формирование умений переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); создание вторичных текстов, редактирование собственных текстов;

ПР6. 4- систематизация знаний о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствование навыков анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на родном языке;

ПР6. 5- систематизация знаний об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

ПР6. 6- систематизация знаний о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования; формирование представлений о формах существования родного языка

ПР6. 7- развитие культуры владения родным языком с учетом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка;

ПР6. 8- систематизация знаний о языковых нормах родного языка; применение знаний о них в речевой практике; оценивание собственной и чужой речи с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам;

ПР6. 9- совершенствование умений использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию;

ПР6.10- развитие умений переводить текст (фрагменты текста) с родного языка на русский язык и наоборот; развитие умений применять словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме (при их наличии).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

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

Личностные (далее личностные результаты- ЛР):


ЛР.1- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

ЛР.2- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

ЛР.3- умение использовать словарную литературу для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

ЛР.4- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач;

ЛР.5- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.09. География

собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

ЛР.6- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных языковых средств как в профессиональной деятельности, так и в быту; готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных лингвистических компетенций;

ЛР.7 – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

Метапредметных (далее метапредметные результаты-МП):

МП.1-умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

МП.2- использовать различные виды познавательной деятельности для решения языковых задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности в том числе и с использованием информационно-коммуникационных технологий;


МП.3- использовать различные информационные объекты в изучении лингвистических явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

МП.4- использовать различные источники информации, в том числе пользоваться электронными библиотеками, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети интернет;

МП.5- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации, для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью;

МП.6- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

МП.7- публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 Пекарь	
	ОУД.09. География	

1.4. Синхронизация предметных, личностных и метапредметных результатов с общими и профессиональными компетенциями.

Синхронизация образовательных результатов обеспечивает единство процессов воспитания, развития и обучения в период освоения ППКРС по профессии **19.01.04 Пекарь**


Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
<p>ПР6. 1- сформированность представлений о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей;</p> <p>говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета;</p> <p>аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</p> <p>письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение</p>	<p>ОК4. Осуществлять поиск, анализ, оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>МП 1.- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;</p> <p>МП 2.- использовать различные познавательной деятельности для решения языковых задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности в том числе и с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>МП3.- использовать различные информационные объекты в изучении лингвистических явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</p> <p>МП4.- использовать различные источники информации, в том числе пользоваться электронными библиотеками, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети интернет</p>	<p>ЛР.1 – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</p> <p>ЛР.2- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>ЛР.3 – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>ЛР.4 – готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p>



<p>ПР6. 2- совершенствование умений аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения;</p> <p>ПР6. 3- формирование умений переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); создание вторичных текстов, редактирование собственных текстов;</p> <p>ПР6. 4- систематизация знаний о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствование навыков анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на родном языке;</p> <p>ПР6.5 - систематизация знаний об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;</p>		<p>МП 5.- умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации, для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью</p> <p>МП.6.- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>МП.7- публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссию, доступно и гармонично сочетая содержание и форму представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий</p>	<p>ЛР.5 – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <p>ЛР.6 – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <p>ЛР.7 – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p>
--	--	---	--




<p>ПР6. 6 - систематизация знаний о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования; формирование представлений о формах существования родного языка;</p> <p>ПР6. 7- развитие культуры владения родным языком с учетом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка;</p> <p>ПР6. 8- систематизация знаний о языковых нормах родного языка; применение знаний о них в речевой практике; оценивание собственной и чужой речи с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам;</p> <p>ПР6.9- совершенствование умений использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию;</p> <p>ПР6.10- развитие умений переводить текст (фрагменты текста) с родного языка на русский язык и наоборот; развитие умений применять словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме (при их наличии).</p>			
---	--	--	--


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.09. География

1.5. Преимущество образовательных результатов с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Образовательные	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	ПМ.02 Приготовление теста
ПР6.4,6,7 ОК 4	Иметь практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей;	Иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;
ПР6.4,5,6, ОК 4	Уметь: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;	Уметь: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания;


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.09. География

ПР61,.2,3 ОК 4	<p>Знать: способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами</p>	<p>Знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании.</p>
-------------------	---	---

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.09. География


1.6. Междисциплинарный подход к отбору содержания ОУД.09 География с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Предметное содержание ОД	Образовательные	Наименование дисциплин / МДК	Варианты междисциплинарных заданий
Тема 2. Культурные традиции разных народов, их связь с природно-историческими факторами.	ПР6-.3,5,6,8,9 ОК 4	Русский язык информатика МДК.02.02. Технология приготовления теста	Тема: " Культурные традиции народов Севера» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: «Народы Севера и Сибири», «История народа Саха Якутия»»
Тема 4. География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	ПР6.2,3,5 ОК 4	Иностранный язык, краеведение, МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Практическое занятие: «Черной и цветной металлургия, факторы размещения, экспорт и импорт.»: Описание общих признаков металлургии. Подготовка докладов по темам: - Черная и цветная металлургия России -Экспорт и импорт черной и цветной металлургии
Тема 5. География населения и хозяйства Зарубежной Европы	ПР6.1 ОК 4	Математика информатика, МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских	Тема: «Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства.» Поиск и представление интересной информации. Подготовка сообщений по темам: 1) Международные отрасли 2) Структура сельского хозяйства Европы
Тема 6. Современные глобальные проблемы человечества	ПР6.4,5 ОК 4	Иностранный язык информатика, МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских	Тема: «Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Её участие в международной торговле товарами и других форм внешнеэкономических связей» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: 1) Россия в международной торговле 2) Россия в мировом хозяйстве

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.09. География

1.7. Механизмы достижения результатов освоения ОУД.09 География с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО по специальности	Инструменты реализации профессиональной направленности		
	В форме практической подготовки (задания ориентированы на профессиональную деятельность)	Включение прикладных модулей (отдельные темы дисциплин, МДК профессионального цикла)	Применение ДОТ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать. <u>Задание.</u> Составление презентации «Глобальные проблемы человечества» Перевод текстов по заданным параграфам. Ответы на вопросы.	ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. МДК. 04.1 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий. МДК. 04.2 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий. ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции. МДК. 05.1 Технология укладки и упаковки готовой продукции.	Обеспечение достижение ПР в полном объеме. Обеспечение личностно – ориентированного подхода для разных категорий обучающихся. Формирование индивидуальных образовательных траекторий

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.09. География

1.8. Обоснование применения технологий дистанционного и электронного обучения для определенных элементов содержания ОУДп.13.3 Естествознание (География)

В процессе преподавания ОУД.09 География возможно использование следующих цифровых инструментов:

Цифровые технологии	Педагогические задачи, решаемые на основе цифровой технологии
Power Point	Подготовка к практическим занятиям по ОД. Для проведения занятий используются презентации
Видеофильм / мультфильм	Применяется как иллюстративный материал при изучении тем - на платформе You Tube
Электронная почта	Сетевой ресурс, используемый для коммуникации с обучающимися. Кроме того, применяется для осуществления контроля учебного процесса (переписка: ответы на текущие вопросы, проверка заданий при дистанционной форме обучения, контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся)
Скайп	Необходимое консультирование по желанию обучающегося в преддверии сдачи дифференцированного зачета по дисциплине «География»
Поисковый Яндекс/Google	Помогает организовать самостоятельную работу обучающихся при подготовке к занятиям, обеспечивая им доступ к информационным веб-ресурсам по изучаемым темам. Также рекомендуется в качестве учебной платформы «перевернутого» обучения (дополнительный источник информации для осмысления изложенных на лекциях аспектов литературного развития обучающихся)
Файлообменник (Яндекс-диск)	Используется для обмена файлами разных форматов (текстами, презентациями) между преподавателем и обучающимися (как резервный канал связи при возникновении проблем на платформе системы дистанционного обучения (СДО) Moodle)
Мобильное приложение	Используется приложение WhatsApp, которое позволяет поддерживать коммуникацию с обучающимися как на занятиях (можно отправлять интересный контент), так и вне их (решать возникающие проблемы, в основном организационного характера)
Социальная сеть	Используется «Telegram» для коммуникации с обучающимися
Интернет вещей	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и других сервисов
Сервисы Google	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны, обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и др. сервисов


Дистанционное обучение (ДО) обеспечивается применением совокупности образовательных технологий, при которых взаимодействие обучающегося и преподавателя осуществляется независимо от места их нахождения и распределения во времени на основе педагогически организованных информационных технологий, прежде всего с использованием средств телекоммуникации.



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:	
лекции	72
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
Промежуточная аттестация в форме экзамена на 2 семестре	


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»			
	19.01.04 Пекарь			
	ОУД.09. География			

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «География»


Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа			Объем часов	Уровень освоения	ОК
1	2			3	4	5
1 семестр – 42 часа						
Раздел 1. Источники географической информации.						
Тема 1.1 Введение. География - как наука в целом.	Содержание учебного материала					У.1- У.8 3.1-3.3 ОК.1- ОК.7
	1	1.	Введение. Виды географической информации, её роль и использование в жизни людей. Геоинформационные системы.	1	1	
	2	2.	География как наука. Её роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии в освоении выбранной профессии и многих специальностях.	1	1	
	3	3.	Географическая карта – особый источник информации о действительности. Традиционные и новые методы географических исследований. Статистические материалы. Другие способы и формы получения географической информации: использование космических снимков, моделирование.	1	1	
Раздел 2. Политическое устройство мира						
Тема 2.1 Географическая карта - как источник информации.	Содержание учебного материала					У.1- У.8 3.1-3.3 ОК.1- ОК.7
	4	1.	Статистические материалы. Другие способы и формы получения географической информации: использование космических снимков, моделирование.	1	2	
	5	2.	Геоинформационные системы как средство получения, обработки и представления пространственно-координированных географических данных. Международные сравнения.	1	1	
Тема 2.2 Современная политическая карта мира.	Содержание учебного материала					
	6	1.	Социальные показатели состояния развития стран мира. Доходы на душу населения в странах разных типов. Примеры стран. Государственное устройство стран мира. «Горячие точки» планеты.	1	1	
	Практические занятия:					
	7,8	1.	Страны на современной политической карте мира, их группировка по площади территории, по численности населения. Экономическая типология стран мира по ВВП с приведением примеров.	2	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Обозначение на контурной карте основных географических объектов.	3	3	
		2.	Составление картосхем и простейших карт, отражающих различные географические явления и процессы, их территориальные взаимодействия.	3	3	
3.		Использование статистической информации и геоинформационных систем разной формы и содержания; обработка, анализ и представление географической информации в графической и картографической форме.	3	3		
4.		Сопоставление географических карт различной тематики для определения тенденций и закономерностей развития географических явлений и процессов.	3	3		
Раздел 3. География мировых природных ресурсов						
Тема 3.1	Содержание учебного материала					У.1-

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»				
	19.01.04 Пекарь				
	ОУД.09. География				


Взаимодействие общества и природы.	9	1.	Взаимодействие человечества и природы в прошлом и настоящем. Изучаем и оцениваем природные ресурсы Земли, разнообразие.	1	2	У.8 3.1-3.3 ОК.1- ОК.7
	10	2.	Ресурсообеспеченность. Природно-ресурсный потенциал разных территорий. Территориальные сочетания природных ресурсов.	1	2	
	11	3.	Ресурсы мирового океана. Размещение различных видов природных ресурсов на мировой суше.	1	2	
	12	4.	Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая среда или географическое ресурсоведение.	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Оформить таблицу «Обеспеченность разных стран мира основными видами природных ресурсов» (работа с картами атласа «Мировые природные ресурсы»).	3	3	
	2.	Подготовить рефераты по теме «Развитие и решение ресурсных проблем человечества».	3	3		
Раздел 4. География населения мира						
Тема 4.1 Численность и динамика населения мира, крупных регионов и стран.	Содержание учебного материала					У.1- У.8 3.1-3.3 ОК.1- ОК.7
	13	1.	Воспроизводство и миграции населения, их типы и виды. Состав и структура населения (половая, возрастная, расовая, этническая, религиозная, по уровню образования).	1	2	
	14	2.	Культурные традиции разных народов, их связь с природно-историческими факторами.	1	2	
	15	3.	Демографическая политика в разных регионах и странах мира, трудовые ресурсы.	1	2	
	16	4.	Географические аспекты качества жизни населения. Урбанизация, субурбанизация, рурурбанизация., городское и сельское население.	1	2	
	Практические занятия:					
	17,18	1.	Характеристика трудовых ресурсов и занятости населения в крупных странах и регионах мира. Понятие о качестве трудовых ресурсов. Определение демографической ситуации и особенностей демографической политики в разных странах и регионах мира (работа в парах).	2	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Подготовить доклады по теме «География населения мира» (работа с картами атласа «Население мира»)	1	3	
		2.	Составить словарь с основными понятиями темы «География населения мира»	1	3	
	3.	Составить сообщения по редким культурам мира.	1	3		
Раздел 5. Мировое хозяйство						
Тема 5.1 Современные особенности развития мирового хозяйства	Содержание учебного материала					У.1- У.8 3.1-3.3 ОК.1- ОК.7
	19	1.	Мировая экономика, исторические этапы её развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. НТР и его современные области.	1	2	
	20	2.	Отраслевая структура мирового хозяйства, этапы развития мирового промышленного производства. Основные центры мирового хозяйства. Факторы размещения.	1	2	
Тема 5.2 География отраслей первичной сферы	Содержание учебного материала					
	21	1.	С/х и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное с/х производство.	1	2	
	22	2.	География мирового растениеводства и животноводства. Географические аспекты добычи различных видов	1	2	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»				
	19.01.04 Пекарь				
	ОУД.09. География				

мирового хозяйства			полезных ископаемых.			
	Практические занятия:					
	23,24	1.	«Зеленая революция» и её основные направления. Агропромышленный комплекс.	2	2	
Тема 5.3 География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	Содержание учебного материала					
	25,26	1.	Географические особенности мирового потребления и минерального топлива.	2	2	
	27,28	2.	Развития мировой электроэнергетики. ТЭС, АЭС, ГЭС. Потребление.	2	2	
	29,30	3.	Черной и цветной металлургия, факторы размещения, экспорт и импорт.	2	2	
	31	4.	Машиностроение.	1	2	
	32,33	5.	Химическая промышленность.	2	2	
	34	6.	Лесная и легкая промышленности.	1	2	
	Практические занятия:					
	35-38	1.	Определение географии основных отраслей и производств мирового хозяйства. Определение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья; районов международного туризма и отдыха, стран, предоставляющих банковские и другие виды международных услуг.	4	2	
	39,40	2.	Определение основных направлений международной торговли; факторов, определяющих международную специализацию стран и регионов мира.	2	2	
	41,42	3.	Контрольная работа за 1 семестр	2	3	
Тема 5.4 География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	2 семестр – 66 часов					
	Содержание учебного материала					
	43,44	1.	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.	2	2	
	45,46	2.	Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Современные особенности международной торговли товарами.	2	2	
	Практические занятия:					
	48,49	1.	Определение особенностей размещения различных отраслей М\Х. Определение хозяйственной специализации стран и регионов.	2	2	
	50,51	2.	Определение основных направлений международной торговли товарами и факторов, формирующих международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира.	2	2	
Раздел 6. Регионы и страны мира						
Тема 6.1 География населения и хозяйства Зарубежной Европы	Содержание учебного материала					У.1- У.8 3.1-3.3 ОК.1- ОК.7
	52,53	1.	Характерные черты природно-ресурсного потенциала, население и хозяйство.	2	2	
	54,55	2.	Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства.	2	2	
	56,57	3.	Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	2	2	
	Практические занятия:					
	58,59	1.	Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты.	2	2	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»			
	19.01.04 Пекарь			
	ОУД.09. География			


			Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы.		
Тема 6.2 География населения и хозяйства Зарубежной Азии.	Содержание учебного материала				
	60,61	1.	Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.	2	2
	62,63	2.	Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.	2	2
	Практические занятия				
	64,65	1.	Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История его формирования его политическая карта.	2	2
	66,67	2.	Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы.	2	2
Тема 6.3 География населения и хозяйства Африки	Содержание учебного материала				
	68,69	1.	Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.	2	2
	70,71	2.	Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.	2	2
	Практические занятия				
	72,73	1.	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История его формирования его политическая карта.	2	2
Тема 6.4 География населения и хозяйства Северной Америки	Содержание учебного материала				
	74,75	1.	Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.	2	2
	76,77	2.	Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	2	2
	Практические занятия:				
	78,79	1.	Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История его формирования его политическая карта.	2	2
	80,81	2.	США как ведущие страны. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы.	2	2
Тема 6.5 География населения и хозяйства Латинской Америки	Содержание учебного материала				
	82,83	1.	Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации.	2	1
	84,85	2.	Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.	2	2
	86,87	3.	Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы.	2	1
	88	4.	Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	1	1
	Практические занятия				
	89,90	1.	Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История его формирования его политическая карта.	2	2
Тема 6.6 География населения и хозяйства Австралии и	Содержание учебного материала				
	91,92	1.	Место и роль Австралии и Океании. Особенности географического положения региона. История его формирования его политическая карта. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и	2	2

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»				
	19.01.04 Пекарь				
	ОУД.09. География				

Океании			хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Океании.			
Раздел 7. Россия в современном мире						
Тема 7.1 Россия в современном мире	Содержание учебного материала					У.1- У.8 3.1-3.3 ОК.1- ОК.7
	93,94	1.	Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубежах XX-XXI веков.	1	1	
	95,96	2.	Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Её участие в международной торговле товарами и других форм внешнеэкономических связей.	2	1	
	97,98	3.	Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации.	2	2	
	Практические занятия					
	99, 100	1.	Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России.	2	2	
	Самостоятельная работа					
	1.	На контурной карте нанести границы России, крайние точки материковые и островные с их названиями и координатами.	9	3		
Раздел 8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества						
Тема 8.1 Современные глобальные проблемы человечества	Содержание учебного материала					У.1- У.8 3.1-3.3 ОК.1- ОК.7
	101, 102	1.	Глобальные проблемы человечества. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная .	2	1	
	103, 104	2.	Экологические проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения.	2	2	
	105, 106	3.	Роль географии в решении глобальных проблем человечеств, выявления регионов с неблагоприятной экологической ситуацией, а также географических аспектов других глобальных проблем человечества.	2	2	
	107, 108	4.	Подготовка к экзамену	2	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Подготовить презентации по теме «Глобальные проблемы человечества»	8	3	
		2.	Составить словарь с основными понятиями темы географии	8	3	
	3.	Составить сообщения по экологическим проблемам.	8	3		

Для характеристики 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).

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 Пекарь	
	ОУД.09. География	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины предусматривает наличие учебного кабинета «География».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- огнетушитель;
- комплект методических пособий по предмету;
- комплект учебников;
- атласы «Экономическая и социальная география мира»;
- контурные карты «Экономическая и социальная география мира»;
- политическая карта мира;
- опорные таблицы.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер. IBM Pentium (D) (учительский);
- акустическая система;
- источник бесперебойного питания;
- программное обеспечение: MS Office 2000, Windows 2000;
- учебный материал в электронном виде.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Максаковский В.П. «География» 10-11 класс, учебник для учреждений СПО.–М.: Просвещение, 2018г.

Дополнительные источники:

1. Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учеб. пособие для учреждений нач. и сред. проф. образования - М.: Изд. центр «Академия», 2013. – 240 с.


2. Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Контрольные задания: учеб. пособие для учреждений нач. и сред. проф. образования – М.: Изд. центр «Академия», 2012. – 144 с.

3. Максаковский В.П. «География» 10 класс, учебник, 2008г.

4. Максаковский В.П. «География» 10-11 классы, учебник, 2018г.

Интернет-ресурсы:

1. www.umk.utmn.ru/?section=disciplines&spy
2. www.uroku.net/docgeo/htp
3. www.int.ru

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.09. География

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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений	фронтальный и индивидуальный устный опрос
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	работа с картами атласа
применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов; сопоставлять географические карты различной тематики	домашняя работа, фронтальный и индивидуальный устный опрос
составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия	практические работы
Знать:	
основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований	тестирование
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	фронтальный и индивидуальный устный опрос; практические работы; тестирование; доклады по темам; рефераты
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	фронтальный и индивидуальный устный опрос; практические работы; рефераты
особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, её роль в международном географическом разделении труда	устный опрос; тестирование; рефераты



ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Устный опрос. Выполнение контрольных работ, тестов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Устный опрос. Выполнение контрольных работ, тестов
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Устный опрос. Выполнение контрольных работ, тестов
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Устный опрос. Выполнение контрольных работ, тестов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Устный опрос. Выполнение контрольных работ, тестов
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.	Устный опрос. Выполнение контрольных работ, тестов
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Устный опрос. Выполнение контрольных работ, тестов



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.09. География

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					



Программа учебной дисциплины «Астрономия» разработана в соответствии с Приказом Минобрнауки России «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» от 29 июня 2017 г. № 613; на основании Письма Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета “Астрономия”» от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08; с учетом требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Астрономия».

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);

-приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования,

-методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);

-приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Естествознание», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), 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)


-приказа Минобрнауки России от 02.08.2013 N 799 (ред. от 09.04.2015)"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29657)

-приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

-приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,

- программы воспитания по профессии 19.01.04 «Пекарь».

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» предназначена для изучения основных вопросов астрономии в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) СПО на базе основного общего

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД 08 Астрономия</i>

образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих, специалистов среднего звена по профессии 19.01.04 «Пекарь».

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
Разработчик Ильина Е.Г., преподаватель

ОДОБРЕНА

Предметно- цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____ Е.Л. Громова_ Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД08 Астрономия

Содержание

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	15
3	Условия реализации учебной дисциплины	20
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	24

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД 08 Астрономия</i>

1. ПАСПОРТ рабочей программы учебной дисциплины

Астрономия название дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом

1.1. Введение

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД 08 «Астрономия» направлена на реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалиста среднего звена, формируемой на основе федерального государственного образовательного стандарта получаемой профессии СПО 19.01.04 Пекарь.

Программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), предъявляемых к содержанию и результатам освоения ОУД 08 «Астрономия» и Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО), предъявляемых к формированию общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).


Программа учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98.

Программа направлена на решение задач повышения качества освоения ООП СПО и включает основные направления совершенствования системы преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности ООП СПО:

1. Интенсивную подготовку.
2. Профессиональную направленность общеобразовательной подготовки.
3. Практическую подготовку, включение прикладных модулей.
4. Применение передовых технологий преподавания, в том числе технологий дистанционного и электронного обучения.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина «Астрономия» входит в состав предметной области «Естественные науки» ФГОС среднего общего образования и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС, ППССЗ).

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД08 Астрономия

В учебных планах место учебной дисциплины «Астрономия» в составе общих общеобразовательных учебных дисциплин, обязательных для освоения вне зависимости от профиля профессионального образования, получаемой профессии или специальности.

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


В настоящее время важнейшие цели и задачи астрономии заключаются в формировании представлений о современной естественнонаучной картине мира, о единстве физических законов, действующих на Земле и в безграничной Вселенной, о непрерывно происходящей эволюции нашей планеты, всех космических тел и их систем, а также самой Вселенной.

Содержание программы учебной дисциплины «Астрономия» направлено на формирование у обучающихся:

- понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;
- знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;
- умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;
- умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;
- научного мировоззрения;

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

- **личностных:**
 - ЛР1-сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
 - ЛР2-устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
 - ЛР3умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;
- **метапредметных:**
 - умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД 08 Астрономия</i>

- владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
- умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;
- **предметных:**
 - ПР1 сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
 - ПР2 понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
 - ПР3 владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
 - ПР4 сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
 - ПР5 проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

- ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач.
- ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД08 Астрономия

1.4 Синхронизация предметных, личностных и метапредметных результатов с общими и профессиональными компетенциями.
Синхронизация образовательных результатов обеспечивает единство процессов воспитания, развития и обучения в период освоения
ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
<p>ПР1-сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;</p> <p>ПР2-понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;</p> <p>ПР3-владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;</p> <p>ПР4-сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;</p> <p>ПР5-проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач.</p>	<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>МР1 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;</p> <p>МР2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>МР3 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;</p> <p>МР4 готовность и способность к самостоятельной информационно познавательной деятельности, Владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>МР7 умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию</p>	<p>ЛР1-сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;</p> <p>ЛР2-устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;</p> <p>ЛР3-умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;</p>



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД 08 Астрономия

		<p>поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>МР8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</p> <p>МР9 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</p>	
--	--	---	--

1.5. Преемственность образовательных результатов с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь


Образовательные результаты	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	ПМ.02 Приготовление теста	ПМ.03 Разделка теста	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции
ПР6.1,3,4,6 ОК 4	Иметь практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей	Иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;	Иметь практический опыт: деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы	Иметь практический опыт: выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;	Иметь практический опыт: отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;



			оборудования; устранения мелких неполадок оборудования;		
ПР6.2,3,4,5 ОК 4	Знать: способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами	Знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на	Знать: устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки	Знать: методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады	Знать: требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления




		тестопрigотовительном оборудовании	теста; правила безопасного обслуживания оборудования	на отделку поверхности изделий	
ПР6.2,5 ОК 4	Уметь: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;	Уметь: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания;	Уметь: делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;	Уметь: определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	Уметь: контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД08 Астрономия

1.6. Междисциплинарный подход к отбору содержания ОУп10 Математика с учетом профессиональной направленности ППССЗ по специальности

Предметное содержание ОД	Образовательные результаты	Наименование дисциплин / МДК	Варианты междисциплинарных заданий
Тема.Астрономические наблюдения и телескопы	Личностные действие <i>нравственно-этического оценивания</i> усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор; Регулятивные <i>оценка</i> - выделение и осознание учащимся того что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения;	Физика (устройство телескопа ,оптика)	Охарактеризовать с точки зрения физики особенности современных астрономических систем активной оптики
Тема .Звездная величина	Регулятивные действия волевая <i>саморегуляция</i> как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий; Познавательные УУД. Применение знаний, полученных в курсе географии, о составлении карт различных проекциях.	География (широта, долгота)	Выписать созвездия, видимые на широте 55 градусов в северном полушарии
Тема:Летоисчисление и его точность	Личностные действие <i>нравственно-этического оценивания</i> усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей; Общеучебные УУД структурирование знаний; ПР6.7	История Математика	Перевести датусвоего тдня рождения в дату по юлианскому стилю.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД 08 Астрономия</i>

1.7. Механизмы достижения результатов освоения ОУДП.10 с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО по специальности	Инструменты реализации профессиональной направленности		
	В форме практической подготовки (задания ориентированы на профессиональную деятельность)	Включение прикладных модулей (отдельные темы дисциплин, МДК профессионального цикла)	Применение ДОТ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет- ресурсы) и критически ее оценивать.	<p>ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</p> <p>МДК. 04.1 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий.</p> <p>МДК. 04.2 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции.</p> <p>МДК. 05.1 Технология укладки и упаковки готовой продукции.</p>	Обеспечение достижение ПР в полном объеме. Обеспечение личносно ориентированного подхода для разных категорий обучающихся. Формирование индивидуальных образовательных траекторий




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД08 Астрономия

<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать.</p>	<p>ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. МДК. 04.1 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий. МДК. 04.2 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий. ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции. МДК. 05.1 Технология укладки и упаковки готовой продукции.</p>	<p>Обеспечение достижения ПР в полном объеме. Обеспечение личностно ориентированного подхода для разных категорий обучающихся. Формирование индивидуальных образовательных траекторий</p>
---	--	--	---

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД 08 Астрономия</i>

1.8. Обоснование применения технологий дистанционного и электронного обучения для определенных элементов содержания ОУД 08 Астрономия

Астрономическое общество. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.sai.msu.su/EAAS>

Гомулина Н.Н. Открытая астрономия / под ред. В.Г. Сурдина. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.college.ru/astronomy/course/content/index.htm>

Государственный астрономический институт им. П.К. Штернберга МГУ. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.sai.msu.ru>

Институт земного магнетизма, ионосферы и распространения радиоволн им. Н.В.Пушкова РАН. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.izmiran.ru>

Компетентностный подход в обучении астрономии по УМК В. М.Чаругина. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=TKNGOhR3wls&feature=youtu.be>

Корпорация Российский учебник. Астрономия для учителей физики. Серия вебинаров.

Часть 1. Преподавание астрономии как отдельного предмета. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=YmE4YLAzB0>

Часть 2. Роль астрономии в достижении учащимися планируемых результатов освоения основной образовательной программы СОО. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=gCIRXQ-qjaI>

Часть 3. Методические особенности реализации курса астрономии в урочной и внеурочной деятельности в условиях введения ФГОС СОО. [Электронный ресурс] — Режим доступа: https://www.youtube.com/watch?v=Eaw979Ow_c0

Новости космоса, астрономии и космонавтики. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.astronews.ru/>

Общероссийский астрономический портал. Астрономия РФ. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://xn--80aqldeblhj0l.xn--p1ai/>


Российская астрономическая сеть. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.astronet.ru>

Универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет». [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.krugosvet.ru>

Энциклопедия «Космонавтика». [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.cosmoworld.ru/spaceencyclopedia>

<http://www.astro.websib.ru/>

<http://www.myastronomy.ru>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД08 Астрономия</i>

<http://class-fizika.narod.ru>

<https://sites.google.com/site/astronomlevitan/plakaty>

<http://earth-and-universe.narod.ru/index.html>


<http://catalog.prosv.ru/item/28633>

<http://www.planetarium-moscow.ru/>

<https://sites.google.com/site/auastro2/levitan>

<http://www.gomulina.orc.ru/>


<http://www.myastronomy.ru>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД 08 Астрономия</i>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ


2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	57
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:	
лекции	15
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета во 2 семестре	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»			
	19.01.04 Пекарь			
	ОУД08 Астрономия			

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Астрономия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа			Объем часов	Уровень освоения	ОК, У, З
1	2			3	4	5
4 семестр – 40 часов						
Тема 1. Астрономия, её значение и связь с другими науками.	Содержание учебного материала					Л.1- Л.6 М.1- М.6 П.1- П.7 ОК.1 - ОК.6
	1	1.	Что изучает астрономия.	1	1	
	2	2.	Практические занятия: Наблюдения – основа астрономии.	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Представить графически (Представить графически (в виде схемы) взаимосвязь астрономии с другими науками, подчеркивая самостоятельность астрономии как науки и уникальность ее предмета).	3	2	
Тема 2. Практические основы астрономии.	Содержание учебного материала					
	3.4	1.	Звезды и созвездия. Небесные координаты. Звездные карты.	2	2	
	5	2.	Практические занятия: Звезды и созвездия. Небесные координаты. Звездные карты.	1	2	
	6	3.	Практические занятия: Видимое движение звезд на различных географических широтах.	1	2	
	7	4.	Практические занятия: Годи́чное движение Солнца. Экли́птика. Движение и фазы луны. Затмения Солнца и луны.	1	2	
	8	5.	Практические занятия: «Практические основы астрономии»	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	«Время и календарь» (составить конспект)	3	2	
Тема 3. Строение Солнечной системы	Содержание учебного материала					
	9	1.	Развитие представлений о строении мира.	1	2	
	10	2.	Практические занятия: Конфигурации планет. Синодический период.	1	2	
	11	3.	Законы движения планет Солнечной системы.	1	2	
	12	4.	Практические занятия: Определение расстояний и размеров тел в Солнечной системе.	1	2	
	13	5.	Практические занятия Движение	1	2	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»				
	19.01.04 Пекарь				
	ОУД 08 Астрономия				


			искусственных спутников и космических аппаратов (КА) в Солнечной системе.		
	14	6.	Практические занятия: «План Солнечной системы».	1	2
	Самостоятельная работа				
		1.	«Открытие и применение закона всемирного тяготения» (составить конспект).	3	2
Тема 4. Природа тел Солнечной системы	Содержание учебного материала				
	15,16	1.	Солнечная система как комплекс тел, имеющих общее происхождение.	2	2
	17	2.	Практические занятия: Солнечная система как комплекс тел, имеющих общее происхождение.	1	2
	18	3.	Земля и Луна – двойная планета.	1	2
	19	4.	Практические занятия: Две группы планет.	1	2
	20	5.	Практические занятия: Природа планет земной группы.	1	2
	21	6.	Практические занятия: Планеты гиганты, их спутники и кольца.	1	2
	22	7.	Малые тела Солнечной системы (астероиды, карликовые планеты и кометы)	2	2
	23	8.	Практические занятия: Метеоры, болиды, метеориты.	1	2
	24	9.	Практические занятия: «Природа тел Солнечной системы».	1	2
	Самостоятельная работа				
		1.	«Парниковый эффект: польза или вред?» (реферат).	3	2
Тема 5. Солнце и звезды	Содержание учебного материала				
	25	1.	Практические занятия: Солнце: его состав и внутреннее строение.	1	2
	26	2.	Практические занятия: Солнце: его состав и внутреннее строение.	1	2
	27	3.	Солнечная активность и ее влияние на Землю.	1	2
	28	4.	Физическая природа звезд.	1	2
	29	5.	Практические занятия: Переменные и нестационарные звезды.	1	2
	30	6.	Практические занятия: Эволюция звезд.	1	2
	31	7.	Практические занятия: «Солнце и звезды».	1	2
	Самостоятельная работа				
		1.	В тетради пояснить принципиальное отличие физических переменных звезд от стационарных.	3	2
Тема 6. Строение и эволюция Вселенной	Содержание учебного материала				
	32	1.	Практические занятия: Наша Галактика.	1	2
	33	2.	Практические занятия: Другие звездные системы – галактики.	1	2
	34	3.	Космология начала XX века.	1	2

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»				
	19.01.04 Пекарь				
	ОУД08 Астрономия				

	35	4.	Практические занятия Основы современной космологии.	1	2
	Самостоятельная работа				
		1.	Сравните прошлые представления о строении Вселенной в геоцентрической и гелиоцентрической системах мира с современными.	3	2
Тема 7. Жизнь и разум во Вселенной	Содержание учебного материала				
	36	1.	Одиноки ли мы во Вселенной?	1	2
	37,3	2.	Практические занятия: Урок конференция «Одиноки ли мы во Вселенной?»	1	2
	8				
	39		Дифференцированный зачет	1	2

Для характеристики 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).

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД 08 Астрономия</i>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Математика».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект
- дидактические материалы;

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-астрономов, модели и др.);
- средства информационно-коммуникационных технологий;

Технические средства обучения: при необходимости в кабинете информатики интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Астрономия : учебник для проф. образоват. организаций / [Е. В. Алексеева, П.М.Скворцов, Т.С.Фещенко, Л.А.Шестакова], под ред. Т.С. Фещенко. — М. : Издательский центр «Академия», 2018.

Чаругин В.М. Астрономия. Учебник для 10—11 классов / В.М.Чаругин. — М. : Просвещение, 2018. Воронцов-Вельяминов Б.А. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс : учебник для общеобразоват. организаций / Б. А. Воронцов-Вельяминов, Е. К. Страут. — М. : Дрофа, 2017.

Левитан Е.П. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс. : учебник для общеобразоват. организаций / Е. П. Левитан. — М. : Просвещение, 2018.

Учебные и справочные пособия

Куликовский П.Г. Справочник любителя астрономии / П. Г.Куликовский. — М. : Либроком, 2013.

Школьный астрономический календарь. Пособие для любителей астрономии / Московский планетарий — М., (на текущий учебный год).

Для внеаудиторной самостоятельной работы


«Астрономия — это здорово!» <http://menobr.ru/files/astronom2.pptx><http://menobr.ru/files/blank.pdf>.

«Знаешь ли ты астрономию?» <http://menobr.ru/files/astronom1.pptx>

Для преподавателей

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в текущей редакции).

Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изм. и доп. от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД08 Астрономия</i>

2017 г.).

Приказ Минобрнауки России «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» от 29 июня 2017 г. № 613.

Письмо Минобрнауки России «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08.

Информационно-методическое письмо об актуальных вопросах модернизации среднего профессионального образования на 2017/2018 г. — <http://www.firo.ru/>

Горелик Г.Е. Новые слова науки — от маятника Галилея до квантовой гравитации. — Библиотечка «Квант», вып.127. Приложение к журналу «Квант», № 3/2013. — М. : Изд-во МЦНМО, 2017.

Кунаш М.А. Астрономия 11 класс. Методическое пособие к учебнику Б. А.Воронцова-Вельяминова, Е. К. Страута /М. А. Кунаш — М. : Дрофа, 2018.

Кунаш М. А. Астрономия. 11 класс. Технологические карты уроков по учебнику Б. А. Воронцова-Вельяминова, Е. К. Страута / М. А. Кунаш — Ростов н/Д : Учитель, 2018.

Левитан Е.П. Методическое пособие по использованию таблиц — file:///G:/Астрономия/astromiya_tablicy_metodika.pdf

Сурдин В.Г. Галактики / В.Г. Сурдин. — М. : Физматлит, 2013.

Сурдин В.Г. Разведка далеких планет / В.Г.Сурдин. — М. : Физматлит, 2013.

Сурдин В.Г. Астрономические задачи с решениями / В.Г.Сурдин. — Издательство ЛКИ, 2017

Интернет ресурсы

Астрономическое общество. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.sai.msu.su/EAAS>

Гомулина Н.Н. Открытая астрономия / под ред. В.Г. Сурдина. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.college.ru/astronomy/course/content/index.htm>

Государственный астрономический институт им. П.К. Штернберга МГУ. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.sai.msu.ru>

Институт земного магнетизма, ионосферы и распространения радиоволн им. Н.В.Пушкова РАН. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.izmiran.ru>

Компетентностный подход в обучении астрономии по УМК В. М.Чаругина. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=TKNGOhR3wls&feature=youtu.be>


Корпорация Российский учебник. Астрономия для учителей физики. Серия вебинаров.

Часть 1. Преподавание астрономии как отдельного предмета. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=YmE4YLAzB0>

Часть 2. Роль астрономии в достижении учащимися планируемых результатов освоения основной образовательной программы СОО. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=gCIRXQ-qjaI>

Часть 3. Методические особенности реализации курса астрономии в урочной и внеурочной деятельности в условиях введения ФГОС СОО. [Электронный ресурс] — Режим доступа: https://www.youtube.com/watch?v=Eaw979Ow_c0

Новости космоса, астрономии и космонавтики. [Электронный ресурс] — Режим

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД 08 Астрономия</i>

доступа: <http://www.astronews.ru/>

Общероссийский астрономический портал. Астрономия РФ. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://xn--80aqldeblhj0l.xn--p1ai/>

Российская астрономическая сеть. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.astronet.ru>

Универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет». [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.krugosvet.ru>

Энциклопедия «Космонавтика». [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.cosmoworld.ru/spaceencyclopedia>

<http://www.astro.websib.ru/>

<http://www.myastronomy.ru>

<http://class-fizika.narod.ru>

<https://sites.google.com/site/astronomlevitan/plakaty>

<http://earth-and-universe.narod.ru/index.html>


<http://catalog.prosv.ru/item/28633>

<http://www.planetarium-moscow.ru/>

<https://sites.google.com/site/auastro2/levitan>

<http://www.gomulina.orc.ru/>

<http://www.myastronomy.ru>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД 08Астрономия


4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии

4.1.Объекты контроля по общеобразовательной дисциплине с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии
Контроль и оценка результатов освоения ОУД. 08 Астрономия с учетом профессиональной направленности по профессии ППКРС СПО

Предметный результат согласно ФГОС СОО	Объект контроля	Средства контроля	Результаты контроля с учетом профиля
ПР6.1-8	ОК 4 ПР6.1-8: Познакомиться с историей создания различных календарей. Определить роль и значение летоисчисления для жизни и деятельности человека. Определить значение использования календарей при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Уметь выполнять вычисления и преобразования, уметь использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни, уметь строить и исследовать простейшие математические модели
ПР6.1-8	ОК 4 ПР6.1-8Познакомиться с инструментами оптической (наблюдательной) астрономии. Определить роль наблюдательной астрономии в эволюции взглядов на Вселенную. Определить взаимосвязь развития цивилизации и инструментов наблюдения. Определить значение наблюдений при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования	Фонд тестовых заданий (с учетом профессиональной направленности)	Осуществлять практические расчёты по формулам; составлять несложные формулы, выражающие зависимости между величинами
ПР6.1-8	ОК 4 ПР6.1-8: Познакомиться с историей космонавтики и проблемами освоения космоса. Определить значение освоения ближнего космоса для развития человеческой цивилизации и экономического развития России. Определить значение знаний об освоении ближнего космоса для профессий и специальностей среднего	Фонд тестовых заданий (с учетом профессиональной направленности)	Уметь выполнять вычисления и преобразования, уметь использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни, уметь

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД 08 Астрономия</i>

	профессионального образования		строить и исследовать простейшие математические модели
ПР6.1-8	<p>ОК 4</p> <p>ПР6.1-8: Познакомиться с исследованиями Солнечной системы. Определить значение межпланетных экспедиций для развития человеческой цивилизации. Определить значение современных знаний о межпланетных экспедициях для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Уметь выполнять вычисления и преобразования, уметь использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни, уметь строить и исследовать простейшие математические модели
ПР6.1-8	<p>ОК 4</p> <p>ПР6.1-8: Познакомиться с различными гипотезами о существовании жизни и разума во Вселенной. Определить значение изучения проблем существования жизни и разума во Вселенной для развития человеческой цивилизации. Определить значение современных знаний о жизни и разуме во Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	
ПР6.1-8	<p>ОК 4</p> <p>ПР6.1-8: Познакомиться с достижениями современной астрономической науки. Определить значение современных астрономических открытий для человека. Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>	Фонд тестовых заданий (с учетом профессиональной направленности)	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 Пекарь	
	ОУД08 Астрономия	

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕННО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол №16-у от «31» августа 2022г.
Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»


Л.В. Пахомова
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД.08 АСТРОНОМИЯ

по профессии 19.01.04 Пекарь

Тура, 2022

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.09 Информатика

Программа учебной дисциплины **ОУД.09 Информатика** разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования,

- методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);

- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Информатика», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), 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) с учетом проекта примерной рабочей программы среднего общего образования 2022 года.

- приказа Минобрнауки России от 29.01.2016 N 50 (ред. от 17.12.2020)"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 24.02.2016 N 41197)

- приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,

- программы воспитания по профессии **19.01.04 «Пекарь».**

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики при подготовке квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.04 «Пекарь»

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»


Разработчик Громова Е.Л., преподаватель

ОДОБРЕНА

Предметно- цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК Е.Л. Громова Протокол № 1 от 31 августа 2022 г

Версия: 1.0	Стр. 2 из 37
-------------	--------------

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУД.09 Информатика

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	3
2	Структура и содержание учебной дисциплины	19
3	Условия реализации учебной дисциплины	27
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	30



1. ПАСПОРТ рабочей программы учебной дисциплины

ИНФОРМАТИКА

название дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом

1.1. Введение

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.09 Информатика предназначена для изучения в КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», реализующим образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих и служащих.

ОУД.09 Информатика изучается как профильная учебная общеобразовательная дисциплина технологического профиля по профессии **19.01.04 «Пекарь»** в объеме 167 часов.

Программа учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98, и включает основные направления совершенствования системы преподавания информатики с учетом профессиональной направленности ООП СПО: интенсивную подготовку, профессиональную направленность общеобразовательной подготовки, практическую подготовку, включение прикладных модулей, применение передовых технологий преподавания, в том числе технологий дистанционного и электронного обучения.

Содержание рабочей программы по предмету ОУД.09 Информатика разработано на основе:

- синхронизации образовательных результатов ФГОС СОО (личностных, предметных, метапредметных) и ФГОС СПО (ОК, ПК) с учетом естественно-научного профиля профессии;

- интеграции и преемственности содержания по предмету ОУД.09 Информатика и содержания учебных дисциплин, профессиональных модулей ФГОС СПО.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

ОУД. 09 Информатика является частью обязательной предметной области «Математика и информатика», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана по профессии СПО ППКРС **19.01.04 «Пекарь»**. Дисциплина имеет междисциплинарную связь с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла, а также междисциплинарными курсами (МДК) профессионального цикла.

ОУД.09 Информатика изучается на базовом уровне.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Информатика» интегрируется с содержанием профессиональных дисциплин и модулей и направлено на формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО по профессии **19.01.04 «Пекарь»**.

[Введите текст]



Содержание ОУД. 09 Информатика направлено на достижение всех личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, регламентированных ФГОС СОО. Реализация содержания ОУД.09 в пределах освоения ООП СПО обеспечивается соблюдением принципа преемственности по отношению к содержанию и результатам освоения основного общего образования, обладает самостоятельностью, цельностью, спецификой подходов к изучению.

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

Реализация программы учебного предмета ОУД.09 Информатика в структуре ООП СПО в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО по профессии **19.01.04 «Пекарь»** направлена на достижение цели по:

обеспечению дальнейшего развития информационных компетенций обучающегося, готового к работе в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда.

Содержание программы направлено на достижение следующих задач:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях;
- осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно - коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Изучение учебной дисциплины ОУД 09. Информатика завершается промежуточной аттестацией в форме *дифференцированного зачета* в рамках освоения ППКРС на базе основного общего образования.



В результате изучения учебного предмета ОУД.09 «Информатика» обучающийся должен обладать следующими результатами:

Предметные (далее-предметные результаты (базовый уровень) **ПР6**):

ПР6.1. Владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;

ПР6.2. Понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;

ПР6.3. Представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;

ПР6.4. Понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;

ПР6.5. Понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;

ПР6.6. Умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;

ПР6.7. Владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;

ПР6.8 Умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);



ПР6.9. Умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;

ПР6.10. умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);

ПР6.11. умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;

ПР6.12. умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

Вышеперечисленные предметные результаты включают в себя:

умения:

У1. оперировать различными видами информационных объектов, в том числе с помощью компьютера, соотносить полученные результаты с реальными объектами;

У2. распознавать и описывать информационные процессы в социальных, биологических и технических системах;

У3. использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования;

оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники;

У4. иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий;

У5. создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые документы;

У6. просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных, получать необходимую информацию по запросу пользователя;

У7. наглядно представлять числовые показатели и динамику их изменения с помощью программ деловой графики;

[Введите текст]



У8. соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств информационно-коммуникационных технологий (ИКТ).

знания:

31. основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных процессов различных типов с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий;

32. назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты и процессы;

33. назначения и функции операционных систем.

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

- эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности, в том числе самообразовании;
- ориентации в информационном пространстве, работы с распространенными автоматизированными информационными системами;
- автоматизации коммуникационной деятельности;
- соблюдения этических и правовых норм при работе с информацией;
- эффективной организации индивидуального информационного пространства;
- понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

Метапредметы (МР):

МР1- Умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

МР2- 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;

МР3-Использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

МР4-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;

МР5-Умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

МР6-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;

МР7-Умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

Личностные (ЛР):

ЛР1-Чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

[Введите текст]



ЛР2-Осознание своего места в информационном обществе;

ЛР3-Готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

ЛР4-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;

ЛР5- 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;

ЛР6-Умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

ЛР7-Готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

ОК2.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК4.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК9. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины Информатика у обучающегося формируются личностные результаты программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных

[Введите текст]



ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 14. Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве.



1.4. Синхронизация предметных, личностных и метапредметных результатов с общими и профессиональными компетенциями.

Синхронизация образовательных результатов обеспечивает единство процессов воспитания, развития и обучения в период освоения ППКРС по профессии **15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))**

Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
<p>ПР6.1. Владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</p> <p>ПР6.2. Понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</p> <p>ПР6.3. Представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</p>	<p>ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК9. Использовать информационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>МР1- Умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;</p> <p>МР2- 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;</p> <p>МР3- Использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;</p>	<p>ЛР1- Чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;</p> <p>ЛР2- Осознание своего места в информационном обществе;</p> <p>ЛР3- Готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>ЛР4- 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;</p>

[Введите текст]



Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
<p>ПР6.4. Понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;</p> <p>ПР6.5. Понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</p> <p>ПБР.6. Умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;</p> <p>ПР6.7. Владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;</p>	<p>ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК9. Использовать информационные коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>МР4-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;</p> <p>МР5-Умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;</p> <p>МР6-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;</p> <p>МР7-Умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средства информационных и коммуникационных технологий;</p>	<p>ЛР5- 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;</p> <p>ЛР6-Умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;</p> <p>ЛР7-Готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций.</p>

[Введите текст]



Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
<p>ПР6.8 Умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);</p> <p>ПР6.9. Умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;</p>	<p>ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК9. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности</p>		

[Введите текст]



Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
<p>ПР6.10. умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</p> <p>ПР6.11. умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;</p> <p>ПР6.12. умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p>	<p>ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК9. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>		

[Введите текст]

**1.5. Преемственность образовательных результатов с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь**

Образовательные результаты	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	ПМ.02 Приготовление теста
ПР6 1,2,10,11,12 ОК 2,4,9	Иметь практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей;	Иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;
ПР6 1,2,10,11,12 ОК 2,4,9	Уметь: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;	Уметь: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
ПР6 1,2,10,11,12 ОК 2,4,9	Знать: способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами	Знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

[Введите текст]



1.6. Междисциплинарный подход к отбору содержания ОУДп.09 Информатика с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))

Предметное содержание ОД	Образовательные результаты	Наименование дисциплин / МДК / ПМ	Варианты междисциплинарных заданий
Тема 1.1. Информационная деятельность человека	ПР6.1,2,5,6,7, 8,9 ОК 2,4, 9	Обществознание, Экономические и правовые основы производственной деятельности, Основы финансовой грамотности	Практическое занятие: Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Электронное правительство
Тема 2.1 Информационные системы и автоматизация информационных процессов.	ПР6.1,3,5,6,7, 8,9 ОК 4	Математика Экономические и правовые основы производственной деятельности, Основы финансовой грамотности ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей, ПМ.02 Приготовление теста	Практическое занятие: Поиск информации в Интернет «Информационные системы в работе пекаря»
Тема 2.1 Обработка информации в текстовом редакторе	ПР6.3,5,6,7,8, 9,10 ОК 2,4	Русский язык, ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей, ПМ.02 Приготовление теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Практическое занятие: Редактирование и форматирование текста с учетом профессиональной направленности
Тема 2.2 Динамические (электронные) таблицы. Обработка	ПР6.3,5,6,8,9, 10 ОК 2,4	Математика, Экономические и правовые основы производственной деятельности, Основы финансовой грамотности ПМ.01 Размножение и выращивание	Практическое занятие: Тема: Расчеты в электронной таблице
Тема 4.3 Базы данных. Структура базы данных	ПР6.3,5,6,8,9, 10 ОК 2,4	Математика, ПМ.02 Приготовление теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Практическое занятие: Тема «Создание базы данных» «Оборудование предприятий общественного питания»
Тема 4.4 Компьютерная графика. Мультимедийная среда	ПР6.3,5,6,8,9, 10 ОК 4, 9	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий	Практическое занятие: Тема «Создание презентаций с профессиональной направленностью»

[Введите текст]



Предметное содержание ОД	Образовательные результаты	Наименование дисциплин / МДК / ПМ	Варианты междисциплинарных заданий
Тема 5.1 Технические и программные средства телекоммуникационных технологий. Интернет – технологии	ПР6.3,5,6,8,9 ОК 4,9	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей, ПМ.02 Приготовление теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий	Практическое занятие: Тема: Программы –on-line – переводчики (перевод специализированной информации)
Тема 4.5 Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования	ПР6.3,5,6,8,9 ОК 2,4,9	Техническое оснащение и организация рабочего места	Практическое занятие: Тема «Черчение в программе «КОМРАС»
Тема 5.12 Поиск информации с использованием компьютера.	ПР6.3,5,6,8,9 ОК 4,9	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей, ПМ.02 Приготовление теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий	Практическое занятие: Поиск профессиональной информации
Тема 5.3. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. Представление о робототехнических системах.	ПР6.3,5,6,8,9 ОК 4,9	Техническое оснащение и организация рабочего места ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей, ПМ.02 Приготовление теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий	Индивидуальное проектное задание на тему: «Представление об автоматизированных и робототехнических системах в организациях общественного питания».

[Введите текст]



1.7. Механизмы достижения результатов освоения ОУД.09 Информатика с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО по специальности	Инструменты реализации профессиональной направленности		
	В форме практической подготовки (задания ориентированы на профессиональную деятельность)	Включение прикладных модулей (отдельные темы дисциплин, МДК профессионального цикла)	Применение ДОТ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального личностного развития.	Извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать. <u>Задание.</u> Поиск информации с профессиональной направленностью Решение задач Ответы на вопросы.	ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. МДК. 04.1 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий. МДК. 04.2 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий. ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции. МДК. 05.1 Технология укладки и упаковки готовой продукции.	Обеспечение достижения ПРО в полном объеме. Обеспечение личностно-ориентированного подхода для разных категорий обучающихся. Формирование индивидуальных образовательных траекторий

[Введите текст]

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУД.09 Информатика</i>

1.8. Обоснование применения технологий дистанционного и электронного обучения для определенных элементов содержания ОУД.09 Информатика в процессе преподавания возможно использование следующих цифровых инструментов:

Цифровые	Педагогические задачи, решаемые на основе цифровой
Power Point	Подготовка к практическим занятиям по ОД. Для проведения занятий используются презентации
Видеофильм / мультфильм	Применяется как иллюстративный материал при изучении материала
Электронная почта	Сетевой ресурс, используемый для коммуникации с обучающимися. Кроме того, применяется для осуществления контроля учебного процесса (переписка: ответы на текущие вопросы, проверка заданий при дистанционной форме обучения, контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся)
Скайп	Необходимое консультирование по желанию обучающегося в преддверии сдачи дифференцированного зачета по дисциплине «Физика»
Поисковый Яндекс/Google	Помогает организовать самостоятельную работу обучающихся при подготовке к занятиям, обеспечивая им доступ к информационным веб-ресурсам по изучаемым темам. Также рекомендуется в качестве учебной платформы «перевернутого» обучения (дополнительный источник информации для осмысления изложенных на лекциях аспектов литературного развития обучающихся)
Файлообменник (Яндекс-диск)	Используется для обмена файлами разных форматов (текстами, презентациями) между преподавателем и обучающимися (как резервный канал связи при возникновении проблем на платформе системы дистанционного обучения (СДО) Moodle)
Мобильное приложение	Используется приложение WhatsApp, которое позволяет поддерживать коммуникацию с обучающимися как на занятиях (можно отправлять интересный контент), так и вне их (решать возникающие проблемы, в основном организационного характера)
Социальная сеть	Используется «Facebook» для коммуникации с обучающимися
Технологии электронной идентификации личности	Используется в процессе проведения экзамена в онлайн-режиме
Сервисы Google	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны, обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и др. сервисов

Дистанционное обучение (ДО) обеспечивается применением совокупности образовательных технологий, при которых взаимодействие обучающегося и преподавателя осуществляется независимо от места их нахождения и распределения во времени на основе педагогически организованных информационных технологий, прежде всего с использованием средств телекоммуникации.

[Введите текст]

Версия: 1.0	Стр. 19 из 37
--------------------	----------------------




2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	233
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	167
в том числе:	
лекции	0
практические занятия	167
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

[Введите текст]

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»			
	19.01.04 Пекарь			
	ОУД.09 Информатика			

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Информатика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа			Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций (указанных в разделе 1.2) и Личностных, метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	4	
	1 семестр – 36 часов					
Раздел 1. Информационная деятельность человека.						ОК2,4,9 ЛР 1-7 МР1-6 ПР61-12
Тема 1.1 Введение. Основные этапы развития информационного общества	Содержание учебного материала			2	2	
	1	1.	Роль информационной деятельности в современном обществе: экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Охрана труда и техника безопасности в кабинете информатики. Входной контроль		1	
	2	2.	Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.		1	
	Практические занятия			4	4	
	3-4	1.	Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы		2	
	5-6	2.	Работа с программным обеспечением. Установка программного обеспечения (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности), его использование и обновление.		2	
	Самостоятельная работа					
	1.	Подготовить доклады по теме «Этапы развития технических средств и информационных ресурсов».	2			
Тема 1.2 Виды профессиональной информационной деятельности человека. Правовые нормы в информационной среде	Содержание учебного материала					ОК2,4,9 ЛР 1-7 МР1-6 ПР61-12
	7	1.	Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов. Стоимостные характеристики информационной деятельности. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.	1	2	
	8	1.	Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет.	1	2	
	Практические занятия					

[Введите текст]

Версия: 1.0	Стр. 21 из 37
-------------	---------------



	9-10 Лицензионное и свободно распространяемое ПО				2	
	Самостоятельная работа					
	1.	Поиск информации в Интернет по теме «Профессиональные программы», работа в программе «Консультант», «Гарант».Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы	1			
Тема 2.1 Понятие информации. Информационные объекты различных видов.	Содержание учебного материала					ОК2,4,9 ЛР 1-7 МР1-6 ПР61-12
	11-12	1.	Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Двоичная система счисления. Свойства информации. Единицы измерения количества информации. Алфавитный подход к определению количества информации.	2	2	
	Практические занятия					
	13-14	1.	Дискретное представление текстовой информации	2	2	
	15-16	2.	Дискретное представление графической информации	2	2	
	17-18	3	Дискретное представление звуковой и видео-информации	2	2	
	19-20	4	Представление информации в различных системах счисления Перевод системы счисления	2	2	
	21-22	5	Решение задач на «Определение количества информации как меры уменьшения неопределенности знаний: задания на перевод одних единиц измерения информации в другие»	2	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Решение задачи по теме «Определение количества информации как меры уменьшения неопределенности знаний: задания на перевод одних единиц измерения информации в другие», проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы	3		
Тема 2.2 Основные информационные процессы. Алгоритмы и способы их описания	Содержание учебного материала					ОК2,4,9 ЛР 1-7 МР1-6 ПР61-12
	23-24	1.	Обработка, хранение, поиск и передача информации. Арифметические и логические основы ПК	2	2	
	Практические занятия					
	25-26	1.	Алгоритмы и способы их описания . Моделирование и формализация	2	2	
	27-28	2.	Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях. Примеры построения алгоритмов с использованием конструкций проверки условий, циклов и способов описания	2		

[Введите текст]



			структур			
	29	3.	Поиск информации с использованием компьютера	1		
	30	4.	Передача информации между компьютерами 1ч	1		
	Самостоятельная работа					ОК2,4,9 ЛР 1-7 МР1-6 ПР61-12
		1.	Решение задачи по теме Алгоритмы, логические задачи	4		
Тема 2.3 Хранение информации. Поиск информации с помощью компьютера. Передача информации между компьютерам и.	Содержание учебного материала					
	31-32		Хранение. Поиск. Передача информации	2		
	Практические занятия					
	33-34	1.	Создание архива данных. Запись информации на компакт.	2	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы	1		
	35-36	Контрольная работа		2		
	2 семестр – 59 часов					
Тема 3.1 Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров.	Содержание учебного материала					ОК2,4,9 ЛР 1-7 МР1-6 ПР61-12
	37-38	1.	Архитектура компьютеров Внешнее устройство ПК. Внутреннее устройство ПК. Многообразие периферийных устройств.	2	2	
	Практические занятия					
	39-40	1.	Операционные системы.	2	2	
	41-42	2.	Внешние устройства ПК. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка	2	2	
Тема 3.2 Компьютер-ные сети	Содержание учебного материала					ОК2,4,9 ЛР 1-7 МР1-6 ПР61-12
	43-44	1.	Программное обеспечение компьютерных сетей.	2	2	
	Практические занятия					
	45-46	1.	Программное обеспечение и Аппаратное обеспечение компьютерных сетей.	2	2	
	47-48	2.	Топология сетей. Иерархия сетей.	2	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы	5		
Тема 3.3 Эксплуатационные требования к рабочему месту. Антивирусна я защита	Содержание учебного материала					
	49-50	1.	Сетевая безопасность.	2	2	
	51-52	2.	Антивирусная защита. Вирус.	2	2	
	Практические занятия					
	53-54		Защита информации	2		
	Самостоятельная работа					
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специального технической литературы					
		Индивидуальный проект				

[Введите текст]



--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

[Введите текст]



ная среда	85-86	2.	Создание презентаций в программе Power Point	2	2	ПР61-12
	87-88	3.	Создание коллажа в Fotoshop	2	2	
	89-90	4.	Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов	2	2	
	91-93	5.	Создание видеофильма в Windows Movie Maker.	2	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы			
		2.	Создание презентации по теме на выбор: Моя семья. Моя группа. Моя Эвенкия			
3.		Обработка растровых изображений				
	94-95		Контрольная работа за 2 семестр	2		
			3 семестр – 48 часов			
Тема 4.5 Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования	Содержание учебного материала					ОК2,4,9 ЛР 1-7 МР1-6 ПР61-12
	Практические занятия					
	96-97	1.	Компьютерное черчение в программе КОМПАС	2	2	
	98-99	2.	Компьютерное черчение в программе КОМПАС	2	2	
	100-101	3.	Компьютерное черчение в программе КОМПАС	2	2	
	102-103	4.	Компьютерное черчение в программе КОМПАС	2	2	
	104-110		Индивидуальный проект	7		
Тема 5.1 Технические и программные средства телекоммуникационных технологий. Интернет – технологии	Содержание учебного материала					ОК2,4,9 ЛР 1-7 МР1-6 ПР61-12
	Практические занятия					
	111-112	1.	Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий	1	2	
	113-114	2.	Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер	1	2	
	115-116	3.	Браузер.	1	2	
	117-118	4.	Работа с Интернет-магазином, Интернет-СМИ, Интернет-турагентством, Интернет-библиотекой	1	2	
	119-120	5.	Программы –on-line –переводчики	2	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Подготовка реферата на тему: «Технология и средства защиты информации в глобальных и локальных компьютерных сетях от			

[Введите текст]



			разрушения, несанкционированного доступа».				
Тема 5.12 Поиск информации с использованием компьютера..	Содержание учебного материала						ОК2,4,9 ЛР 1-7 МР1-6 ПР61-12
	Практические занятия						
	121-122	1.	Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы	2	2		
	123-124	2.	Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.	2	2		
	125-126	3.	Поисковые системы	2	2		
	127-128	4.	Пример поиска информации на государственных образовательных порталах	2	2		
	129-130	5.	Поиск профессиональной информации	2	2		
	Самостоятельная работа						
		.	Индивидуальное проектное задание на тему: «Видеоконференция, интернет-телефония».				
Тема 5.1.3 Передача информации с использованием компьютера..	Содержание учебного материала						ОК2,4,9 ЛР 1-7 МР1-6 ПР61-12
	131	1.	Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь. Модем. Единицы измерения скорости передачи данных	1	2		
	Практические занятия						
	132	1.	Подключение модема.	1	2		
	133-	2.	Создание ящика электронной почты и настройка его параметров.	1	2		
	134	3.	Формирование адресной книги.	1	2		
	Самостоятельная работа						
		1.	Индивидуальное проектное задание на тему: «Создание ящика электронной почты».				
Тема 5.1.4 Разработка и сопровождение Web-сайта.	Содержание учебного материала						ОК2,4,9 ЛР 1-7 МР1-6 ПР61-12
	Практические занятия						
	135-136	1.	Методы создания и сопровождения сайта	2	2		
	137-138	2.	Средства создания и сопровождения	2	2		
	139-140	3.	Создание сайт. Основные верстки сайта	2	2		
	141-142	4.	Создание сайта. Язык HTML	2	2		
	143		Контрольное тестирование	1			
	Самостоятельная работа						
	1.	Индивидуальное проектное задание на тему: «Средства создания и сопровождения сайта».					

[Введите текст]



		4 семестр – 24 часа						
Тема 5.2. Возможности сетевого программного обеспе- чения для организации коллективной деятельности в компью- терных сетях	Содержание учебного материала							ОК2,4,9 ЛР 1-7 МР1-6 ПР61-12
	144-145		Организации коллективной деятельности в компьютерных сетях	2	2			
	Практические занятия							
	146-148	1.	Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет, Настройка видео веб-сессий	3	2			
	149-152		Использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети учреждения	4	2			
	Самостоятельная работа							
		1.	Индивидуальное проектное задание на тему: «Видеоконференция, интернет-телефония».					
Тема 5.3. Управление процессами Представ- ление об автоматиче- ских и автоматизи- рованных системах управления .Представ- ление о робототехн- ических системах.	Содержание учебного материала							ОК2,4,9 ЛР 1-7 МР1-6 ПР61-12
	153-156	1	Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. Представление о робототехнических системах.	4	2			
	Практические занятия							
	157-159	1.	АСУ различного назначения, примеры их использования. Примеры оборудования с программным управлением. Демонстрация использования различных видов АСУ на практике	4	2			
	Самостоятельная работа							
		3.	Индивидуальное проектное задание на тему: «Представление о робототехнических системах».					
	160-165		Индивидуальный проект	6	3			
	166-167		Дифференцированный зачет	2	3			
			ИТОГО аудиторных	148				

Для характеристики 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).

[Введите текст]



3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины ОУД.09 Информатика предусмотрен кабинет Информатика.

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

3.2. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

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

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- технические средства обучения (средства ИКТ): компьютеры (рабочие станции с CD ROM (DVD ROM); рабочее место педагога с модемом, одноранговая локальная сеть кабинета, Интернет); периферийное оборудование и оргтехника (принтер на рабочем месте педагога, сканер на рабочем месте педагога, копировальный аппарат, проектор и экран);
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты): «Организация рабочего места и техника безопасности», «Архитектура компьютера», «Архитектура компьютерных сетей», «Виды профессиональной информационной деятельности человека и используемые инструменты (технические средства и информационные ресурсы)», «Раскладка клавиатуры, используемая при клавиатурном письме», «История информатики»; схемы: «Моделирование, формализация, алгоритмизация», «Основные этапы разработки программ», «Системы счисления», «Логические операции», «Блок-схемы», «Алгоритмические конструкции», «Структуры баз данных», «Структуры веб-ресурсов», портреты выдающихся ученых в области информатики и информационных технологии и др.);
- компьютеры на рабочих местах с системным программным обеспечением (для операционной системы Windows), системами программирования и прикладным программным обеспечением по каждой теме программы учебной дисциплины «Информатика»;
- печатные и экранно-звуковые средства обучения;
- расходные материалы: бумага, картриджи для принтера и копировального аппарата, диск для записи (CD-R или CD-RW);
- учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование;
- модели: «Устройство персонального компьютера», «Преобразование информации в компьютере», «Информационные сети и передача информации», «Модели основных устройств ИКТ»;
- вспомогательное оборудование;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК),

[Введите текст]



обеспечивающие освоение учебной дисциплины ОУД. 09 Информатика, рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины ОУД. 09 Информатика студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по информатике, имеющиеся в свободном доступе в системе Интернет, (электронные книги, практикумы, тесты, материалы ЕГЭ и др.)

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

№	Выходные данные печатного издания	Год издания
1.	Угринович Н.Д. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., КНОРУС	2020
2.	Угринович Н.Д. Информатика. Практикум для профессий специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под Н.Д. Угринович. — М.	2020
3.	Филимонова Е.В. Информатика и ИКТ в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования — М., ЮСТИЦИЯ.	2020

Дополнительные источники:

№	Выходные данные печатного издания	Год издания
1.	Астафьева Н. Е., Гаврилова С. А., Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М.	2019
2.	Малясова С. В., Демьяненко С. В. Пособие для подготовки к ЕГЭ : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М. С. Цветковой. — М.	2020
3	Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.	2020
	Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. — М.,	2017

[Введите текст]



	Великович Л.С., Цветкова М.С. Программирование для начинающих: учеб. издание. М.	2018
	Залогова Л.А. Компьютерная графика. Элективный курс: практикум / Л.А.Залогова — М.	2019
	Малясова С. В., Демьяненко С. В. Информатика и ИКТ: пособие для подготовки к ЕГЭ / под ред. М.С.Цветковой. — М.	2019
	Мельников В.П., Клейменов С.А., Петраков А.В. Информационная безопасность: учеб. пособие / под ред. С.А.Клейменова. — М.	
	Новожилов Е.О., Новожилов О.П. Компьютерные сети: учебник. — М., 2019	2019
	Новожилов, О. П. Информатика: в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / О. П. Новожилов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 320 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06372-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. - URL: https://urait.ru/bcode/448995 (2021
	5. Новожилов, О. П. Информатика: в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / О. П. Новожилов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 302 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06374-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. - URL: https://urait.ru/bcode/448996	2021

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.megaabook.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).

[Введите текст]



10. www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).
 11. www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).
 12. <http://test.ege.edu.ru> (Официальный информационный портал ЕГЭ)
 13. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно образовательных ресурсов ФЦИОР).
 14. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
 15. www.intuit.ru/studies/courses (интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
 16. www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
 17. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
 18. www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
 19. www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
 20. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
 21. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
 22. www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).
 23. www.hear.altlinux.org/issues/textbooks (Учебники и пособия по Linux).
 24. www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (Электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).
-
1. Электронные учебники по HTML, Word, Excel, VBA
 2. Методическая копилка для учителя информатики
 3. Математика и программирование: сайт В.И. Тишина
 4. Журнал "Компьютерные инструменты в образовании"
 5. Изучаем алгоритмизацию
 6. Олимпиадная информатика
 7. Первые шаги: уроки программирования
 8. Газета «Информатика» Издательского дома «Первое сентября»
 9. Виртуальный компьютерный музей
 10. Информация для информатиков: сайт О.В.Трушина
 11. Информатика: учебник Л.З. Шауцуковой

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 «Пекарь»****4.1. Объекты контроля по общеобразовательной дисциплине с учетом
профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 «Пекарь»****Контроль и оценка результатов освоения ОУД.09 Информатика с учетом
профессиональной направленности**

Предметный результат согласно ФГОС СОО	Объект контроля	Средства контроля	Результаты контроля с учетом профиля
ПР6.1-12	ОК1, 4,9 ПР6.1-12, У1. Оперировать различными видами информационных объектов, в том числе с помощью компьютера, соотносить полученные результаты с реальными объектами; 31. основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных процессов различных типов с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий; 32. назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты и процессы;	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Уметь работать с различными видами информационных объектов уметь использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни, уметь соотносить полученные результаты с реальными объектами

[Введите текст]



ПР6.1-12	ОК1, 4, ПР6.1-12: У2. распознавать и описывать информационные процессы в социальных, биологических и технических системах; 31. основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных процессов различных типов с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий; 32. назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты и процессы;	Фонд тестовых заданий (с учетом профессиональной направленности)	Осуществлять практические расчёты, описывать информационные процессы в технических системах, в процессах сварочного производства
ПР6.1-12	ОК1,4, ПР6.1-12: У3. использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования; 31. основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных процессов различных типов с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий; 32. назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты и процессы;	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Уметь строить и использовать компьютерно-математические модели, проводить эксперименты и статистическую обработку данных с помощью компьютера, интерпретацию результатов, получаемых в ходе моделирования реальных процессов; умение оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов.

[Введите текст]



ПР6.1-12	ОК1,4, ПР6.1-12: У4. иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; 31. основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных процессов различных типов с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий; 32. назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты и процессы;	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Уметь анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере
ПР6.1-12	ОК1,4, ПР6.1-12: У5. создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые документы; 31. основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных процессов различных типов с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий; 32. назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты и процессы;	Фонд тестовых заданий (с учетом профессиональной направленности)	Уметь создавать, анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере, создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые документы;

[Введите текст]



ПР6.1-12	ОК1,4,9, ПР6.1-12: У6. просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных, получать необходимую информацию по запросу пользователя; 31. основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных процессов различных типов с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий; 32. назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты и процессы;	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Уметь создавать базы данных, работать с ними. Свободно владеет, основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними;
ПР6.1-12	ОК 1,4,9, ПР6.1-12: У7. наглядно представлять числовые показатели и динамику их изменения с помощью программ деловой графики; 31. основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных процессов различных типов с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий; 32. назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты и процессы;	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Свободно владеть, основными сведениями о графических редакторах, их структуре, средствах создания и работы с ними;

[Введите текст]



ПР6.1-12	<p>ОК 1,4,9, ПР6.1-12:</p> <p>У8. соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств информационно-коммуникационных технологий (ИКТ).</p> <p>31. основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи информационных процессов различных типов с помощью современных программных средств информационных и коммуникационных технологий;</p> <p>32. назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты и процессы.</p>	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Знать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств информационно-коммуникационных технологий (ИКТ).
----------	---	---	--

[Введите текст]

**7. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ**

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

[Введите текст]

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕННО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол №16-у от «31» августа 2022г.
Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД.09 ИНФОРМАТИКА

по профессии 19.01.04 Пекарь

Тура, 2022

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕННО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол №16-у от «31» августа 2022г.
Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУД.12 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

по профессии 19.01.04 Пекарь

Тура, 2022

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	12



1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы финансовой грамотности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **19.01.04 Пекарь**

Программа учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» является частью общеобразовательной подготовки в учреждениях. Составлена на основе примерной программы учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности» для профессий профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к циклу дополнительных учебных дисциплин

1.3. Цели и задачи дисциплины - Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен **уметь:**

Личностные (личностные характеристики и установки):

- приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;

- развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств семьи, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;

- расширение представлений о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

Планируемые результаты освоения курса «Финансовая грамотность» Личностные характеристики и установки:

- сформированность субъектной позиции как способности самостоятельно планировать и ответственно принимать решения в сфере личных и семейных финансов с учётом возможных рисков;
- готовность к правильному поведению в непредвиденных обстоятельствах и к принятию решения о финансовом обеспечении качества жизни;

- готовность жить по средствам.

Метапредметные результаты:

- решать практические финансовые задачи, анализировать и интерпретировать их условия (назначение разных банковских услуг, виды вкладов, плюсы и минусы кредитования, способы страхования, доходность и риски при размещении сбережений в ценные бумаги, информация по фондовому рынку, учёт и планирование личных доходов, налогообложение и налоговые вычеты, альтернативные инструменты обеспечения старости, презентация своих качеств и компетенций как работника, организационно-правовые формы предприятий, выбор финансовых продуктов и услуг, безопасность финансовых операций, в том числе в сети Интернет);

- ставить финансовые цели и планировать деятельность по достижению целей с учётом возможных альтернатив;

- оценивать способы решения практических финансовых задач и делать оптимальный выбор, выполнять самоанализ полученного результата;

- владеть коммуникативными компетенциями:

находить, анализировать и интерпретировать финансовую информацию из различных источников;

грамотно реализовывать позиции (покупателя, заёмщика, вкладчика, налогоплательщика, потребителя страховых услуг, участника фондового рынка и др.);



- анализировать свою учебную и практическую деятельность в области финансов.

Предметные результаты:

- владеть базовыми понятиями финансовой сферы (банк, банковские услуги и продукты, кредит, сберегательный вклад, банковская карта, инвестиции, фондовый рынок, риск, ценные бумаги, операции с ценными бумагами, инвестиционный портфель, страхование, страховой случай, личное страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности, доходы и расходы семьи, налоги, налоговый вычет, ИНН, пенсия, пенсионные накопления, пенсионное страхование, фирма, финансовый менеджмент, банкротство фирмы, предпринимательство, предприниматель, предприятие, организационно-правовая форма предприятия, бизнесплан, финансовые риски, экономический кризис, финансовое мошенничество, финансовая безопасность);

- знать правила грамотного и безопасного поведения при взаимодействии с финансовыми институтами (банки, фондовый рынок, налоговая служба, страховые компании, валютный рынок) и уметь их применять на практике. Общие профессиональные компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии (в том числе для решения собственных финансовых задач), проявлять к ней интерес (ОК-1);

- организовывать собственную деятельность (в том числе в области учёта расходов и доходов, приобретения финансовых продуктов и услуг), выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК-2);

- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (в том числе в области личных финансов) (ОК-3);

- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (в том числе в области грамотного финансового поведения) (ОК-4);

- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК-5);

- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК-6);

- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых) и результат выполнения заданий (ОК-7);

- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (в том числе финансового самообразования) (ОК-8).

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач.

ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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



ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 95 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося 29 часов.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.12 Основы финансовой грамотности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	95
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
лекции	34
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	29



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			Объем часов	Уровень освоения	ОК, ПК
1	2			3	4	
1 семестр – 24 часа						
Тема 1. Личное финансовое планирование	Содержание учебного материала:					ОК1-ОК7
	1-2	1-2	Роль денег в нашей жизни. Потребление или инвестиции? Активы в трех измерениях. Враги личного капитала. Модель трех капиталов.	2	1	
	Самостоятельная работа. Изучить материал и сформулировать тезисы по вопросу: Финансовая грамотность: сущность и значение.			2	3	
	3-4	3-4	Налично-денежное и безналичное обращение денег. Денежные агрегаты. Деньги и их виды. Электронные деньги.	2	1	
	5	1	Практическая работа. Ликвидность. Надежность. Доходность	1	2	
	Самостоятельная работа. Изучить материал и сформулировать тезисы по вопросу: Как правильно выбрать для сотрудничества финансово-кредитное учреждение.			2	3	
	6-7	2-3	Практическая работа. Учет и управление личными финансами. Необходимость ведения учета личных финансов. Способы ведения учета личных финансов. Управление потоком движения личных финансов.	2	2	
	8-9	4-5	Практическая работа. Доходная часть. Расходная часть. Учет и анализ расходов. Сбережения.	2	2	
	Самостоятельная работа. Изучить материал по вопросу: Бюджет моей семьи.			2	3	
	10	6	Практическая работа. Бюджет. Способы выбора активов.	1	2	
	11-12	7-8	Практическая работа. Текущий капитал. Резервный капитал. Инвестиционный капитал.	2	2	
	Самостоятельная работа. Изучить материал и сформулировать тезисы по вопросу: Энергосберегающие технологии. Компактные люминесцентные лампы и светодиоды. Экономия на масштабах.			2	3	
Тема 2. Банки: чем они могут быть полезны	Содержание учебного материала:					
	13-14	5-6	Банковская система России.	2	1,2	
	15	7	Текущие счета и банковские карты.	1	1,2	
	16-17	8-9	Сберегательные вклады: как они работают и как сделать выбор	2	1,2	
	18-19	10-11	Кредиты: когда их брать и как оценить, виды кредитов.	2	1,2	
	20-21	12-13	Прочие услуги банков.	2	1,2	
	Практическая работа					
	22-23	9-10	Сберегательные вклады	2	2	
	24	11	Контрольная работа	1	3	
2 семестр – 42 часа						
Тема 3. Налоги: почему их надо	Содержание учебного материала:					
	25-26	14-15	Зачем нужны налоги и какие виды налогов существуют. Налогообложение физических лиц. Права и обязанности налогоплательщиков.	2	1	
Версия: 1.0						Стр. 7 из 15



платить и чем грозит неуплата	Самостоятельная работа. Изучить материал и сформулировать тезисы по вопросу: Виды налогов уплачиваемых физическими лицами.		2	3	
	27-28	12-13	Практическая работа. Порядок оформления налоговых документов.	2	2
	29-30	14-15	Практическая работа: Условия и способы получения кредитов	2	2
	31-32	16-17	Практическая работа. Налоговые правонарушения.	2	2
	Самостоятельная работа. Изучить материал и сформулировать тезисы по вопросу: Виды налогового контроля.		2	3	
Тема 4. Страхование	Содержание учебного материала:				
	33-34	16-17	Страхование имущества: как это работает. Добровольное имущественное страхование. Страхование здоровья и жизни.	2	1
	35-36	18-19	Участники страхового рынка. Страхование для физических лиц. Страховой тариф. Страховая премия. Страховой случай.	2	1
	37-38	20-21	Избыточное страхование. Недострахование. Страховщик. Страхователь. Застрахованный.	2	1
	Самостоятельная работа. Изучить материал и сформулировать тезисы по вопросу: Дефолт эмитента.		2	3	
	39-40	18-19	Практическая работа. Принципы, этапы страхования.	2	2
	41-42	20-21	Практическая работа. Расчет страховой премии.	2	2
	Самостоятельная работа. Изучить материал и сформулировать тезисы по вопросу: Типичные ошибки при страховании.		2	3	
Тема 5. Пенсионное обеспечение	Содержание учебного материала:				
	43-44	22-23	Обязательное пенсионное страхование. Страховая часть. Накопительная часть.	2	1
	45-46	24-25	Государственная управляющая компания. Частная управляющая компания.	2	1
	Практическая работа:				
	47	22	Практическая работа. Порядок начисления пенсии.	1	2
	48	23	Практическая работа. Порядок начисления пенсии.	1	2
	49-50	24-25	Практическая работа. Негосударственные пенсионные фонды. Порядок работы, риски.	2	2
	Самостоятельная работа. Изучить материал и сформулировать тезисы по вопросу: Добровольное пенсионное страхование.		2	3	
	Самостоятельная работа. Изучить материал и сформулировать тезисы по вопросу: Пенсионные реформы, перспективы.		3	3	
Тема 6. Финансовые риски	Содержание учебного материала:				
	51-52	26-27	Сущность и классификация финансовых рисков. Диагностика рисков: идентификация и оценка.	2	1
	53-54	28-29	Риски финансовых вложений. Виды финансовых пирамид.	2	1
	55-57	30-32	Риск и доходность	3	2
	Практическая работа:				
	58-59	26-27	Практическая работа. Рисковые финансовые операции.	2	2
	60-61	28-29	Практическая работа. Расчет финансовых рисков	2	2



			при определении приоритетного вложения.			
	62-63	30-31	Практическая работа. Облигации. Акции.	2	2	
	64-65	32-33	Практическая работа Работа фондовых бирж и кто может на ней торговать	2	2	
			Самостоятельная работа. Изучить материал и оформить презентацию по вопросу: Планирование личных финансов.	2	3	
			Самостоятельная работа. Изучить материал и оформить презентацию по вопросу: Планирование личных финансов.	2	3	
	66	34	Дифференцированный зачет	1	3	
Лекции:				34		
Практические работы:				32		
Самостоятельные работы:				29		
Всего часов:				66		

Для характеристики 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 гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- инструкции для выполнения практических, самостоятельных работ.

Технические средства обучения:

- телевизор
- компьютер, интерактивная доска
- проектор
- принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

Жданова А.О. Финансовая грамотность: учебная программа. СПО. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2020г. (Сер. «Учимся разумному финансовому поведению».)

2. Жданова А.О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. СПО. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2019. (Сер. «Учимся разумному финансовому поведению».)

3. Жданова А.О. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. СПО. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2016. (Сер. «Учимся разумному финансовому поведению».)

4. Жданова А.О. Финансовая грамотность: контрольно-измерительные материалы. СПО. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2016. (Сер. «Учимся разумному финансовому поведению».)

Дополнительная литература

1. Банковские услуги и отношения людей с банками: курс лекций [Электронный ресурс].



Режим доступа: <http://fmc.hse.ru/bezdudnivideo>

2. Всё о будущей пенсии для учёбы и жизни [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.pfrf.ru/files/id/press_center/pr/uchebnik/SchoolBook__2018_1.pdf

3. Гвозденко А.А. Страхование: учебник. М.: Велби; Проспект, 2006. 464 с.

4. Кошелева Т.Н. Основы предпринимательской деятельности. СПб.: Изд-во СПбАУЭ, 2009. 226 с.

5. Рекомендации по заполнению справок о доходах, расходах, об имуществе и обязательствах имущественного характера, представляемых в Банк России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.cbr.ru/statichhtml/file/25510/mintrud.pdf>

6. Романова И.Б., Айнуллоа Д.Г. Налоги и налогообложение: теория и практика [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/473/74473/files/ulstu2011-28.pdf>

7. Рынок ценных бумаг: учебник для академического бакалавриата / под общ. ред. Н.И. Берзона. 4-е изд., перераб. и доп. М.: Юрайт, 2019.

8. Степанов А.Г., Кутепова К.О. Всё о пенсиях. Виды, условия назначения, размер. М.: Омега-Л, 2014.

9. Управление персоналом организации: учебник / под ред. А.Я. Кибанова. 3-е изд., перераб. и доп. М.: ИНФРА-М, 2010.

10. Финансовые пирамиды и финансовое мошенничество: курс лекций [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://fmc.hse.ru/vaginvideo>

Интернет-ресурсы

1. <https://fira.ru> – сервис для проверки предприятий и работы с экономической статистикой.

2. <https://nalog-nalog.ru> – бухгалтерские новости и статьи.

3. <https://npfsberbanka.ru> – НПФ «Сбербанк».

4. <http://ru.investing.com> – финансовый портал (данные по финансовым рынкам России).

5. <https://secretmag.ru> – журнал «Секрет фирмы».

6. <http://tpprf.ru/ru> – Торгово-промышленная палата Российской Федерации.

7. <https://quote.rbc.ru> – Финансовый портал «РБК Quote».

8. <http://unionsrussia.ru> – Союз профсоюзов России.

9. <http://vip-money.com> – сайт компании «Финансовый инвестиционный консультант».

10. www.asv.org.ru – Агентство по страхованию вкладов.

11. www.banki.ru – финансовый информационный портал.

12. www.cbr.ru – Центральный банк Российской Федерации.

13. www.ffoms.ru – Федеральный фонд ОМС.

14. www.fmc.hse.ru – Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования.

15. www.fnpr.ru – Федерация независимых профсоюзов России.

16. www.gks.ru – Федеральная служба государственной статистики.

17. www.iblfrussia.org – Международный форум лидеров бизнеса (IBLF Russia).

18. www.instaforex.com/ru – сайт компании «ИнстаФорекс» – услуги на рынке Forex.

19. www.nalog.ru/rn77 – Федеральная налоговая служба (ФНС России).

20. www.nalogkodeks.ru – журнал «Налоговая политика и практика».

21. www.o-strahovanie.ru – сайт «Всё о страховании».

22. www.pfrf.ru – Пенсионный фонд Российской Федерации.

23. www.rbc.ru – информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг».



24. www.sberbank.ru – ПАО «Сбербанк России».
25. www.siora.ru – Российское агентство поддержки малого и среднего бизнеса.
26. www.soglasie-npf.ru – НПФ «Согласие-ОПС».
27. www.vtbnpf.ru – НПФ «ВТБ Пенсионный фонд».
28. Вашифинансы.рф – Проект Минфина России «Дружи с финансами» «Дрофа», Санкт-Петербург, 2008

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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Личностные (личностные характеристики и установки):</p> <ul style="list-style-type: none">• приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;• развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств семьи, и оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;• расширение представлений о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса. <p>Планируемые результаты освоения курса «Финансовая грамотность»</p> <p>Личностные характеристики и установки:</p> <ul style="list-style-type: none">• сформированность субъектной позиции как способной самостоятельно планировать и ответственно принимать решения в сфере личных и семейных финансов с учётом возможных рисков;• готовность к правильному поведению в непредвиденных обстоятельствах и к принятию решения о финансовом обеспечении качества жизни;• готовность жить по средствам. <p>Метапредметные результаты:</p> <ul style="list-style-type: none">• решать практические финансовые задачи, анализировать и интерпретировать их условия (назначение разных банковских услуг, виды вкладов, плюсы и минусы кредитования, способы страхования, доходность и риски при размещении сбережений в ценные бумаги, информация о фондовом рынке, учёт и планирование личных доходов, налогообложение, налоговые вычеты, альтернативные инструменты обеспечения старости, презентация своих качеств и компетенций как работника, организационно-правовые формы предприятий, выбор финансовых продуктов и услуг, безопасность финансовых операций, в том числе в сети Интернет);• ставить финансовые цели и планировать деятельность по достижению целей с учётом возможных альтернатив;• оценивать способы решения практических финансовых задач и делая оптимальный выбор, выполнять самоанализ полученного результата;	<ul style="list-style-type: none">- Текущий контроль в форме тестирования;- Оценка выполнения практических работ;- Фронтальный опрос;- Оценка выполнения самостоятельной работы- Контрольный срез;- Промежуточный контроль в форме тестирования;



<ul style="list-style-type: none">• владеть коммуникативными компетенциями:<ul style="list-style-type: none">находить, анализировать и интерпретировать финансовую информацию из различных источников;грамотно реализовывать позиции (покупателя, заёмщика, вкладчика, налогоплательщика, потребителя страховых услуг, участника фондового рынка и др.);• анализировать свою учебную и практическую деятельность в области финансов. Предметные результаты:<ul style="list-style-type: none">• владеть базовыми понятиями финансовой сферы (банк, банковские услуги и продукты, кредит, сберегательный вклад, банковская карта, инвестиции, фондовый рынок, риск, ценные бумаги, операции с ценными бумагами, инвестиционный портфель, страхование, страховой случай, личное страхование, страхование имущества, страхование гражданско-правовой ответственности, доходы и расходы семьи, налоги, налоговый вычет, ИП, пенсия, пенсионные накопления, пенсионное страхование, фирменное финансовое управление, банкротство фирмы, предпринимательство, предприниматель, предприятие, организационно-правовая форма предприятия, бизнесплан, финансовые риски, экономический кризис, финансовое мошенничество, финансовая безопасность);• знать правила грамотного и безопасного поведения при взаимодействии с финансовыми институтами (банки, фондовый рынок, налоговая служба, страховые компании, валютный рынок) и уметь их применять на практике.Общие профессиональные компетенции:<ul style="list-style-type: none">• понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии (в том числе для решения собственных финансовых задач, проявлять к ней интерес (ОК-1);• организовывать собственную деятельность (в том числе в области учета расходов и доходов, приобретения финансовых продуктов и услуг), выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК-2);• принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (в том числе в области личных финансов) (ОК-3);• осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (в том числе в области грамотного финансового поведения) (ОК-4);• использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности (ОК-5);• работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК-6);• брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых) и результат выполнения заданий (ОК-7);• самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (в том числе финансового самообразования) (ОК-8).	
---	--



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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Личностные (личностные характеристики и установки):</p> <ul style="list-style-type: none">• гражданская позиция активного и ответственного члена российского общества, ответственное отношение к семье — стремление к повышению её благосостояния путём правильного использования услуг финансовых организаций и осознанного неприятия рисков, связанных с получением этих услуг;• понимание устройства банковской системы в России, ее значимости, понимание сути кредита и основных условий кредитования;• ответственное отношение к семье, связанное с пониманием необходимости своевременной уплаты налогов и осознанным неприятием рисков, связанных с их неуплатой;• гражданская позиция члена Российского общества, осознающего не только свои права, но и ответственность перед другими людьми за возможное не предусмотренное нанесение им материального ущерба через страхование гражданской ответственности;• готовность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности по нахождению способов увеличения своей будущей пенсии;• понимание необходимости быть осторожным в финансовой сфере, проверять поступающую информацию из различных источников. Понимание, того как строятся финансовые пирамиды и как не попасться на предложения их организаторов. <p>Метапредметные (компетенции и умения):</p> <ul style="list-style-type: none">• пользоваться разнообразными финансовыми услугами, предоставляемыми финансовыми учреждениями, для повышения своего благосостояния;• пользоваться разнообразными финансовыми услугами, предоставляемыми банками, для повышения своего благосостояния;• пользоваться личным кабинетом налогоплательщика в Интернете для получения информации о своей налоговой задолженности;• снижать риски с помощью услуг страховых организаций; оценить необходимость добровольного страхования и правильно выбрать страховую компанию;• управлять собственными пенсионными накоплениями, выбирать оптимальное направление инвестирования накопительной части своей будущей пенсии, определять приблизительный размер будущей пенсии и его возможные изменения, пользуясь пенсионным калькулятором;• распознавать различные виды финансового мошенничества,	<ul style="list-style-type: none">- Текущий контроль в форме тестирования;- Оценка выполнения практических работ;- Фронтальный опрос;- Оценка выполнения самостоятельной работы- Контрольный срез;- Промежуточный контроль в форме тестирования;



защищать личную информацию в том числе в сети Интернет.

Пользоваться банковскими продуктами с минимальным риском

Предметные (базовые знания):

- порядок организации семейных финансов, расчет семейного бюджета;
- преимущества и недостатки банковских карт по сравнению с наличными деньгами, принципы работы банковской системы, банковские продукты;
- понятие налоги и зачем они нужны, какие доходы облагаются и не облагаются налогом, почему нужно платить налоги;
- что подлежит, а что не подлежит страхованию через ССВ, - что такое страхование и от каких рисков оно защищает; какие виды страхования существуют в России, какие из них являются обязательными, а какие добровольными;
- какие есть виды пенсии и кому они положены;
- с чем связан кредитный риск и как снизить финансовые риски; какова мера и ответственность государства в случаях финансового мошенничества.




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУД.12 Основы финансовой грамотности

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия

Рабочая программа учебной общеобразовательной учебной дисциплины «Естествознание» разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);


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

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Естествознание», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), 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)

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Естествознание» предназначена для изучения естествознания при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.04 Пекарь

Рабочая программа учебной дисциплины «Естествознание (химия)», реализующая федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах программы подготовки специалистов среднего звена, разработана на основе примерной программы учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО» от 23 июля 2015г.)-

-программой воспитания по профессии 19.01.04 Пекарь.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия

Содержание

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	2
2	Структура и содержание учебной дисциплины	18
3	Условия реализации учебной дисциплины	28
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	32



1. ПАСПОРТ рабочей программы учебной дисциплины

Естествознание (химия)

название дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом

1.1. Введение

Рабочая программа учебной дисциплины ОУДп.11.1 «Естествознание (химия)» направлена на реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалиста среднего звена, формируемой на основе федерального государственного образовательного стандарта получаемой профессии СПО 19.01.04 Пекарь.

Программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), предъявляемых к содержанию и результатам освоения ОУДп.11.1 «Естествознание (химия)» и Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО), предъявляемых к формированию общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

Программа учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98.

Программа направлена на решение задач повышения качества освоения ООП СПО и включает основные направления совершенствования системы преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности ООП СПО:

1. Интенсивную подготовку.
2. Профессиональную направленность общеобразовательной подготовки.
3. Практическую подготовку, включение прикладных модулей.
4. Применение передовых технологий преподавания, в том числе технологий дистанционного и электронного обучения.

Содержание учебного предмета ОУДп.11.1 «Естествознание (химия)» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий СПО гуманитарного профиля профессионального образования.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

ОУДп.11.1 является частью обязательной предметной области ОУДП.11.1 «Естествознание (химия)», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана по профессии (ППКРС) СПО 19.01.04 Пекарь. ОД имеет междисциплинарную связь с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла, а также междисциплинарными курсами (МДК) профессионального цикла.

ОУДп.11.1 изучается на базовом уровнях.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Естествознание (химия)» интегрируется



с содержанием профессиональных дисциплин и модулей и направлено на формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

Содержание ОУДП.11.1 направлено на достижение всех личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, регламентированных ФГОС СОО. Реализация содержания ОУДП.11.1 в пределах освоения ООП СПО обеспечивается соблюдением принципа преемственности по отношению к содержанию и результатам освоения основного общего образования, однако в то же время обладает самостоятельностью, цельностью, спецификой подходов к изучению.

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

Цели освоения ОУДП.11.1 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Естествознание (химия)» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.
- получить научное представление о природе и методах ее познания.

Задачи освоения ОУДП.11.1 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- формирование системы знаний об общих химических закономерностях, законах, теориях, представлений о действии во Вселенной химических законов, открытых в земных условиях;
- формирование умения исследовать и анализировать разнообразные химические явления и свойства объектов, объяснять принципы работы и характеристики приборов и устройств, объяснять связь основных космических объектов с геохимическими явлениями;
- овладение умениями выдвигать гипотезы на основе знания основополагающих химических закономерностей и законов, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования;
- овладение методами самостоятельного планирования и проведения химических экспериментов, описания и анализа полученной измерительной информации, определения достоверности полученного результата;
- формирование умений прогнозировать, анализировать и оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с химическими процессами, с позиций экологической безопасности.

В результате изучения учебного предмета ОУДП.11.1 «Естествознание (химия)» обучающийся должен обладать следующими результатами:

Предметные (предметные результаты (базовый уровень) **ПРб**):

1) сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;

2) владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

3) 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;

4) 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;

5) 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;

6) 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.

Вышеперечисленные предметные результаты включают в себя

знание:

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

умение:

- У1 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;
- У2 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;
- У3 выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки; делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;
- У4 работать с естественнонаучной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, ресурсах Интернета, научно-популярных статьях: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации.
- У5 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; понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету. (абзац введен [Приказом](#) Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643)

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

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

Личностные:

- ЛР 1** Устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;
- ЛР 2** Готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;
- ЛР 3** 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;
- ЛР 4** Умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- ЛР 5** Готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;
- ЛР 6** Умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- ЛР 7** Умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;
- ЛР 9** Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как
- ЛР 10** Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- ЛР 14** Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;

Метапредметные:

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД): познавательные, коммуникативные, регулятивные, которые выражаются в:

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



деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

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

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


4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

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

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

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;


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

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия

1.4. Синхронизация предметных, личностных и метапредметных результатов с общими и профессиональными компетенциями.

Синхронизация образовательных результатов обеспечивает единство процессов воспитания, развития и обучения в период освоения ППКРС по специальности **19.01.04 Пекарь**

Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
<p>ПР6.1. сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;</p> <p>ПР6.2. владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;</p> <p>ПР6.3. 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;</p> <p>ПР6.4. сформированность представлений о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира; владение приемами естественнонаучных наблюдений, опытов исследований и оценки достоверности полученных результатов;</p> <p>ПР6.5. владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники</p>	<p>ОК4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>МР1 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;</p> <p>МР2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>МР3 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;</p> <p>МР4 готовность и способность к самостоятельной информационно познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;</p> <p>МР5 умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены,</p>	<p>ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p> <p>ЛР16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности</p>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия


<p>Информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;</p> <p>ПР6.6 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.</p>		<p>ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>МР7 умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>МР8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</p> <p>МР9 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.</p>	
---	--	---	--

1.5. Преемственность образовательных результатов с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии

Образовательные результаты	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	ПМ.02 Приготовление теста	ПМ.03 Разделка теста	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции
ПР6.1,3,4,6 ОК 4	Иметь практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей	Иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;	Иметь практический опыт: деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования;	Иметь практический опыт: выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;	Иметь практический опыт: отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;



ПР6.2,3,4,5 ОК 4	Знать: Способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами	Знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и химические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании	Знать: устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования	Знать: методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий	Знать: требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления
ПР6.2,5 ОК 4	Уметь: размножать и выращивать дрожжи; активировать	Уметь: пользоваться производственными рецептурами и	Уметь: делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;	Уметь: определять готовность полуфабрикатов после окончательной	Уметь: контролировать качество готово продукции по органолептическим

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия


<p>прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;</p>	<p>технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</p>	<p>проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p>	<p>расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</p>	<p>показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;</p>
--	---	---	---	--

1.6. Междисциплинарный подход к отбору содержания ОУДП.11.1 Естествознание (химия) с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Предметное содержание ОД	Образовательные результаты	Наименование дисциплин / МДК / ПМ	Варианты междисциплинарных заданий
Тема 3.2. Постоянный электрический ток. Сила тока, напряжение, электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Тепловое действие электрического тока и закон Джоуля-Ленца.	ПРБ.1,2,6 ОК 4	Информатика	Тема: "Вода. Растворы" <u>Задание 1.</u> Решение тематических кроссвордов по химии по теме "Физические и химические свойства воды" в текстовом редакторе WORD; <u>Задание 2.</u> Нужно ответить на 3 вопроса, ответы необходимо найти в глобальной сети, используя поисковые службы Internet: 1). Чем знаменит Александр Михайлович Бутлеров? (Химик, заслуженный профессор, создатель теории химического строения органических веществ, родоначальник «бутлеровской школы» русских химиков); 2). Когда родился Михаил Васильевич Ломоносов? (19 ноября 1711 г); 3). Какая вода




			содержит меньше всего примесей? (Дождевая);
Тема 4.3. Строение атомного ядра. Энергия связи. Связь массы и энергии. Ядерная энергетика.	ПР6.2,3,5 ОК 4	История	Ответить на вопросы: 1. Какие исторические события послужили толчком к открытию ядерной бомбы? 2. Какие последствия (экологические, исторические, экономические) имело применение ядерного оружия в Хиросиме и Нагасаки? 3. Какие исторические события связаны с Йёнсем Якобом Берцелиусом?
Тема 1.2. Взаимодействие тел. Законы Ньютона. Закон всемирного тяготения. Невесомость. Закон сохранения импульса и реактивное движение.	ПР6.1 ОК 4	Астрономия Литература Биология	Тема: "Животные и звезды" <u>Задание 1.</u> Определить тему: 1. Третья планета от Солнца. (Земля) 2. Красная планета. (Марс) 3. Планета цвета морской воды. (Уран) 4. Великан среди планет-гигантов. (Юпитер) 5. "Хвостатая" планета. (Комета) 6. Вечная спутница Земли. (Луна) 7. Звезда - помощница путешественников. Спокойно спал небесный Лев Раскрыв свой страшный львиный зев (Со львами не шути!) Кит к Андромеде подплыл. Пегас стремительно скакал, и гордо Лебедь пролетал По Млечному Пути, Кого-то Гидра стерегла. Ведь Гидра Гидрою была спокон веков, друзья! Через гигантский небосвод она таинственно ползёт. Кого же Гидра стережёт? Сказать пока нельзя. А возле млечного Пути, где ни проехать, ни пройти. Лежит огромный Рак. Лежит в космической пыли, слегка клешнями шевелит и всё за Гидрою следит. (Рак, видно, не дурак!) Здесь Ворон крыльями махал. Из пепла Феникс воскресал. Хвост распушал Павлин, здесь извивалась Змея, Лисички бегали, резвясь, И Рысь сидела, притаясь. Певца спасал Дельфин. Жираф вышагивал, как Бог, Вот Заяц, вот Единорог, Журавль, Хамелеон. И Голубь с Ящерицей есть... Нет, видно, мне не прочесть Всех этих сказочных существ. Кем космос заселён». (Полярная) 8. Про эту планету говорят, что она сестра Земли. (Венера) 9. Окольцованная планета. (Сатурн) <u>Задание 2.</u> Прослушайте фрагмент из "Космической сказки" Василия Лепилова и посчитайте сколько созвездий, в названии которых встречаются животные: «Окрашен космос в черный цвет. Поскольку атмосферы нет. Ни ночи нет, ни дня. Здесь нет земной голубизны, здесь виды странны и чудны: и звезды сразу все видны, И Солнце, и Луна. На севере звезда видна, и называется она Полярною звездой. Она надежный друг людей, и две Медведицы при ней. Среди космических огней все ходят чередой. 48 Невдалеке притих Дракон. Косится на медведиц он. Жуёт концы усов. И долго наблюдал Орёл, как тощий Волк куда-то брёл. И стороною обошёл Созвездье Гончих Псов.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия

Тема 3.1. Взаимодействие заряженных тел. Электрический заряд. Закон Кулона. Электрическое поле.	ПР6.4,5 ОК 4	География Иностранный язык Литература	Тема: "Неорганические соединения" 1) рассказать классификацию неорганических соединений и их свойства; 2) на контурной карте показать путь продвижения учения химических открытий по миру; 3) перевести с английского отрывок из книги М. М. Кутепова «The World of Chemistry»; 4) продемонстрировать явление гидролиза, рассказать какими способами можно этого добиться; 5) найти в отрывках произведений как описывали явление гидролиза поэты и писатели.
Тема 4.2. Принцип действия и использование лазера. Оптическая спектроскопия, как метод изучения состава вещества.	ПР6.2,3,5 ОК 4	МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Поиск и представление (сообщение, сочинение, диалог, презентация) интересной информации о принципе действия и использовании лазера (история, великие люди)

1.7 Механизмы достижения результатов освоения ОУДП.11.1 Естествознание (химия) с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04. Пекарь

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО по специальности	Инструменты реализации профессиональной направленности		
	В форме практической подготовки (задания ориентированы на профессиональную деятельность)	Включение прикладных модулей (отдельные темы дисциплин, МДК профессионального цикла)	Применение ДОТ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать. <u>Задание.</u> Расчёт задач по теме «Молярная масса вещества, Количество вещества» Расчет химических реакций и расстановка коэффициентов.	ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. МДК. 04.1 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий. МДК. 04.2 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий. ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции.	Обеспечение достижения ПР в полном объеме. Обеспечение личностно-ориентированного подхода для разных категорий обучающихся. Формирование индивидуальных образовательных траекторий

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия


		МДК. 05.1 Технология укладки и упаковки готовой продукции.	
--	--	--	--

1.8. Обоснование применения технологий дистанционного и электронного обучения для определенных элементов содержания ОУДп.11.1 Естествознание (химия)

В процессе преподавания ОУДП.11.1 Естествознание (химия) возможно использование следующих цифровых инструментов:

Цифровые технологии	Педагогические задачи, решаемые на основе цифровой технологии
Power Point	Подготовка к практическим занятиям по ОД. Для проведения занятий используются презентации
Видеофильм / мультфильм	Применяется как иллюстративный материал при изучении тем - на платформе You Tube
Электронная почта	Сетевой ресурс, используемый для коммуникации с обучающимися. Кроме того, применяется для осуществления контроля учебного процесса (переписка: ответы на текущие вопросы, проверка заданий при дистанционной форме обучения, контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся)
Скайп	Необходимое консультирование по желанию обучающегося в преддверии сдачи дифференцированного зачета по дисциплине «Естествознание»
Поисковый Яндекс/Google	Помогает организовать самостоятельную работу обучающихся при подготовке к занятиям, обеспечивая им доступ к информационным веб-ресурсам по изучаемым темам. Также рекомендуется в качестве учебной платформы «перевернутого» обучения (дополнительный источник информации для осмысления изложенных на лекциях аспектов литературного развития обучающихся)
Файлообменник (Яндекс- диск)	Используется для обмена файлами разных форматов (текстами, презентациями) между преподавателем и обучающимися (как резервный канал связи при возникновении проблем на платформе системы дистанционного обучения (СДО) Moodle)
Мобильное приложение	Используется приложение WhatsApp, которое позволяет поддерживать коммуникацию с обучающимися как на занятиях (можно отправлять интересный контент), так и вне их (решать возникающие проблемы, в основном организационного характера)
Социальная сеть	Используется «Telegram» для коммуникации с обучающимися
Интернет вещей	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и других сервисов
Сервисы Google	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны, обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и др. сервисов

Дистанционное обучение (ДО) обеспечивается применением совокупности образовательных технологий, при которых взаимодействие


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия

обучающегося и преподавателя осуществляется независимо от места их нахождения и распределения во времени на основе педагогически организованных информационных технологий, прежде всего с использованием средств телекоммуникации

1.9. Рекомендуемое количество часов на освоение

Рабочей программы учебной дисциплины


максимальной учебной нагрузки обучающегося	часов,	257
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	в том числе	171
самостоятельной работы обучающегося	в том числе	86

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	257
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	171
в том числе:	
лекции	117
практические занятия и лабораторные работы	54
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	86
Итоговая аттестация в форме экзамена(3 семестр) и Промежуточный контроль и дифференцированного (2 семестр))	
	160

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕСТЕСТВОЗНАНИЕ

19.01.04 Пекарь

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов 257/117/86			Знать, Уметь ОК, ЛК, ПР6
			Объем часов	Время на изучение темы	Уровни освоения	
Первый семестр 51 часов						
Общая и неорганическая химия						
Введение		Содержание учебного материала Лекции - 2; Практические занятия - 0				
	1	Химическая картина мира как составная часть естественно-научной картины мира. Роль химии в жизни современного общества.	2	1	1	У.1-У.5 З.1-3.2 ОК.1-ОК.6
	2	Входной контроль		1	2	ЛР 1-7,
Тема 1. Основные понятия и законы химии.		Содержание учебного материала Лекции - 24; Практические занятия - 3	27 			



	21	Количество вещества.		1	3	
	22	Постоянная Авогадро.		1	2	
	23	Молярная масса.		1	2	
	24	Закон Авогадро.		1	3	
	25	Молярный объем газов.		1	3	
	26	Расчеты по химическим формулам.		1	2	
	27	Закон сохранения массы вещества.		1	2	
	28	Подготовка к контрольной работе по теме: <i>Основные понятия и законы химии.</i>		1	2	
	29	Контрольная работа по теме: <i>Основные понятия и законы химии.</i>		1	3	
		Самостоятельная работа № 1	10			
		Подготовка к лабораторной работе Подготовка к контрольной работе Решение задач Рефераты Доклады Сообщения Повторение лекций				
Тема 2. <i>Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева.</i>		Содержание учебного материала Лекции - 9; Практические занятия - 2	11			
	30	Открытие Периодического закона.	19	1	2	
	31-32	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева как графическое отображение Периодического закона.		1	3	
	33-34	Периодический закон и система в свете учения о строении атома.		1	2	
	35-36	Закономерности изменения строения электронных оболочек атомов и химических свойств образуемых элементами простых и сложных веществ.		1	2	
	37	Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.		1	2	
	38	Практическое занятие: Различные формы Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева.		1	2	



	39	Подготовка к контрольной работе по теме: <i>Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева.</i>		1	2	
	40	Контрольная работа по теме: <i>Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева.</i>		1		
		Самостоятельная работа № 2	10			
		Подготовка к лабораторной работе Подготовка к контрольной работе Решение задач Рефераты Доклады Сообщения Повторение лекций				
Тема 3. <i>Строение вещества</i>		Содержание учебного материала Лекции - 9; Практические занятия - 2	11			
	41	Природа химической связи.		1	2	
	42-43	Ковалентная связь: неполярная и полярная.		1	3	
	44	Ионная связь.		1	2	
	45	Катионы и анионы.		1	2	
	46	Металлическая связь.		1	3	
	47	Водородная связь.		1	2	
	48	Взаимосвязь кристаллических решеток веществ с различными типами химической связи.		1	3	
	49	Практическое занятие: Образцы веществ и материалов с различными типами химической связи.	20	1	2	
	50	Подготовка к контрольной работе по теме: <i>Строение вещества</i>		1	2	
	51	Контрольная работа по теме: <i>Строение вещества</i>		1	3	
		Самостоятельная работа № 3	10			
		Подготовка к лабораторной работе Подготовка к контрольной работе Решение задач Рефераты Доклады Сообщения Повторение лекций				



Второй семестр 82 часов

Тема 4. <i>Вода. Растворы</i>		Содержание учебного материала Лекции - 16; Практические занятия - 2	18			У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1- ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1- ПР6.6
	52-53	Вода в природе, быту, технике и на производстве.		1	2	
	54-55	Физические и химические свойства воды.		1	3	
	56-57	Загрязнители воды и способы очистки.		1	2	
	58-59	Жесткая вода и ее умягчение. Опреснение воды.		1	2	
	60-61	Агрегатные состояния воды и ее переходы из одного агрегатного состояния в другое.		1	3	
	62-63	Растворение твердых веществ и газов.		1	2	
	64-65	Зависимость растворимости твердых веществ и газов от температуры.		1	3	
	66	Массовая доля вещества в растворе как способ выражения состава раствора.		1	2	
	67	Практическое занятие: Физические свойства воды: поверхностное натяжение, смачивание.		1	2	
	68	Подготовка к контрольной работе по теме: <i>Вода. Растворы</i>		1	3	
	69	Контрольная работа по теме: <i>Вода. Растворы</i>		1	2	
		Самостоятельная работа № 4	10			
		Подготовка к лабораторной работе Подготовка к контрольной работе Решение задач Рефераты Доклады Сообщения Повторение лекций	21			
Тема 5. <i>Химические реакции</i>		Содержание учебного материала Лекции - 11; Практические занятия - 5	16			
	70-71	Понятие о химической реакции.		1	2	
	72-73	Типы химических реакций.		1	3	
	74-75	Скорость реакции и факторы, от которых она зависит.		1	2	
	76-77	Тепловой эффект химической реакции.		1	2	
	78-79	Химическое равновесие и способы его смещения.		1	3	



	80-81	Практическое занятие: Химические реакции с выделением теплоты.		1	2	
	82	Практическое занятие: Обратимость химических реакций.		1	3	
	83	Практическое занятие: Зависимость скорости химической реакции от различных факторов (температуры, концентрации веществ, действия катализаторов).		1	2	
	84	Подготовка к контрольной работе по теме: <i>Химические реакции</i>		1	2	
	85	Контрольная работа по теме: <i>Химические реакции</i>		1	3	
		Самостоятельная работа № 5	10			
		Подготовка к лабораторной работе Подготовка к контрольной работе Решение задач Рефераты Доклады Сообщения Повторение лекций				
Тема 6. <i>Неорганические соединения</i>		Содержание учебного материала Лекции - 34; Практические занятия - 14	48 22			
		Классификация неорганических соединений и их свойства.				
	86-87	Оксиды, кислоты, основания, соли.		1	2	
	88-90	Химические свойства основных классов неорганических соединений в свете теории электролитической диссоциации.		1	3	
	91-93	Понятие о гидролизе солей.		1	2	
	94-97	Среда водных растворов солей: кислая, нейтральная, щелочная.		1	2	
	98-100	Водородный показатель pH раствора.		1	3	
		Металлы и неметаллы.				
	101-105	Металлы.		1	2	
	106-107	Практическое занятие: Взаимодействие металлов с неметаллами (цинка с серой, алюминия с йодом), растворами кислот и щелочей.		1	3	
	108-109	Общие физические и химические свойства металлов, обусловленные строением атомов и кристаллов и положением металлов в электрохимическом ряду		1	2	



		напряжений.			
110-111	Практическое занятие: Горение металлов (цинка, железа, магния) в кислороде.			1	2
112	Общие способы получения металлов.			1	3
113	Практическое занятие: Взаимодействие азотной и концентрированной серной кислот с медью.			1	2
114-115	Сплавы: черные и цветные.			1	3
116-117	Практическое занятие: Химические свойства соединений металлов.			1	2
118-119	Коррозия металлов и способы защиты от нее.			1	2
120-121	Практическое занятие: <i>Практические занятия</i> Реакции обмена в водных растворах электролитов.			1	3
122	Неметаллы.			1	2
123	Практическое занятие: Определение pH раствора солей.			1	3
124-125	Общая характеристика главных подгрупп неметаллов на примере галогенов.			1	2
126-127	Практическое занятие: Вытеснение хлором брома и йода из растворов их солей.			1	2
128	Окислительно-восстановительные свойства неметаллов.			1	3
129	Практическое занятие: Взаимодействие металлов с растворами кислот и солей.	23		1	2
130	Важнейшие соединения металлов и неметаллов в природе и хозяйственной деятельности человека.			1	3
131	Защита окружающей среды от загрязнения тяжелыми металлами, соединениями азота, серы, углерода.			1	2
132	Подготовка к контрольной работе по теме: <i>Неорганические соединения</i>			1	2
133	Контрольная работа по теме: <i>Неорганические соединения</i>			1	3
	Самостоятельная работа № 6	12			
	Подготовка к лабораторной работе				
	Подготовка к контрольной работе				




		Решение задач Рефераты Доклады Сообщения Повторение лекций				
Третий семестр 38 часов						
Органическая химия						
Тема 1.		Содержание учебного материала	30			У.1-У.5
<i>Органические соединения</i>		Лекции - 9; Практические занятия - 21				З.1-З.2
		Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений.				ОК.1-ОК.6
	134	Понятие изомерии. Виды изомерии: структурная (углеродного скелета, положения кратной связи или функциональной группы), пространственная.		1	2	ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	135-136	Практическое занятие: Получение этилена и его взаимодействие с раствором перманганата калия, бромной водой.		1	3	
	137-138	Практическое занятие: Реакция получения уксусно-этилового эфира. Многообразие органических соединений.		1	2	
	Углеводороды.					
	139	Предельные и непредельные углеводороды. Применение углеводородов в органическом синтезе. Реакция полимеризации. Нефть, газ, каменный уголь — природные источники углеводородов.		1	3	
	140-141	Практическое занятие: Качественная реакция на глицерин.	24	1	2	
	142-144	Практическое занятие: Цветные реакции белков.		1	3	
	Кислородсодержащие органические вещества.					
	145	Спирты, карбоновые кислоты и сложные эфиры: их строение и характерные химические свойства. Представители кислородсодержащих органических соединений: метиловый и этиловый спирты, глицерин, уксусная кислота.		1	2	
	146	Мыла как соли высших карбоновых кислот. Жиры как сложные эфиры. Углеводы: глюкоза, крахмал, целлюлоза.		1	3	



Азотсодержащие органические соединения.		25		
147	Амины, аминокислоты, белки. Строение и биологическая функция белков. Химические свойства белков. Генетическая связь между классами органических соединений.		1	2
148-149	Практическое занятие: Химические свойства уксусной кислоты: взаимодействие с индикаторами, металлами (Mg), с основаниями (Cu (OH) ₂) и основными оксидами (CuO).		1	3
150-152	Практическое занятие: Обратимая и необратимая денатурация белков.		1	2
Пластмассы и волокна.				
153	Понятие о пластмассах. Термопластичные и термореактивные полимеры. Понятие о химических волокнах. Натуральные, синтетические и искусственные волокна.		1	3
154	Отдельные представители синтетических и искусственных полимеров: фенолоформальдегидные смолы, поливинилхлорид, тефлон, целлулоид.		1	2
155-156	Практическое занятие: Различные виды пластмасс и волокон.		1	3
157-158	Практическое занятие: Ознакомление с синтетическими и искусственными полимерами.		1	2
159	Отдельные представители химических волокон: ацетатное (триацетатный шелк) и вискозное волокна, винилхлоридные (хлорин), полинитрильные (нитрон), полиамидные (капрон, нейлон), полиэфирные (лавсан).		1	2
160-161	Практическое занятие: Определение различных видов химических волокон.		1	3
162	Подготовка к контрольной работе по теме: <i>Органические соединения</i>		1	2
163	Контрольная работа по теме: <i>Органические соединения</i>		1	3
	Самостоятельная работа № 7	7		
	Подготовка к лабораторной работе Подготовка к контрольной работе Решение задач			



		Рефераты Доклады Сообщения Повторение лекций				
Тема 2. <i>Химия и жизнь</i>		Содержание учебного материала Лекции - 3; Практические занятия - 5	8			
		Химия и организм человека.				
	164	Химические элементы в организме человека. Органические и неорганические вещества. Основные жизненно необходимые соединения: белки, углеводы, жиры, витамины. Углеводы — главный источник энергии организма. Роль жиров в организме.		1	2	
	165	Холестерин и его роль в здоровье человека. Минеральные вещества в продуктах питания, пищевые добавки. Сбалансированное питание.		1	3	
		Химия в быту.				
	166	Вода. Качество воды. Моющие и чистящие средства. Правила безопасной работы со средствами бытовой химии. Подготовка к контрольной работе по теме: <i>Химия и жизнь</i>		1	2	
	167-171	Контрольная работа по теме: <i>Химия и жизнь</i>		1	3	
		Самостоятельная работа № 8	7			
		Подготовка к лабораторной работе Подготовка к контрольной работе Решение задач Рефераты Доклады Сообщения Повторение лекций	26			

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает наличие

3.1.1 учебного кабинета, компьютерный класс, сетевая версия с рабочим местом учителя

3.1.2 Зала библиотека;
читальный зал с выходом в сеть Интернет.

3.2. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета


- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-наглядные пособия по физике, химии и биологии;
- лабораторное оборудование (периодическая система химических Элементов Менделеева, ряд напряжений металлов; ряд электроотрицательности металлов, таблица растворимости солей, кислот и оснований в воде, плакаты по физике, химии, биологии Технические средства обучения:
- доска;
- мультимедийный компьютер;
- проектор;
- практические работы проводятся в компьютерном классе с использованием программного продукта «Химия». Виртуальная лаборатория).
- Телевизор
- Видеомагнитофон
- набор видеокассет по всему курсу хи

3.3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы


Основные источники:

№	Выходные данные печатного издания	Год издания
1.	Отюцкий, Г. П. Естествознание: базовый уровень: 10—11 классы: учебник для среднего общего образования / Г. П. Отюцкий; под редакцией Г. Н. Кузьменко. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 369 с. — ISBN 978-5-534-15621-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/509216 (дата обращения: 29.05.2022).	2022
2.	Химия: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций. Базовый уровень / Э.Т. Изергин. — М.: ООО «Русское слово— учебник», 2021. — 224 с.: ил. — (ФГОС. Инновационная школа)	2021

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия

Дополнительные источники:

№	Выходные данные печатного издания	Год
1	Валянский, С. И. Естествознание: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. И. Валянский. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 367 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13604-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494735 (дата обращения: 29.05.2022).	2022
2.	Горелов, А. А. Естествознание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Горелов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10214-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495185 (дата обращения: 29.05.2022).	2022
3.	Гусейханов, М. К. Естествознание: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. К. Гусейханов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 442 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-53400855-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490212 (дата обращения: 29.05.2022).	2022
4.	Данилов, С. Б. Биология: учебник для 10 класса общеобразовательных организаций: базовый уровень / С. Б. Данилов. - Москва: Русское слово, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5533-00656-9. - Текст: электронный // ЭБС «Айбукс» [сайт]. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/374132/reading (дата обращения: 29.05.2022).	2022
5.	Данилов, С. Б. Биология: учебное пособие для 11 класса общеобразовательных организаций: базовый уровень / С. Б. Данилов. - Москва: Русское слово, 2020. - 224 с. - ISBN 978-500092-012-1. - Текст: электронный // ЭБС «Айбукс» [сайт]. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/374133/reading (дата обращения: 29.05.2022).	2020
6.	Естествознание: учебник для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко [и др.]; под редакцией В. Н. Лавриненко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15643-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/509261 (дата обращения: 29.05.2022).	2022

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия

7.	Изергин, Э. Т. Химия: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций: базовый уровень / Э. Т. Изергин. - Москва: Русское слово, 2021. - 224 с. - ISBN 978-5-53302003-9. - Текст: электронный // ЭБС «Айбукс» [сайт]. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/374944/reading (дата обращения: 29.05.2022).	2021
8.	Изергин, Э. Т. Химия: учебник для 10 класса общеобразовательных организаций. / Э. Т. Изергин. - Москва: Русское слово, 2021. - ISBN 978-5-533-02002-2. - Текст: электронный // ЭБС «Айбукс» [сайт]. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/374943/reading (дата обращения: 29.05.2022).	2021
9.	Новошинский, И. И. Органическая химия: учебник для 11(10) класса общеобразовательных организаций / И. И. Новошинский, Н.С. Новошинская. - Москва: Русское слово, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-533-00447-3. - Текст: электронный // ЭБС «Айбукс» [сайт]. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/374155/reading (дата обращения: 29.05.2022).	2020
10.	Новошинский, И. И. Химия: учебник для 10 (11) класса общеобразовательных организаций. / И. И. Новошинский, Н.С. Новошинская. - Москва: Русское слово, 2020. - 440 с. - ISBN 9785-533-00484-8. - Текст: электронный // ЭБС «Айбукс» [сайт]. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/374163/reading (дата обращения: 29.05.2022).	2020
11.	Свиридов, В. В. Естествознание : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Свиридов, Е. И. Свиридова; под редакцией В. В. Свиридова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 310 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10099-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492475 (дата обращения: 29.05.2022).	2022
12.	Смирнова, М. С. Естествознание: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. С. Смирнова, М. В. Вороненко, Т. М. Смирнова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09495-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489719 (дата обращения: 29.05.2022).	2022
13.	Химия: виртуальная лаборатория: тренажеры: учебное пособие для СПО. - [Москва]: Виртуальные пространства, 2018. - 1 <u>электрон. опт.</u> диск (CD-ROM). - Текст: электронный.	2018



Интернет – ресурсы


1. <http://www.researcher.ru/>
интернет-портал «Исследовательская деятельность школьников»
2. <http://www.1september.ru/>
издательский дом «Первое сентября»
3. <http://www.it-n.ru/> сеть творческих учителей
4. <http://en.edu.ru>
естественно-научный портал
5. <http://www.km.ru>
мультипортал КМ.RU
6. <http://www.vschool.ru/>
Виртуальная школа КМ.ru
7. <http://www.allbest.ru/union/>
юз образовательных сайтов - проекта Allbest.ru.
8. <http://www.vavilon.ru/>
Государственная публичная научно-техническая библиотека России
9. <http://window.edu.ru/>
Единое окно доступа к образовательным ресурсам;
10. <http://edu.ru/>
Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты.
<http://www.ito.su/>
Информационные технологии в образовании
11. <http://www.ed.gov.ru/>
Сайт Министерства образования РФ.
12. <http://www.edu.ru/>
Федеральный портал «Российское образование»
13. <http://www.school.edu.ru>
Российский общеобразовательный портал
14. <http://www.informika.ru>
Центр Информации Министерства общего и профессионального образования РФ
«Информатика»
15. <http://www.vlibrary.ru/>
поисковая система газет и журналов «Виртуальная библиотека».

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА
РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
с учетом профессиональной направленности ППКРС по специальному**


4.1. Объекты контроля по общеобразовательной дисциплине с учетом профессиональной направленности ППКРС по специальности

Контроль и оценка результатов освоения ОУДп. 11.1 Естествознание(химия) с учетом профессиональной направленности по профессии ППКРС СПО 19.01.04 Пекарь.


Предметный результат согласно ФГОС СОО	Объект контроля	Средства контроля	Результаты контроля с учетом профиля
ПРБ.1-6	<p>ОК 4</p> <p>ПРБ.1-6:</p> <p>У1. 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;</p> <p>31. Смысл понятий: естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле и электромагнитные волны, квант, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера;</p> <p>32. Вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира.</p>	презентации, беседа, устный опрос, заполнение таблиц, тесты, рефераты, доклады, решение химических задач	<p>Имеет целостное представление об окружающем мире, понимает сущности наблюдаемых явлений. Владеет практическим применением знаний естествознания; умеет пользоваться методами научного исследования явлений природы, проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, обрабатывать результаты измерений, представлять результаты измерений с помощью таблиц, графиков и формул, обнаруживать зависимости между химическими величинами, объясняет полученные результаты и делает выводы, оценивает границы погрешностей результатов измерений; умения применять теоретические знания по химии на практике, решать химические задачи на применение полученных знаний</p>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия

ПР6.1-6	<p>ОК 4</p> <p>ПР6.1-6:</p> <p>У2. 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;</p> <p>31. Смысл понятий: естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле и электромагнитные волны, квант, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера.</p>	<p>презентации, беседа, устный опрос, заполнение таблиц, тесты, рефераты, доклады</p>	<p>применяет полученные знания для объяснения принципов действия важнейших технических устройств, решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности своей жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды</p>
ПР6.1-6	<p>ОК 4</p> <p>ПР6.1-6:</p> <p>У3. выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки; делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;</p> <p>31. смысл понятий: естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле и электромагнитные волны, квант, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера.</p>	<p>презентации, беседа, устный опрос, заполнение таблиц, тесты, рефераты, доклады</p>	<p>Развивает теоретическое мышление на измерениях с помощью таблиц, графиков, диаграмм</p>
ПР6.1-6	<p>ОК 4</p> <p>ПР6.1-6:</p> <p>У4. работать с естественнонаучной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, ресурсах Интернета, научно-популярных статьях: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации;</p> <p>31 смысл понятий: естественнонаучный метод познания, Электромагнитное поле и электромагнитные волны, квант, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера.</p>	<p>презентации, беседа, устный опрос, заполнение таблиц, тесты</p>	<p>умеет применять теоретические знания по естествознанию на практике, решает химические задачи на применение полученных знаний</p>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия

ПР6.1-6	<p>ОК 4</p> <p>ПР6.1-6:</p> <p>У.5 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 заболеваний, никотиновой, алкогольной и наркотической зависимостей; осознанных личных действий по охране окружающей среды; понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету. (абзац введен Приказом Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643)</p> <p>31. Смысл понятий: естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле и электромагнитные волны, квант, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера.</p>	<p>презентации, беседа, устный опрос, заполнение таблиц, тесты, рефераты, доклады</p>	<p>применяет полученные знания для обеспечения безопасности своей жизни</p>
---------	--	---	---

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия

4.2. Примерный перечень вопросов и заданий для проведения промежуточной аттестации (2 семестр)

Вопросы и задания к дифференцированному зачету (2 семестр) Вопросы и задания.

Часть А

К каждому заданию части А даны несколько ответов, из которых только 1 верный. Выберите верный, по Вашему мнению, ответ.

1. Химический элемент имеет следующую схему строения атома $+18\ 2)8)8)$. Какое положение он занимает в ПСХЭ?

а) II период, VII группа; б) III период, VIII группа; в) IV период, I группа.

2. Формула высшего оксида химического элемента R_2O_5 . К какой группе главной подгруппы ПСХЭ он принадлежит?

а) первая; б) пятая; в) четвертая.

3. Какое из веществ имеет ионную связь?


а) LiCl; б) HBr; в) O_2 ; г) CO.

4. Укажите тип химической реакции $Zn + O_2 \rightarrow ZnO$:

а) разложения; б) соединения; в) обмена; г) замещения.

5. Символ элемента, образующего простое вещество — металл:

а) O; б) H; в) Na; г) F.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия

6. В начале каждого периода стоят атомы:

а) металлов; б) неметаллов.

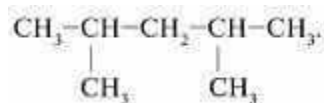
7. Вещества, сходные по своему строению и свойствам, но отличающиеся друг от друга по составу на одну или несколько групп $-CH_2-$, называются

а) гомологами; б) изомерами; в) радикалами; г) молекулами.

8. К классу алканов относится углеводород состава:

а) C_7H_{12} ; б) C_7H_{16} ; в) C_7H_6 ; г) C_7H_8 .

9. Название нижеприведенного углеводорода по систематической номенклатуре



а) 2-метилпентан; б) 2,2-диметилпентан; в) 2,4-диметилпентан; г) 2,4-диметилпентен.

10. Качественной реакцией на фенол является его взаимодействие с:

а) гидроксидом меди (II); б) аммиачным раствором оксида серебра (I); в) хлоридом железа (III); г) водородом.

11. Общая формула непредельных углеводородов:

а) C_nH_{2n} ; б) C_nH_{2n+2} ; в) C_nH_{2n-2} ; г) C_nH_n .

Часть В

В задании В1 выберите верные утверждения. Запишите выбранные буквы в алфавитном порядке.

- а) при кипячении белок теряет свои ферментативные, защитные и другие функции;
- б) натрий является щелочным металлом;
- в) элемент органической химии – водород;
- г) углекислый газ используют для изготовления шипучих напитков и для получения соды;
- д) раствор фенола называют карболовой кислотой или карболкой.

В2. Установите соответствие. Ответ запишите в следующем виде: А-4, Б-1 и т.д.

1. Установите соответствие между названием вещества и формулой соединения:


Название вещества: Формула соединения:

- А) Серная кислота 1) H_2SO_4
- Б) Гидроксид бария 2) BaSO_3
- В) Сульфат бария 3) BaO
- Г) Оксид бария 4) BaSO_4
- 5) $\text{Ba}(\text{OH})_2$
- 6) H_2SO_3 .

2. Установите соответствие между названием органического соединения и классом веществ, к которому оно относится:


Название соединения: Класс веществ:

- А) бутен-1 1) ацетиленовые у/в
- Б) бутанол-2 2) непредельные у/в
- В) бутин 3) спирты
- Г) бутаналь 4) альдегиды
- 5) алкены
- 6) кетоны.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.1 Химия


Часть С

1. Решите задачу: **Найти массовую долю глюкозы в растворе, содержащем 280 г. воды и 40г глюкозы.**
2. При помощи качественной реакции докажите наличие крахмала в хлебе.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»		
	19.01.04 Пекарь		
	ОУДп.11.1 Химия		

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 Пекарь	
	<i>ОУДп.10 Математика</i>	

Рабочая программа учебной общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования,

- методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);

- приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Естествознание», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), 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)

- приказа Минобрнауки России от 02.08.2013 N 799 (ред. от 09.04.2015)"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29657)

- приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,

- программы воспитания по профессии 19.01.04 «Пекарь».

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» предназначена для изучения математики при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.04 «Пекарь».

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчик Ильина Е.Г., преподаватель

ОДОБРЕНА

Предметно- цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____ Е.Л. Громова_ Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУДп.10 Математика

Содержание

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	15
3	Условия реализации учебной дисциплины	20
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	24



1. ПАСПОРТ рабочей программы учебной дисциплины

Математика

название дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом

1.1. Введение

Рабочая программа учебной дисциплины ОУДп.11.3 «Математика» направлена на реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалиста среднего звена, формируемой на основе федерального государственного образовательного стандарта получаемой профессии СПО 19.01.04 Пекарь.

Программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), предъявляемых к содержанию и результатам освоения ОУДп.10 «Математика» и Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО), предъявляемых к формированию общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

Программа учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98.

Программа направлена на решение задач повышения качества освоения ООП СПО и включает основные направления совершенствования системы преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности ООП СПО:

1. Интенсивную подготовку.
2. Профессиональную направленность общеобразовательной подготовки.
3. Практическую подготовку, включение прикладных модулей.
4. Применение передовых технологий преподавания, в том числе технологий дистанционного и электронного обучения.

Содержание учебного предмета «Математика» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения специальностей СПО гуманитарного профиля профессионального образования.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

ОУД.п 11.3 является частью обязательной предметной области «Математика», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана по профессии (ППКРС) СПО 19.01.04 Пекарь. Од имеет междисциплинарную связь с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла, а также междисциплинарными курсами (МДК) профессионального цикла.

ОУДП.10 изучается на базовом уровнях.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Математика» интегрируется с содержанием профессиональных дисциплин и модулей и направлено на формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

Содержание ОУДП.10 направлено на достижение всех личностных, метапредметных и



предметных результатов обучения, регламентированных ФГОС СОО. Реализация содержания ОУДП.10 в пределах освоения ООП СПО обеспечивается соблюдением принципа преемственности по отношению к содержанию и результатам освоения основного общего образования, однако в то же время обладает самостоятельностью, цельностью, спецификой подходов к изучению.

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

Цели освоения ОУД.п10 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Математика» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Задачи освоения ОУД.п10 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- формировать представления о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- формировать основы логического, и математического мышления;
- формировать умения применять полученные знания при решении различных задач, в том числе профессиональных;
- формировать представления о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

В результате изучения учебного предмета «Математика» обучающийся должен обладать следующими результатами:

Предметные:

ПР 61-сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;

ПР 62-сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

ПР 63-владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

ПР 64-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;

ПР 65-сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;

ПР 66-владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

ПР 67-сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

ПР 68-владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении



задач.

Вышеперечисленные предметные результаты включают в себя

знание:


- 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.

умение:

- выполнять арифметические действия, сочетая устные и письменные приемы, применение вычислительных устройств; находить значения корня натуральной степени, степени с рациональным показателем, логарифма, используя при необходимости вычислительные устройства; пользоваться оценкой и прикидкой при практических расчетах;
- проводить по известным формулам и правилам преобразования буквенных выражений, включающих степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции;
- вычислять значения числовых и буквенных выражений, осуществляя необходимые подстановки и преобразования;
- определять значение функции по значению аргумента при различных способах задания функции;
- строить графики изученных функций;
- описывать по графику поведение и свойства функций, находить по графику функции наибольшие и наименьшие значения;
- решать уравнения, простейшие системы уравнений;
- вычислять производные элементарных функций, используя справочные материалы;
- исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций, строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа;
- решать рациональные, показательные и логарифмические уравнения и неравенства;
- составлять уравнения по условию задачи;
- использовать для приближенного решения уравнений и неравенств графический метод;
- изображать на координатной плоскости множества решений простейших уравнений и их систем;
- 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;
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;
- 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

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

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.10 Математика</i>

Личностные (далее личностные результаты –ЛР):

ЛР 1- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;

ЛР 2- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;

ЛР 3- 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;

ЛР 4- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

ЛР 5- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;

ЛР 6- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

ЛР 7- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

ЛР 9- Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

ЛР 10- Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

ЛР 14- Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;


Метапредметные (далее метапредметные результаты-МП):

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД): познавательные, коммуникативные, регулятивные, которые выражаются в:

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

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

МП 3.-владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.10 Математика</i>

проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

МП 4.-готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

МП 5.-умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

МП 6.-умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

МП 7.-владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

МП 8.-владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.



1.4 Синхронизация предметных, личностных и метапредметных результатов с общими и профессиональными компетенциями.


Синхронизация образовательных результатов обеспечивает единство процессов воспитания, развития и обучения в период освоения ППКРС по профессии **19.01.04 Пекарь**

Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
<p>ПРб.1. сформированность представлений о математике как части мировой культуры и о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;</p> <p>ПРб.2. сформированность представлений о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;</p> <p>ПРб.3. Владение методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</p> <p>ПРб.4. владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе</p>	<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>МР1 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;</p> <p>МР2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>МР3 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;</p> <p>МР4 готовность и способность к самостоятельной информационно</p>	



для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
ПР6.5. Сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;
ПР6.6 Владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
ПР6.7. Сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
ПР6.8. владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

познавательной деятельности, Владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
МР7 умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
МР8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
МР9 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.10 Математика

1.5. Преемственность образовательных результатов с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

преемственность образовательных результатов с учетом профессиональной направленности ППКРС по

Образовательные результаты	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	ПМ.02 Приготовление теста	ПМ.03 Разделка теста	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции
ПРБ.1,3,4,6 ОК 4	Иметь практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей	Иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;	Иметь практический опыт: деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования;	Иметь практический опыт: выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;	Иметь практический опыт: отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;



<p>ПР6.2,3,4,5 ОК 4</p>	<p>Знать: способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами</p>	<p>Знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном</p>	<p>Знать: устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования</p>	<p>Знать: методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, помады на отделку поверхности изделий</p>	<p>Знать: требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления</p>
-----------------------------	---	---	---	--	---




<p>ПР6.2,5 ОК 4</p>	<p>Уметь: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;</p>	<p>Уметь: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</p>	<p>Уметь: делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p>	<p>Уметь: определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</p>	<p>Уметь: контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;</p>
---------------------	---	--	--	--	---




1.6. Междисциплинарный подход к отбору содержания ОУп10 Математика с учетом профессиональной направленности ППССЗ по специальности

Предметное содержание ОД	Образовательные результаты	Наименование дисциплин / МДК / ПМ	Варианты междисциплинарных заданий
Тема 2.3. Степенная функция с натуральным показателем, ее свойства и график. Тема 2.3. Логарифмическая функция, ее свойства и график.	ПР6.4 ПР6.8 ОК 4	Информатика	1) Средствами программы MS Excel построить график степенной функции с шагом 0,5. Границы [10; 10]. 2) Практическая работа «Совместное использование компьютерных программ Word, Excel, Power Point». Средствами программ пакета MS Office подготовить доклад, сопровождаемый презентационным материалом по теме «Логарифмическая функция, ее свойства и график»
Тема 6.2. Многогранники. Вершины, ребра, грани многогранника. Тема 6.8. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы.	ПР6.6 ОК 4	Биология География Русский язык	Изучить виды и формы кустарников; разбить форму кустарника на составляющие геометрические фигуры; составить презентацию «Необычная флора разных стран»; написать тезисы «Формирование кроны кустарников различной формы»
Раздел 5. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятности. Тема 5.1. Табличное и графическое представление данных. Числовые характеристики рядов данных.	ПР6.7 ПР6.5 ОК 4	История Литература	Изучить историю развития социальной работы города/населенного пункта, подготовить историческую справку/презентацию об оформлении статистических данных;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.10 Математика</i>

1.7. Механизмы достижения результатов освоения ОУДП.10 с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии **19.01.04 Пекарь**

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО по специальности	Инструменты реализации профессиональной направленности		
	В форме практической подготовки (задания ориентированы на профессиональную деятельность)	Включение прикладных модулей (отдельные темы дисциплин, МДК профессионального цикла)	Применение ДОТ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать.	<p>ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</p> <p>МДК. 04.1 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий.</p> <p>МДК. 04.2 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции.</p> <p>МДК. 05.1 Технология укладки и упаковки готовой продукции.</p>	Обеспечение достижения ПР в полном объеме. Обеспечение личностноориентированного подхода для разных категорий обучающихся. Формирование индивидуальных образовательных траекторий


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.10 Математика</i>

1.8. Обоснование применения технологий дистанционного и электронного обучения для определенных элементов содержания ОУДп.10 Математика

В процессе преподавания ОУДП.10 Математика возможно использование следующих цифровых инструментов:

Цифровые технологии	Педагогические задачи, решаемые на основе цифровой технологии
Power Point	Подготовка к практическим занятиям по ОД. Для проведения занятий используются презентации
Видеофильм / мультфильм	Применяется как иллюстративный материал при изучении тем - на платформе You Eube
Электронная почта	Сетевой ресурс, используемый для коммуникации с обучающимися. Кроме того, применяется для осуществления контроля учебного процесса (переписка: ответы на текущие вопросы, проверка заданий при дистанционной форме обучения, контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся)
Скайп	Необходимое консультирование по желанию обучающегося в преддверии сдачи дифференцированного зачета по дисциплине «Естествознание»
Поисковый Яндекс/Google	Помогает организовать самостоятельную работу обучающихся при подготовке к занятиям, обеспечивая им доступ к информационным веб-ресурсам по изучаемым темам. Также рекомендуется в качестве учебной платформы «перевернутого» обучения (дополнительный источник информации для осмысления изложенных на лекциях аспектов литературного развития обучающихся)
Файлообменник (Яндекс- диск)	Используется для обмена файлами разных форматов (текстами, презентациями) между преподавателем и обучающимися (как резервный канал связи при возникновении проблем на платформе системы дистанционного обучения (СДО) Moodle)
Мобильное приложение	Используется приложение WhatsApp, которое позволяет поддерживать коммуникацию с обучающимися как на занятиях (можно отправлять интересный контент), так и вне их (решать возникающие проблемы, в основном организационного характера)
Социальная сеть	Используется «Telegramm» для коммуникации с обучающимися
Интернет	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и других сервисов
Сервисы Google	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны, обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и др. сервисов


Дистанционное обучение (ДО) обеспечивается применением совокупности образовательных технологий, при которых взаимодействие обучающегося и преподавателя осуществляется независимо от места их нахождения и распределения во времени на основе педагогически организованных информационных технологий, прежде всего с использованием средств телекоммун

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.10 Математика</i>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	395
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	264
в том числе:	
практические занятия	264
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	131
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 2 семестре, в форме экзамена на 4 семестре	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»			
	19.01.04 Пекарь			
	ОУДп.10 Математика			

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Математика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа			Объем часов	Уровень освоения	ОК
1	2			3	4	5
I семестр – 52 часа						
Введение	Содержание учебного материала:					ОК.1 - ОК.6 Л.1- Л.8 М.1- М.8 П.1- П.9
	1	1.	Практическое занятие №1 Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессии. Краткое повторение курса средней школы	1	2	
Тема 1 Развитие понятия о числе	Содержание учебного материала:					ОК.1 - ОК.6 Л.1- Л.8 М.1- М.8 П.1- П.9
	2	1.	Практическое занятие №2 Действительные числа.	1	2,3	
	Самостоятельная работа: Подготовить реферат по теме: История развития числа.			1	2,3	
	3,4	2.	Практическое занятие №3 Рациональные, иррациональные числа.	2	2,3	
	Самостоятельная работа: Составить памятку с правилами действий с рациональными числами.			3	2,3	
	5-6	3.	Практическое занятие №4. Арифметические действия над числами	2	2,3	
	7-8	4.	Практическое занятие № 5. Приближенные вычисления и решения прикладных задач.	2	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить сообщение: Правила границ.			2	2	
	9-10	5.	Практическое занятие № 6. Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений	2	2	
	11-12	6.	Практическое занятие №7 Комплексные числа	2	2	
	13-14	7.	Практическое занятие № 8. Действия с комплексными числами.	2	2	
	Самостоятельная работа: подготовить сообщение: Способы обращения периодических десятичных дробей в обыкновенные			2	2	
15	8.	Контрольная работа 1: «Входная»	1	2,3		
Тема 2 Корни, степени, логарифмы	Содержание учебного материала:					ОК.1 - ОК.6 Л.1- Л.8 М.1- М.8 П.1- П.9
	16	1.	Практическое занятие №9 Корни натуральной степени из числа и их свойства.	1	2	
	Самостоятельная работа: Составить памятку с определением и свойствами			2	2	
	17-18	2.	Практическое занятие № 10: Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами.	2	2,3	
	19	3.	Практическое занятие №11 Иррациональные уравнения	1	2	
	Самостоятельная работа: Решить уравнения из ЕГЭ			2	2	
	20-21	4.	Практическое занятие № 12: Решение иррациональных уравнений.	2	2	
22	5.	Практическое занятие №13 Степени с рациональными и показателями и их св-ва.	1	2		




	Самостоятельная работа: составить памятку с определением и свойствами степеней		2	2	
	23	6. Практическое занятие № 14 Нахождение значений степеней с рациональными показателями. Сравнение степеней.	1	2	
	Самостоятельная работа: найти значение выражения (карточка)		2	2	
	24-25	7. Практическое занятие № 15 Преобразования выражений, содержащих степени	2	2	
	26	8. Практическое занятие №16 Показательная функция, ее свойства и график.	1	2	
	27	9. Практическое занятие №17: Построение графика показательной функции.	1	2	
	Самостоятельная работа: Построить графики функций, описать свойства		2	2	
	28-29	10. Практическое занятие №18 Показательные уравнения.	2	2	
	Самостоятельная работа: Разобрать метод замены переменной		2	2	
	30-31	11. Практическое занятие № 19 Решение показательных уравнений.	2	2	
	Самостоятельная работа: Составить тест из 10 уравнений из ЕГЭ		2	2	
	32	12. Практическое занятие №20 Логарифм. Логарифм числа.	1	2	
	33	13. Практическое занятие № 21: Нахождение значений логарифма по произвольному основанию.	1	2,3	
	34	14. Практическое занятие №22 Основное логарифмическое тождество	1	2	
	35	15. Практическое занятие №23 Десятичные и натуральные логарифмы. Правила.	1	2	
	36-37	16. Практическое занятие № 24 Переход от одного основания к другому. Вычисление и сравнение логарифмов	2	2	
	38	17. Практическое занятие №25 Логарифмическая функция, её свойства и график	1	2,3	
	39	18. Практическое занятие № 26: Построение графика логарифмической функции	1	2	
	Самостоятельная работа: Построить график функции и описать свойства		2	2	
	40	19. Практическое занятие №27 Логарифмические уравнения	1	2	
	41	20. Практическое занятие № 28 Решение логарифмических уравнений.	1	2,3	
	Самостоятельная работа: Подобрать 10 уравнений из ЕГЭ с решениями		2	2,3	
	42	21. Практическое занятие № 29 Вычисление и сравнение логарифмов. Логарифмирование и потенцирование выражений.	1	2,3	
	Самостоятельная работа: подготовиться к контрольной работе		2	2,3	
	43	22. Контрольная работа 2: «Корни, степени, логарифмы»	1	2,3	
Тема 3. Прямые и плоскости в пространстве	Содержание учебного материала:				ОК.1 - ОК.6 Л.1- Л.8 М.1- М.8 П.1- П.9
	44	Практическое занятие №30 Аксиомы стереометрии	1	2	
	Самостоятельная работа: Выучить аксиомы		2	2	
	45	1. Практическое занятие №31 Взаимное расположение двух прямых в пространстве	1	2,3	
	46	2. Практическое занятие № 32: Признаки взаимного расположения прямых	1	2,3	
	Самостоятельная работа: выучить признаки расположения прямых, решить задачу.		2	2,3	
	47	3. Практическое занятие №33 Параллельность прямой и плоскости	1	2,3	
	48	4. Практическое занятие № 34 Взаимное расположение прямых и	1	2,3	




		плоскостей. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости.			
		Самостоятельная работа: Выучить признаки параллельных плоскостей, решить задачу	2	2,3	
49	5.	Практическое занятие № 35 Параллельность плоскостей. Признаки и свойства параллельных плоскостей.	1	2,3	
50-51	6.	Практическое занятие №36 Перпендикулярность прямой и плоскости. Угол между прямыми.	1	2	
52	7.	. Контрольная работа за 1 семестр II семестр – 78 часов	2	2	
53	8.	Практическое занятие № 37: Перпендикуляр и наклонная к плоскости.	1	2	
54-55	9.	Практическое занятие № 38: Теорема о трех перпендикулярах, угол между прямой и плоскостью.	2	2	
56	10.	Практическое занятие № 39 Двугранный угол	1	2	
57	11.	Практическое занятие № 40 Угол между плоскостями	1	2	
58	12.	Практическое занятие № 41 Перпендикулярность двух плоскостей	1	2,3	
59	13.	Практическое занятие № 42: Признаки и свойства перпендикулярных плоскостей.	1	2,3	
		Самостоятельная работа: подготовить презентацию «Перпендикулярность плоскостей»	1	2,3	
60	14.	Практическое занятие № 43 Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.	1	2,3	
		Самостоятельная работа: подготовить презентацию: симметрия в природе практической деятельности человека.	1	2,3	
61	15.	Практическое занятие № 44 Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции	1	2	
62	16.	Практическое занятие № 45: Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами	1	2,3	
63	17.	Практическое занятие № 46 Изображение пространственных фигур	1	2,3	
		Самостоятельная работа: создать мультимедийную презентацию по теме: «Изображение пространственных фигур на плоскости».	1	2,3	
64	18.	Практическое занятие № 47 Обобщение темы; «Прямые и плоскости в пространстве»	1	2,3	
65	19.	Контрольная работа 3: «Прямые и плоскости в пространстве»	1	2,3	
Тема 4. Комбинаторика	Содержание учебного материала:				ОК.1 - ОК.6 Л.1- Л.8 М.1- М.8 П.1- П.9
		Самостоятельная работа: подготовить сообщение «История развития комбинаторики»	1	2	
	66	1. Практическое занятие № 48: История развития комбинаторики, теории вероятностей и статистики и их роль в различных сферах человеческой жизнедеятельности. Элементы комбинаторики Основные понятия комбинаторики.	1	1	
	67	2. Практическое занятие № 49 Правила комбинаторики .Задачи на подсчет числа перестановок	1	2	
	68	3. Практическое занятие № 50: Решение комбинаторных задач на	1	2	



		перестановки		
	Самостоятельная работа: решить задачи (карточки)		1	2
	69	4. Практическое занятие № 51 Задачи на подсчет числа размещений	1	2
	70	5. Практическое занятие № 52: Решение комбинаторных задач на размещения	1	2
	71	6. Практическое занятие № 53 Задачи на подсчет числа сочетаний	1	2
	72	7. Практическое занятие № 54: Решение комбинаторных задач.	1	2
	73	8. Практическое занятие № 55 Решение задач на перебор вариантов.	1	2,3
	74,75	9. Практическое занятие № 56: Формула бинома Ньютона	2	2,3
	Самостоятельная работа: разложить бином Ньютона		2	2,3
	76	10. Практическое занятие № 57 Треугольник Паскаля. Свойства биномиальных коэффициентов	1	2,3
	77	11. Практическое занятие № 58 Обобщение темы: «Комбинаторика»	1	2,3
	78	12. Контрольная работа 4: «Комбинаторика»	1	2,3
Тема 5. Координаты и векторы	Содержание учебного материала:			ОК.1 - ОК.6 Л.1- Л.8 М.1- М.8 П.1- П.9
	79	1. Практическое занятие № 59 Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками.	1	2
	80	2. Практическое занятие № 60: Декартова система координат в пространстве. Расстояние между точками.	1	2
	Самостоятельная работа: построить отрезок по координатам его концов и найти его длину.		1	2
	81	3. Практическое занятие № 61 Уравнения сферы, плоскости и прямой.	1	2,3
	82	4. Практическое занятие № 62: Уравнение окружности, сферы, плоскости, прямой.	1	2,3
	Самостоятельная работа: Составить уравнения сферы, окружности по данным координатам, решить задачу.		2	2,3
	83-84	5. Практическое занятие № 63: Векторы. Действия с векторами. Модуль вектора. Равенство векторов	2	2,3
	85	6. Практическое занятие № 64 Умножение вектора на число	1	2,3
	86	7. Практическое занятие № 65 Разложение вектора по направлениям	1	2
	87	8. Практическое занятие № 66 Угол между двумя векторами.	1	2
	88	9. Практическое занятие № 67 Проекция вектора на ось. Координаты вектора.	1	2
	Самостоятельная работа: построить векторы по его координатам, найти их длину.		1	2
	89	10. Практическое занятие № 68: Действия с векторами, заданными координатами	1	2,3
	90	11. Практическое занятие № 69 Скалярное произведение векторов.	1	2,3
	Самостоятельная работа: решить задачу		1	2,3
	91	12. Практическое занятие № 70 Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.	1	2,3
	92	13. Практическое занятие № 71: Векторное уравнение прямой и плоскости.	1	2,3
	Самостоятельная работа: решить задачу		1	2,3

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»				
	19.01.04 Пекарь				
	ОУДп.10 Математика				

	93-94	14.	Практическое занятие № 72: Использование векторов при доказательстве теорем стереометрии	2	2	ОК.1 - ОК.6 Л.1- Л.8 М.1- М.8 П.1- П.9
	95	15.	Контрольная работа: 5 «Координаты и векторы в пространстве».	1	2	
Тема 6. Многоруни ники и круглые тела	Содержание учебного материала:					
	96	1.	Практическое занятие № 73 Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера.	1	2,3	
	Самостоятельная работа: подготовиться к олимпиаде (решение задач ,упражнений из различных учебников)			2	2,3	
	97	2.	Практическое занятие № 74: Различные виды многогранников. Их изображения	1	2	
	Самостоятельная работа: подготовить реферат по профессионально - значимому материалу (выбрать тему)			1	2	
	98-99	3.	Практическое занятие № 75 Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма.	2	2	
	100	4.	Практическое занятие №76: Сечения, развертки многогранников	1	2,3	
	Самостоятельная работа: Изготовить модели наклонной и прямой призмы			1	2,3	
	101	5.	Практическое занятие № 77 Параллелепипед. Куб.	2	2	
	102					
	103	6.	Практическое занятие № 78: Площадь поверхности призмы.	1	2	
	Самостоятельная работа: Изготовить модели наклонной и прямой призмы			1	2	
	104	7.	Практическое занятие № 79 Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр.	2	2,3	
	105					
	Самостоятельная работа: подготовить сообщение: «Мир и пирамиды».			1	2,3	
	106	8.	Практическое занятие № 80 Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде	1	2	
	107	9.	Практическое занятие № 81: Виды симметрий в пространстве	1	2	
	108	10.	Практическое занятие № 82 Сечения куба, призмы и пирамиды.	1	2,3	
	Самостоятельная работа: Выполнить сечение многогранников, проходящее через три точки на гранях.			1	2,3	
	109	11.	Практическое занятие № 83 Представление о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр и икосаэдр).	2	2	
	110	12.	Практическое занятие № 84 Тела и поверхности вращения	1	2	
	111	13.	Практическое занятие № 85 Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка	2	2,3	
	112					
	Самостоятельная работа: Изготовить конус и цилиндр.			2	2,3	
	113	14.	Практическое занятие № 86 Осевые сечения и сечения параллельные основанию.	1	2	
	Самостоятельная работа: найти площадь осевого сечения цилиндра и конуса			1	2	
	114	15.	Практическое занятие № 87 Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.	2	2	
	115	16.	Практическое занятие № 88: Симметрия тел вращения .	2	2,3	
	116	17.	Практическое занятие № 89 Измерения в геометрии Объем и его измерение. Интегральная формула объема.	1	2	
117-119	18.	Практическое занятие № 90 Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра	2	2		
Самостоятельная работа: выучить формулы объёмов призмы и цилиндра и			1	2		


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»			
	19.01.04 Пекарь			
	ОУДп.10 Математика			

	решить задачи (карточки)					
	120 121	19.	Практическое занятие № 91	Формулы объема пирамиды и конуса.	2 2	
	122 123	20.	Практическое занятие № 92	Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса.	2 2,3	
	Самостоятельная работа: выучить формулы объема пирамиды и конуса и решить задачи(карточки)				1 2,3	
	124 125	21.	Практическое занятие № 93	Формулы объема шара и площади сферы.	1 2	
	126 127	22.	Практическое занятие № 94: Вычисление площадей и объемов.		2 2	
	128	23.	Контрольная работа 6: «Многогранники и круглые тела»		1 2,3	
	Самостоятельная работа: подготовиться к контрольной работе				1 2,3	
	129 130	24.	Дифференцированный зачет		1 2	
Тема 7. Элементы теории вероятности. Элементы математической статистики и	Содержание учебного материала: III семестр – 56 часов				ОК.1 - ОК.6 Л.1- Л.8 М.1- М.8 П.1- П.9	
129	1.	Практическое занятие № 95		Событие, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей		1 2,3
130	2.	Практическое занятие № 96		Классическое определение вероятности		1 2,3
Самостоятельная работа: составить тест из 10 задач на определение вероятности				2 2,3		
131	3.	Практическое занятие № 97		свойства вероятностей теорема о сумме вероятностей		1 2,3
132	4.	Практическое занятие № 98		Дискретная случайная величина, закон ее распределения.		1 1
Самостоятельная работа: выучить определение, решить задачи				2 1		
133	5.	Практическое занятие № 99		Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел.		1 1
134	6.	Практическое занятие № 100		Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана.		1 2,3
Самостоятельная работа: построить диаграмму (карточки)				2 2,3		
135	7.	Практическое занятие № 101		Представление числовых данных. Прикладные задачи		1 2,3
Самостоятельная работа: по данным задачи составить таблицу				2 2,3		
136	8.	Практическое занятие № 102		Вычисление вероятностей. Прикладные задачи.		1 2
137	9.	Контрольная работа 7: Элементы теории вероятности. Элементы математической статистики				1 2,3
Тема 8. Основы тригонометрии	Содержание учебного материала:				ОК.1 - ОК.6 Л.1- Л.8 М.1- М.8 П.1- П.9	
138	1.	Практическое занятие № 103		Вращательное движение. Радианная мера угла		1 2
139	2.	Практическое занятие № 104		Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой.		1 2
Самостоятельная работа: выразить радианную меру углов через градусную				2 2		
140	3.	Практическое занятие № 105		Синус, косинус, тангенс, котангенс числа.		1 2,3
Самостоятельная работа: подготовить реферат: Что изучает тригонометрия?				1 2,3		
141	4.	Практическое занятие № 106		Основные тригонометрические	1 2	




		тождества.			
	142	5.	Практическое занятие № 107 Основные тригонометрические тождества	1	2,3
	Самостоятельная работа: выучить тригонометрические тождества.			2	2,3
	143	6.	Практическое занятие № 108 Формулы приведения	2	2
	144				
	145	7.	Практическое занятие № 109 Синус косинус, тангенс суммы и разности двух углов	1	2,3
	Самостоятельная работа: упростить выражение(задание на карточках)			1	2,3
	146	8.	Практическое занятие № 110 формулы сложения.	1	2,3
	Самостоятельная работа: подготовить памятку с тригонометрическими формулами			1	2,3
	147	9.	Практическое занятие № 111 Синус, косинус двойного угла.	1	2,3
	148	10.	Практическое занятие № 112 удвоения, преобразование суммы тригонометрических функций в произведение	1	2,3
	149	11.	Практическое занятие № 113 Преобразование тригонометрических выражений	1	2,3
	150	12.	Практическое занятие № 114 Преобразование произведения тригонометрических функций в сумму	2	2,3
	151				
	Самостоятельная работа: упростить тригонометрическое выражение(задание на карточке)			2	2,3
	152	13.	Практическое занятие № 115 Тригонометрические функции числового аргумента	1	2,3
	153				
	Самостоятельная работа: построить графики функций $Y = \text{tg}x$. $Y = \text{ctg}x$. Описать их свойства.			2	2,3
	154	14.	Практическое занятие № 116 Арксинус, арккосинус, арктангенс числа	1	2
	155	15.	Практическое занятие № 117 Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс.	1	2,3
	156	16.	Практическое занятие № 118 Простейшие тригонометрические уравнения.	1	2,3
	Самостоятельная работа: выучить формулы, решить уравнения (задания на карточках)			2	2,3
	157-158	17.	Практическое занятие № 119 Решение простейших тригонометрич. уравнения	2	2,3
	Самостоятельная работа: повторить способы решения всех видов уравнений.			1	2,3
	159	18.	Практическое занятие № 120 Решение тригонометрических уравнений.	2	2,3
	160				
	161	19.	Практическое занятие № 121 Обобщение темы: «Основы тригонометрии»	2	2,3
	162				
	163	20.	Контрольная работа 8: «Основы тригонометрии»	1	2,3
Тема 9. Функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала:				
	164	1.	Практическое занятие № 122 Функции. Область определения и множество значений;	1	2,3
	165				
	Самостоятельная работа: найти область определения функций(карточка).			2	2,3
	166	2.	Практическое занятие № 123 график функции, построение графиков функций, заданных различными способами.	2	2,3
167					
	168	3.	Практическое занятие № 124 Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин.	1	2,3


ОК.1
-
ОК.6

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»		
	19.01.04 Пекарь		
	ОУДп.10 Математика		

		Определение функций.			
	Самостоятельная работа: решение задач, упражнений из различных учебников		2	2,3	
	169	4. Практическое занятие № 125 Показательные, логарифмические функции.	1	2,3	
	Самостоятельная работа: подготовить 10 примеров показательной и логарифмической функции из заданий по ЕГЭ		2	2,3	
	170 171	5. Практическое занятие № 126 Тригонометрические функции	2	2,3	
	172 173	6. Практическое занятие № 127 Свойства функции: монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания	2	2,3	
	174 175	7. Практическое занятие № 128 Исследование функции. Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробно - линейной функций.	2	2,3	
	Самостоятельная работа: построить графики функций и исследовать их свойства (задания на карточках).		2	2,3	
	176 177	8. Практическое занятие № 129 Наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума Графическая интерпретация	2	2,3	
	Самостоятельная работа: привести примеры использования графиков в профессии повара		2	2,3	
	178	9. Практическое занятие № 130 Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях	1	2,3	
	179 180	10. Практическое занятие № 131 Построение и чтение графиков функций.	2	2,3	
	181	11. Практическое занятие № 132 Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция). Понятие о непрерывности функции	1	2,3	
	Самостоятельная работа: построить графики функций найти их сумму.		2	2,3	
	182 183	12. Практическое занятие № 133 Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, растяжение и сжатие вдоль осей координат.	1	1	
	184	13. Практическое занятие № 134 Обратные функции. Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции Обратные функции и их графики	1	1	
	185	14. Практическое занятие № 135 Обратные тригонометрические функции	1	1	
	186	15. Контрольная работа: « Функции, их свойства и графики»	2	2	
Тема 10. Начала математического анализа	Содержание учебного материала: IV семестр – 78 часов				ОК.1 - ОК.6 Л.1- Л.8 М.1- М.8 П.1- П.9
	187 188	1. Практическое занятие № 136 Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей	2	2,3	
	Самостоятельная работа: решить примеры на нахождение членов арифметической и геометрической прогрессии.		2	2,3	
	189 190	2. Практическое занятие № 137: Числовая последовательность, способы ее задания, вычисления членов последовательности	2	2,3	
	191	3. Практическое занятие № 138 Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма	1	1	
	Самостоятельная работа: выучить формулы и найти сумму бесконечно		2	1	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»			
	19.01.04 Пекарь			
	ОУДп.10 Математика			

	убывающей прогрессии					
	192	4.	Практическое занятие № 139 Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия	1	1	
	193	5.	Практическое занятие № 140 Производная. Понятие о производной функции, её геометрический и физический смысл	1	2,3	
	Самостоятельная работа: выучить определение производной.			1	2,3	
	194	6.	Практическое занятие № 141 Производная, механический и геометрический смысл производной.	1	2,3	
	195	7.	Контрольная работа за 3 семестр	1	2,3	
	Самостоятельная работа: решить задачи на нахождение скорости			2	2,3	
	196	8.	Практическое занятие № 142 Уравнение касательной к графику функции.	2	2,3	
	Самостоятельная работа: построить касательную в точке и найти её уравнение			2	2,3	
	197	9.	Практическое занятие № 143 Уравнение касательной в общем виде	2	2,3	
	198	10.	Практическое занятие № 144 Производные основных элементарных функций.	2	2,3	
	199					
	Самостоятельная работа: составить таблицу производных, выучить её			1	2,3	
	200	11.	Практическое занятие № 145 Производные суммы, разности, произведения, частного	2	2,3	
	201					
	202	12.	Практическое занятие № 146 Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций.	2	2,3	
	203					
	Самостоятельная работа: найти производные, выучить правила.			1	2,3	
	204	13.	Практическое занятие № 147 Применение производной к исследованию функций и построению графиков.	2	2,3	
	205					
	Самостоятельная работа: построить график, применив производную			2	2,3	
	206	14.	Практическое занятие № 148 Исследование функции с помощью производной	2	2,3	
	207					
	208	15.	Практическое занятие № 149 Производные обратной функции и композиции функции.	1	1	
	209	16.	Практическое занятие № 150 Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах.	2	1	
	210					
	Самостоятельная работа: составить примеры использования производной			2	1	
	211	17.	Практическое занятие № 151 Нахождение наибольшего, наименьшего значения и экстремальных значений функции	2	2,3	
	212					
	Самостоятельная работа: Найти наименьшее и наибольшее значение функции.			1	2,3	
	213	18.	Практическое занятие № 152 Нахождение скорости для процесса заданного формулой и графиком	2	2,3	
	214					
	Самостоятельная работа: составить задачи на применение производной.			2	2,3	
	215	19.	Практическое занятие № 153 Обобщение темы: «Начала математического анализа»	1	2,3	
	216	20.	Контрольная работа: 2 «Начала математического анализа»	1	2,3	
Тема 11. Интеграл и его	Содержание учебного материала:				ОК.1 - ОК.6	
	217	1.	Практическое занятие № 154 Первообразная и интеграл.	2		2,3
	218					

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»			
	19.01.04 Пекарь			
	ОУДп.10 Математика			


применение	Самостоятельная работа: выучить определение первообразной и интеграла			1	2,3	Л.1- Л.8 М.1- М.8 П.1- П.9
	219 220	2.	Практическое занятие № 155 Нахождение интеграла и первообразной	2	2,3	
	221 222	3.	Практическое занятие № 156 Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона-Лейбница	2	2,3	
	Самостоятельная работа: найти площади криволинейных трапеций			2	2,3	
	223 224	4.	Практическое занятие № 157 Теорема Ньютона-Лейбница	2	2,3	
	225	5.	Практическое занятие № 158 Примеры применения интеграла в физике и геометрии	1	2,3	
	Самостоятельная работа: составить задачи на применение интеграла			1	2,3	
	226	6.	Практическое занятие № 159 Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей.	1	2,3	
	227 228	7.	Практическое занятие № 160 Обобщение темы: «Интеграл и его применение»	2	2,3	
	229	8.	Контрольная работа:3 «Интеграл и его применение»	1	2,3	
Тема 12. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала:					ОК.1 - ОК.6 Л.1- Л.8 М.1- М.8 П.1- П.9
	230 231	1.	Практическое занятие № 161 Равносильность уравнений, неравенств, систем.	2	2,3	
	Самостоятельная работа: повторить способы решения уравнений, неравенств, систем			1	2,3	
	232- 234	2.	Практическое занятие № 162 Корни уравнений. Равносильность уравнений	2	2,3	
	235	3.	Практическое занятие № 163 Рациональные уравнения и системы	1	2,3	
	236 237	4.	Практическое занятие № 164 Преобразование уравнений.	2	2,3	
	Самостоятельная работа: решить рациональные уравнения из заданий по ЕГЭ			2	2,3	
	238 239	5.	Практическое занятие № 165 Иррациональные уравнения и системы	2	2,3	
	Самостоятельная работа: решить рациональные уравнения из заданий по ЕГЭ			2	2,3	
	240 241	6.	Практическое занятие № 166 Основные приемы решения уравнений	2	2,3	
	242 243	7.	Практическое занятие № 167 Показательные уравнения и системы.	2	2,3	
	Самостоятельная работа: повторить способы решения показательных уравнений. Составить тест из 10 уравнений			2	2,3	
	244 245	8.	Практическое занятие № 168 Решение уравнений и систем уравнений	2	2,3	
	246 247	9.	Практическое занятие № 169 Логарифмические уравнения и системы	2	2,3	
	Самостоятельная работа: повторить способы решения логарифмических уравнений. Составить тест из 10 уравнений			2	2,3	
	248 249	10.	Практическое занятие № 170 Рациональные неравенства и системы,	2	2,3	
	Самостоятельная работа: повторить способы решения неравенств. Составить тест из 10 неравенств.			2	2,3	
	250	11.	Практическое занятие № 171 Иррациональные неравенства и	2	2	



252		системы		
Самостоятельная работа: решить систему иррациональных неравенств			1	2
253	12.	Практическое занятие № 172 Показательные неравенства и системы	2	2
254				
255	13.	Практическое занятие № 173 Логарифмические неравенства и системы	2	2
256				
Самостоятельная работа: решить логарифмические и показательные неравенства.			1	2
257-258	14.	Практическое занятие № 174 Метод интервалов для решения неравенств	2	2,3
Самостоятельная работа: повторить метод интервалов, составить тест из 10 неравенств.			1	2,3
259	15.	Практическое занятие № 175 Решение графически уравнений и неравенств с двумя переменными.	1	2
260	16.	Практическое занятие № 176 Использование свойств и графиков функций для решения уравнений и неравенств	2	2
261				
Самостоятельная работа: решить графически уравнение и неравенство (карточки)			1	2
262	17.	Контрольная работа 4«Уравнения и неравенства»	1	2,3
263	18.	Годовая контрольная работа	2	2,3
264				

Для характеристики 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).

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.10 Математика</i>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Математика».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий Таблицы «Геометрия», «Алгебра ,начала анализа»;

Модели геометрических тел.

- дидактические материалы;

Технические средства обучения: при необходимости в кабинете информатики интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Атанасян Л.С. «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия» 10-11 классы: учебник для учреждений СПО.–М.: Просвещение, 2018г.

2. Алимов Ш.А. «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа» 10-11 классы, учебник для учреждений СПО.–М.: Просвещение, 2018г.

Дополнительные источники:

1. Башмаков М. И. Математика: учебник для студентов СПО. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2004г..

2. Пехлецкий И. Д. Математика: учебник для студ. СПО. - 11-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2004г.

3. Алгебра и начала анализа: Сборник задач для подготовки и проведения итоговой аттестации за курс средней школы / И. Р. Высоцкий и др. Под ред. С. А. Шестакова. - М.: Внешсигма М, 2003г.

4. Ивлев Б. М. Дидактические материалы по алгебре и начала анализа для 11 класса- 7-е изд. - М.: Просвещение, 2003г

5. Зив Б. Г. Дидактические материалы по геометрии для 10 класса. - 6-е изд. - М.: Просвещение, 2003г.

6. Колмогоров А.Н. «Алгебра и начала математического анализа», учебник, 2008г.


7. Погорелов А.В. «Геометрия» 10-11 классы, учебник, 2008г.

8. Ш.А.Алимов Алгебра и начала математического анализа Учебник для общеобразовательных учреждений 10-11 классы. 17-е изд. - М.: Просвещение, 2014г.


9. Л.С. Атанасян Геометрия. Учебник для общеобразовательных учреждений 10-11 классы. Базовый и профильный уровни 19-е изд. - М.: Просвещение,.2013г.

Интернет ресурсы

1. <http://www.researcher.ru/> интернет-портал «Исследовательская деятельность школьников»
2. <http://www.1september.ru/> издательский дом «Первое сентября»
3. <http://www.it-n.ru/> сеть творческих учителей
4. <http://en.edu.ru> естественно-научный портал
5. <http://www.km.ru> мультипортал КМ.RU
6. <http://www.vschoool.ru/> Виртуальная школа КМ.ru
7. <http://www.allbest.ru/union/> юз образовательных сайтов - проекта Allbest.ru.
8. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
9. <http://window.edu.ru/> Единое окно доступа к образовательным ресурсам;
10. <http://edu.ru/> Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.10 Математика</i>


11. <http://www.ito.su/> Информационные технологии в образовании
12. <http://www.ed.gov.ru/> Сайт Министерства образования РФ.
13. <http://www.edu.ru/> Федеральный портал «Российское образование»
13. http://www.school.edu.ru Российский общеобразовательный портал
14. http://www.informika.ru Центр Информации Министерства общего и профессионального образования РФ «Информатика»
15. <http://www.vlibrary.ru/> поисковая система газет и журналов «Виртуальная библиотека»

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))
	<i>ОУДп.10 Физика</i>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА
РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии**

4.1.Объекты контроля по общеобразовательной дисциплине с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии
Контроль и оценка результатов освоения ОУД. 10 Математика с учетом профессиональной направленности по профессии ППКРС СПО


Предметный результат согласно ФГОС СОО	Объект контроля	Средства контроля	Результаты контроля с учетом профиля
ПР6.1-8	ОК 4 ПР6.1-8: У1. выполнять арифметические действия, сочетая устные и письменные приемы, применение вычислительных устройств; находить значения корня натуральной степени, степени с рациональным показателем, логарифма, используя при необходимости вычислительные устройства; пользоваться оценкой и прикидкой при практических расчетах; 31. 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; 33. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности.	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Уметь выполнять вычисления и преобразования, уметь использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни, уметь строить и исследовать простейшие математические модели
ПР6.1-8	ОК 4 ПР6.1-8: У2. проводить по известным формулам и правилам преобразования буквенных выражений, включающих степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции; 31. 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; 33. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности.	Фонд тестовых заданий (с учетом профессиональной направленности)	Осуществлять практические расчёты по формулам; составлять несложные формулы, выражающие зависимости между величинами
ПР6.1-8	ОК 4 ПР6.1-8: У3. вычислять значения числовых и буквенных выражений, осуществляя необходимые подстановки и преобразования;	Фонд тестовых заданий (с учетом профессиональной направленности)	Уметь выполнять вычисления и преобразования, уметь использовать приобретённые знания и умения в

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.10 Математика</i>


	31. 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; 3 3. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности.		практической деятельности и повседневной жизни, уметь строить и исследовать простейшие математические модели
ПР6.1-8	ОК 4 ПР6.1-8: У4. определять значение функции по значению аргумента при различных способах задания функции; 31. 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; 3 3. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности.	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Уметь выполнять вычисления и преобразования, уметь использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни, уметь строить и исследовать простейшие математические модели
ПР6.1-8	ОК 4 ПР6.1-8: У5. строить графики изученных функций; 31. 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; 3 3. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности.	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Уметь строить и читать графики функций
ПР6.1-8	ОК 4 ПР6.1-8: У6. описывать по графику поведение и свойства функций, находить по графику функции наибольшие и наименьшие значения; 31. 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; 3 3. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности.	Фонд тестовых заданий (с учетом профессиональной направленности)	Уметь описывать по графику поведение и свойства функций, находить по графику функции наибольшие и наименьшие значения
ПР6.1-8	ОК 4 ПР6.1-8: У7. решать уравнения, простейшие системы уравнений; 31. 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; 3 3. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности.	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Уметь решать уравнения, простейшие системы уравнений
ПР6.1-8	ОК 4	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Уметь вычислять производные




	<p>ПРб.1-8: У8. вычислять производные элементарных функций, используя справочные материалы; 31. 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; 32. 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; 33. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности.</p>	работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	элементарных функций
ПРб.1-8	<p>ОК 4 ПРб.1-8: 31. У9. исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций, строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; 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; 32. 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.</p>	Фонд тестовых заданий (с учетом профессиональной направленности)	Уметь строить и читать графики функций, исследовать функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций
ПРб.1-8	<p>ОК 4 ПРб.1-8: У10. решать рациональные, показательные и логарифмические уравнения и неравенства; 31. 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; 33. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности.</p>	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Уметь решать рациональные, показательные и логарифмические уравнения и неравенства
ПРб.1-8	<p>ОК 4 ПРб.1-8: У11. составлять уравнения по условию задачи; 31. 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;</p>	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений, распознавать ошибочные заключения

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.10 Математика

	32. 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; 3 3. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности.		
ПР6.1-8	ОК 4 ПР6.1-8: У12. использовать для приближенного решения уравнений и неравенств графический метод; 3 3. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности.	заданий (с учетом профессиональной направленности)	приближенного решения уравнений и неравенств графический метод
ПР6.1-8	ОК 4 ПР6.1-8: У13. изображать на координатной плоскости множества решений простейших уравнений и их систем; 31. 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; 3 3. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности.	Фонд тестовых заданий (с учетом профессиональной направленности)	Уметь изображать на координатной плоскости множества решений простейших уравнений и их систем
ПР6.1-8	ОК 4 ПР6.1-8: У14. решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул; 31. 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; 3 3. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности; 3 4. вероятностный характер различных процессов окружающего мира.	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Составлять вероятностные модели по условию задачи и выполнять вычисления, в том числе с применением формул комбинаторики и основных теорем теории вероятностей; исследуют случайные величины по их распределению
ПР6.1-8	ОК 4 ПР6.1-8: У15. вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов; 31. 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; 3 3. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности; 3 4. вероятностный характер различных процессов окружающего мира.	Комплект заданий для практических работ и самостоятельной работы (с учетом профессиональной направленности)	Решать практические задачи, требующие систематического перебора вариантов, сравнивать шансы наступления случайных событий, оценивать вероятности случайного события, сопоставлять и исследовать модели реальной ситуацией с использованием аппарата вероятности и

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 Пекарь	
	ОУДп.10 Математика	

ПРБ.1-8	<p>ОК 4</p> <p>ПРБ.1-8:</p> <p>У16. распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;</p> <p>31. 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;</p> <p>32. 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;</p> <p>33. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности.</p>	Фонд тестовых заданий (с учетом профессиональной направленности)	<p>статистики</p> <p>Распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применять свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с профессиональным содержанием</p>
ПРБ.1-8	<p>ОК 4</p> <p>ПРБ.1-8:</p> <p>У17. описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве;</p> <p>31. 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;</p> <p>32. 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;</p> <p>33. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности. объектов в пространстве;</p> <p>31. 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;</p> <p>32. 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;</p> <p>33. универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности.</p>	Фонд тестовых заданий (с учетом профессиональной направленности)	<p>Распознавать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве на чертежах, моделях и в реальном мире; применять свойства прямых и плоскостей и формул для решения геометрических задач и задач с профессиональным содержанием</p>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 Пекарь	
	ОУДп.10 Математика	

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

П+

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕННО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол №16-у от «31» августа 2022г.
Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУДп.10 МАТЕМАТИКА

по профессии 19.01.04 Пекарь

Тура, 2022

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕННО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол №16-у от «31» августа 2022г.
Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУДп.11.1 ХИМИЯ

по профессии 19.01.04 Пекарь

Тура, 2022

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕННО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол №16-у от «31» августа 2022г.
Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»


Л.В. Пахомова
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУДп.11.2 БИОЛОГИЯ

по профессии 19.01.04 Пекарь

Тура, 2022

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.11.2 Биология</i>

ОДОБРЕНА

Предметно- цикловой комиссией
Общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК

_____ Е.Л. Громова

_____ 2022 г.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);

-приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования,

-методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);

-приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Биология», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), 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) с учетом проекта примерной рабочей программы среднего общего образования 2022 года.

-приказа Минобрнауки России от 29.01.2016 N 50 (ред. от 17.12.2020)"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 24.02.2016 N 41197)

-приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

-приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,

- программы воспитания

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» предназначена для при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.04 «Пекарь»

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчик: Чапогир Л.С., преподаватель



Содержание

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	3
2	Структура и содержание учебной дисциплины	18
3	Условия реализации учебной дисциплины	31
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	34



1. ПАСПОРТ рабочей программы учебной дисциплины

Биология

название дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.п.11.2. Биология предназначена для изучения географии в КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум», реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО **19.01.04 Пекарь**

1.2. Место 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 освоения ОУД.11.2 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Биология» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.
- получить научное представление о природе и методах ее познания.

Задачи освоения ОУД.11.2 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и не живой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие зародыша человека; влияние экологических факторов на развитие человека; решать элементарные экологические задачи; составлять элементарные схем скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описать особенности видов по морфологическому критерию;
- выявить приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;
- сравнить биологические объекты: химический состав тел живой и не живой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;
- находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках. Справочниках, компьютерных базах, ресурсах сети интернет) и критически ее оценивать;

В результате изучения учебного предмета ОУД.п.11.2. Биология обучающийся должен обладать следующими результатами:

Предметные (далее-предметные результаты (базовый уровень) ПР6):



ПР6.1 – сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;

ПР6.2 – сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;

ПР6.3 – сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;

ПР6.4 – сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;

ПР6.5 – приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;

ПР6.6 – сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;

ПР6.7 – сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;

ПР6.8 – сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);

ПР6.9 – сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;

ПР6.10 – сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:



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

Личностные (далее личностные результаты- ЛР):

ЛР.1 – сформировать чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;

ЛР.2 – понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;

ЛР.3 – способность использовать знания о современно-естественно научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;

ЛР.4 – умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач;

ЛР.5 – умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

ЛР.6 – умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных языковых средств как в профессиональной деятельности, так и в быту; готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных лингвистических компетенций;

ЛР.7 – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

Метапредметных (далее метапредметные результаты-МП):

МП.1 – умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

МП.2 – использовать различные виды познавательной деятельности для решения языковых задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности в том числе и с использованием информационно-коммуникационных технологий;

МП.3 – использовать различные информационные объекты в изучении лингвистических явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

МП.4 – использовать различные источники информации, в том числе пользоваться электронными библиотеками, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети интернет;


МП.5 – умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации, для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью;

МП.6 – умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм,



норм информационной безопасности;


МП.7 – публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.2 Биология

1.4. Синхронизация предметных, личностных и метапредметных результатов с общими и профессиональными компетенциями.


Синхронизация образовательных результатов обеспечивает единство процессов воспитания, развития и обучения в период освоения ППКРС по профессии **19.01.04 Пекарь**

Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
<p>ПР6.1 – сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;</p> <p>ПР6.2 – сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p> <p>ПР6.3 – сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</p> <p>ПР6.4 – сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;</p> <p>ПР6.5 – приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;</p> <p>ПР6.6 – сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в</p>	<p>ОК4. Осуществлять поиск, анализ, оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>МП 1. – умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;</p> <p>МП 2. – использовать различные познавательной деятельности для решения языковых задач, применять основные методы познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности в числе и с использованием информационно – коммуникационных технологий;</p> <p>МП3. – использовать различные информационные объекты в изучении лингвистических явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;</p> <p>МП.4 – использовать различные источники информации, в том числе пользоваться электронными библиотеками, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети интернет;</p> <p>МП 5. – умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации, для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью</p>	<p>ЛР.1 – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</p> <p>ЛР.2- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>ЛР.3 – принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>ЛР.4 – готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>ЛР.5 – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <p>ЛР.6 – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <p>ЛР.7 – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального</p>


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 Пекарь	
	ОУДп.11.2 Биология	

<p>клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;</p> <p>ПР6.7 – сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;</p> <p>ПР6.8 – сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);</p> <p>ПР6.9 – сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;</p> <p>ПР6.10 – сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.</p>		<p>МП.6. – умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении коммуникативных организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>МП.7 – публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;</p>	народа России;
--	--	--	----------------

1.5. Преемственность образовательных результатов с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.2 Биология

Образовательные	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	ПМ.02 Приготовление теста
ПР6,4,6,7 ОК 4	Иметь практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей;	Иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;
ПР6,4,5,6, ОК 4	Уметь: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;	Уметь: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
ПР61,2,3 ОК 4	Знать: способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами	Знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.11.2 Биология</i>


1.6. Междисциплинарный подход к отбору содержания ОУД.п.11.2. Биология с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Предметное содержание ОД	Образовательные результаты	Наименование дисциплин / МДК / ПМ	Варианты междисциплинарных заданий
Тема 2. Молекулярный уровень	ПРБ-.3,5,6,8,9 ОК 4	Русский язык, информатика МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных	Тема: «Состав, строение, функции белков» Поиск и представление интересной информации. Подготовка презентаций по темам: «Состав, строение, функции белка»
Тема 3. Организменный уровень	ПРБ.2,3,5 ОК 4	Иностранный язык, краеведение, МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Практическое занятие: «Решение генетических задач»
Тема 5. Экосистемный уровень	ПРБ.1 ОК 4	Математика информатика, МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: «Потоки вещества и энергии в экосистеме»
Тема 6. Биосферный уровень	ПРБ.4,5 ОК 4	Иностранный язык информатика, МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Тема: «Бисфера. Среды жизни»

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.11.2 Биология</i>

1.7. Механизмы достижения результатов освоения ОУД.п.11.2. Биология с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО по специальности	Инструменты реализации профессиональной направленности		
	В форме практической подготовки (задания ориентированы на профессиональную деятельность)	Включение прикладных модулей (отдельные темы дисциплин, МДК профессионального цикла)	Применение ДОТ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать. <u>Задание.</u> Составление презентации «Глобальные проблемы человечества» Перевод текстов по заданным параграфам. Ответы на вопросы.	ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. МДК. 04.1 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий. МДК. 04.2 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий. ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции. МДК. 05.1 Технология укладки и упаковки готовой продукции.	Обеспечение достижения ПРО в полном объеме. Обеспечение личностно – ориентированного подхода для разных категорий обучающихся. Формирование индивидуальных образовательных траекторий

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.11.2 Биология</i>

1.8. Обоснование применения технологий дистанционного и электронного обучения для определенных элементов содержания ОУД.п.11.2. Биология

В процессе преподавания ОУД.п.11.2. Биология возможно использование следующих цифровых инструментов:

Цифровые технологии	Педагогические задачи, решаемые на основе цифровой технологии
Power Point	Подготовка к практическим занятиям по ОД. Для проведения занятий используются презентации
Видеофильм / мультфильм	Применяется как иллюстративный материал при изучении тем - на платформе You Tube
Электронная почта	Сетевой ресурс, используемый для коммуникации с обучающимися. Кроме того, применяется для осуществления контроля учебного процесса (переписка: ответы на текущие вопросы, проверка заданий при дистанционной форме обучения, контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся)
Скайп	Необходимое консультирование по желанию обучающегося в преддверии сдачи дифференцированного зачета по дисциплине «География»
Поисковый Яндекс/Google	Помогает организовать самостоятельную работу обучающихся при подготовке к занятиям, обеспечивая им доступ к информационным веб-ресурсам по изучаемым темам. Также рекомендуется в качестве учебной платформы «перевернутого» обучения (дополнительный источник информации для осмысления изложенных на лекциях аспектов литературного развития обучающихся)
Файлообменник (Яндекс-диск)	Используется для обмена файлами разных форматов (текстами, презентациями) между преподавателем и обучающимися (как резервный канал связи при возникновении проблем на платформе системы дистанционного обучения (СДО) Moodle)
Мобильное приложение	Используется приложение WhatsApp, которое позволяет поддерживать коммуникацию с обучающимися как на занятиях (можно отправлять интересный контент), так и вне их (решать возникающие проблемы, в основном организационного характера)
Социальная сеть	Используется «Telegram» для коммуникации с обучающимися
Интернет вещей	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и других сервисов
Сервисы Google	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны, обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и др. сервисов

Дистанционное обучение (ДО) обеспечивается применением совокупности образовательных технологий, при которых взаимодействие обучающегося и преподавателя осуществляется независимо от места их нахождения и распределения во времени на основе педагогически организованных информационных технологий, прежде всего с использованием средств телекоммуникации



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУДп.11.2 Биология

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	130
в том числе:	
лекции	84
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
Итоговая аттестация в форме экзамена на 2 семестре	



2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Биология»

Наименован ие разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа			Обье м часо в	Урове нь освоен ия	ОК, У,З
1	2			3	4	5
1 семестр – 36 часов						
Введение	Содержание учебного материала				У.1- У.4 Л.1- Л.9 М.1- М.5 П.1- П.11 ОК.1- ОК.7	
	1,2	1.	Объект изучения биологии – живая природа.			
	3,4	2.	Цели и задачи курса «Биология»			
	5,6	3.	Сущность жизни и свойства живого.			
	7,8	4.	Методы исследования в биологии.			
Тема 1. Клеточный уровень	Содержание учебного материала					
	9,10	1.	Изучение основных закономерностей			
	11,12	2.	Клетка - элементарная единица всего живого.			
	13,14	3.	Основные положения клеточной теории			
	15,16	4.	Органоиды клетки и их функции			
	17,18	5.	Эукариоты и прокариоты			
	19,20	6.	Ассимиляция и диссимиляция.			
	21,22	7.	Метаболизм.			
	Самостоятельная работа					
		1	Заполнить таблицу история изучения клетки.			
Тема 2. Молекулярны й уровень	Содержание учебного материала					
	23,24	1.	Углеводы и Липиды			
	25,26	2.	Состав, строение, функции белков			
	27,28	3.	Нуклеиновые кислоты			
	29,30	4.	АТФ и другие органические соединения клетки. Биологические катализаторы			
	31,32	5.	Вирусы.			
	33,34	6.	Энергетический обмен в клетке.			
	35,36		Питание клетки			
	2 семестр – 48 часов					
	37,38	7.	Фотосинтез и хемосинтез.			
	39,40	8.	Деление клетки. Митоз.			
	Самостоятельная работа					
		1.	1. Подготовка реферата по теме: - Описание и метод лечения любого вирусного заболевания на выбор. - Влияние курения, употребления алкоголя и наркотиков родителями на организм. 2. Составление таблицы сравнение митоза и мейоза			
	Тема 3. Организменн ый уровень	Содержание учебного материала				
		41,42	1.	Бесполое размножение организмов. Половое размножение организмов.		
43-46		2.	Лабораторная работа: «Рассмотрение микропрепаратов делящихся клеток»			
47,48		3.	Закономерности наследования признаков, установленные Г.Менделем. Моногибридное скрещивание.			
49,50		4.	Практическая работа: Контрольная работа по теме «Клеточный уровень организации живой природы»			
51,52		5.	Генотип и фенотип. Неполное доминирование. Анализирующее скрещивание.			



	53-56	6.	Практическая работа: «Решение генетических задач»	4	2
	57,58	7.	Практическая работа: Контрольная работа за 1 семестр	2	3
	59-62	8.	Практическая работа: «Решение генетических задач»	4	2
	63,64	9.	Дигибридное скрещивание.	2	2
	65,66	10.	Закон независимого наследования признаков. Закон Т.Моргана	2	2
	67,68	11.	Закономерности изменчивости: модификационная изменчивость и мутационная изменчивость.	2	2
	69-72	12.	Практическая работа: «Выявление генотипических и фенотипических проявлений сорта произрастающего в неодинаковых условиях»	4	2
	73,74	13.	Основы селекции. Работа Н.И.Вавилова	2	2
	Самостоятельная работа				
Тема 4. Популяционн о – видовой уровень		1.	1. Подготовка реферата по теме: Наследственные заболевания 2. Подготовка презентации биология сегодня	8	2
	Содержание учебного материала				
	75,76	1.	Критерии вида. Популяции.	2	2
	Самостоятельная работа				
		1.	1.Подготовка рефератов по теме: - Развитие эволюционной мысли, Доказательства эволюции 2. Составление сравнительной тестовой таблицы «Сравнительная характеристика биологического прогресса и регресса». Решение тестовых заданий «Критерии вида».	8	2
Тема 5. Экосистемны й уровень	Содержание учебного материала				
	77,78	1.	Сообщество. Экосистема. Биогeoценоз.	2	2
	79,80	2.	Потоки вещества и энергии в экосистеме.	2	2
Тема 6. Биосферный уровень	Содержание учебного материала				
	81,82	1.	Биосфера. Среды жизни.	2	2
	83,84	2.	Круговорот веществ в природе	2	2
Тема 7. Эволюция органического мира	3 семестр – 36 часов				
	Содержание учебного материала				
	85	1.	Развитие эволюционного учения Ч. Дарвина.	1	2
	86	2.	Изменчивость организмов.	1	2
	87	3.	Борьба за существование и естественный отбор.	1	2
	88	4.	Формы естественного отбора.	1	2
	89-92	5.	Лабораторная работа: «Приспособленность организмов к среде обитания».	4	2
	93,94	6.	Видообразование.	2	2
	95-98	7.	Практическая работа: Основные закономерности эволюции	4	2
	99-102	8.	Практическая работа: Решение генетических задач.	4	
	Самостоятельная работа				
		1	Подготовка презентации «Видовое разнообразие одного из материков»	10	3
Тема 8. Возникнове ние и развитие жизни на земле	Содержание учебного материала				
	103, 104	1.	Гипотезы возникновения жизни.	2	2



Тема 9. Организм и среда	Содержание учебного материала				
	105, 106	1.	Экологические факторы. Условия среды.	2	2
	107, 108	2.	Экологические условия среды	2	
	109, 110	3.	Экологические ресурсы.	2	2
Тема 10. Биосфера и человек	Содержание учебного материал				
	111, 112	1.	Эволюция биосферы.	2	2
	113, 114	2.	Антропогенное воздействие на биосферу	2	1
	115, 116	3.	Основы рационального природопользования	2	1
	117-120	4.	Практическая работа: Подготовка к экзамену	4	2,3
	Самостоятельная работа				
		1.	Подготовка реферата по теме: - Глобальные экологические проблемы	8	3

Для характеристики 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 Оборудование учебного кабинета:

- рабочая доска;
- наглядные пособия (учебники, опорные конспекты).

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук; компьютер;
- интерактивная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. А.Гафуров, А.Абдукаримов, Ж.Талипова, О.Ишанкулова, М.Умаралиева, И.Абдурахманова «Биология» Учебник для 10 класса школ общего среднего и среднего специального, профессионального образования, 2016г.

Дополнительные источники:

1.Акимушкин А.В. Занимательная биология – Либроком , 2008

Информационные Интернет-ресурсы:

И-Р 1 ru.wikipedia.org/wiki/

И-Р 2 ru.wikipedia.org/wiki/

И-Р 3 sbio.info/

И-Р 4 e-science.ru

И-Р 5 4ege.ru/biologi/

И-Р 6 <http://www.rastitelnyj.ru/tundra3.htm>

И-Р 7 http://www.glossary.ru/cgi-bin/gl_sch2.cgi?R0pLxt:l!nut:

И-Р 8 <http://geography.kz/slovar/les/>

И-Р 9 <http://dic.academic.ru/dic.nsf/bse/129106/>

И-Р 10 <http://www.botsad.ru/world5.htm>



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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none">личностных:<ul style="list-style-type: none">Л.1 - сформировать чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мираЛ.2 - понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;Л.3 - способность использовать знания о современно-естественно научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;Л.4 - владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук. Постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;Л.5 - способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;Л.6 - готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварии, катастроф, стихийных бедствий;Л.7 - обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;Л.8 - способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;Л.9 - готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;метапредметных:<ul style="list-style-type: none">М.1 - осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;М.2 - повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общебиологическую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;М.3 - способность организовать сотрудничество единомышленников, с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;М.4 - способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;М.5 - умение обосновать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе,	Контрольная работа; Практические и лабораторные работы Самостоятельная работа;



предметных:

П.1 - сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

П.2 - владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

П.3 - использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

П.4 - владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

П.5 - владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

П.6 - сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

П.7 - сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

П.8 - владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

П.9 - сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

П.10 - понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

П.11 - применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач.

ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУДп.11.2 Биология

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.11.3 Естествознание (физика)</i>

Рабочая программа учебной общеобразовательной учебной дисциплины «Естествознание» разработана на основе требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 29.01.2016 N50);

-приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 №732 о внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования,

-методических рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России 14 апреля 2021 г.);

-приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- примерной программы общеобразовательной дисциплины «Естествознание», одобренной Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованной для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.), 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)

-приказа Минобрнауки России от 02.08.2013 N 799 (ред. от 09.04.2015)"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29657)

-приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

-приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»,

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины «Естествознание» предназначена для изучения естествознания при подготовке квалифицированных рабочих по профессии 19.01.04 Пекарь

Организация-разработчик: КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

Разработчик Крушельницкая Е.А., преподаватель

ОДОБРЕНА

Предметно- цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин

Председатель ПЦК _____ Е.Л. Громова Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУДп.11.3 Естествознание (физика)

Содержание

1	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	15
3	Условия реализации учебной дисциплины	20
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	24



1. ПАСПОРТ рабочей программы учебной дисциплины

Естествознание (физика)

название дисциплины в соответствии с рабочим учебным планом

1.1. Введение

Рабочая программа учебной дисциплины ОУДп.11.3 «Естествознание (физика)» направлена на реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах программы подготовки специалиста среднего звена, формируемой на основе федерального государственного образовательного стандарта получаемой профессии СПО 19.01.04 Пекарь.

Программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (ФГОС СОО), предъявляемых к содержанию и результатам освоения ОУДп.11.3 «Естествознание (физика)» и Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО), предъявляемых к формированию общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

Методика учитывает основные положения Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, утвержденной распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98.

Методика направлена на решение задач повышения качества освоения ООП СПО и включает основные направления совершенствования системы преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности ООП СПО:

1. Интенсивную подготовку.
2. Профессиональную направленность общеобразовательной подготовки.
3. Практическую подготовку, включение прикладных модулей.
4. Применение передовых технологий преподавания, в том числе технологий дистанционного и электронного обучения.

Содержание учебного предмета ОУДп.11.3 «Естествознание (физика)» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий ППКРС СПО естественно-научного профиля профессионального образования.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

ОУДп.11.3 является частью обязательной предметной области ОУДп.11.3 «Естествознание (физика)», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана по профессии (ППКРС) СПО 19.01.04 Пекарь. ОД имеет междисциплинарную связь с дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального цикла, а также междисциплинарными курсами



(МДК) профессионального цикла.

ОУДП.11.3 изучается на базовом уровнях.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Естествознание (физика)» интегрируется с содержанием профессиональных дисциплин и модулей и направлено на формирование общих и профессиональных компетенций ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

Содержание ОУДП.11.3 направлено на достижение всех личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, регламентированных ФГОС СОО. Реализация содержания ОУДП.11.3 в пределах освоения ООП СПО обеспечивается соблюдением принципа преемственности по отношению к содержанию и результатам освоения основного общего образования, однако в то же время обладает самостоятельностью, цельностью, спецификой подходов к изучению.

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

Цели освоения ОУДП.11.3 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- освоение обучающимися содержания учебной дисциплины «Естествознание (физика)» и достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.
- получить научное представление о природе и методах ее познания.

Задачи освоения ОУДП.11.3 на базовом уровне (в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ориентацией на результаты ФГОС СПО):

- формирование системы знаний об общих физических закономерностях, законах, теориях, представлений о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях;
- формирование умения исследовать и анализировать разнообразные физические явления и свойства объектов, объяснять принципы работы и характеристики приборов и устройств, объяснять связь основных космических объектов с геофизическими явлениями;
- овладение умениями выдвигать гипотезы на основе знания основополагающих физических закономерностей и законов, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования;
- овладение методами самостоятельного планирования и проведения физических экспериментов, описания и анализа полученной измерительной информации, определения достоверности полученного результата;
- формирование умений прогнозировать, анализировать и оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с физическими процессами, с позиций экологической безопасности.

В результате изучения учебного предмета ОУДП.11.3 «Естествознание (физика)» обучающийся должен обладать следующими результатами:

Предметные (предметные результаты (базовый уровень) ПРб):

ПРб -1 сформированность представлений о целостной современной естественно-научной



картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;

ПР6 -2 владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

ПР6 -3 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;

ПР6 -4 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;

ПР6 -5 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;

ПР6 -6 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.

Вышеперечисленные предметные результаты включают в себя

Знание (далее знание - З):

З1- смысл понятий: естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле и электромагнитные волны, квант, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера;

З2- вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира;

Умение (далее знание – У):

У1 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;

У2 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;

У3 выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки; делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;

У4 работать с естественнонаучной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ,



ресурсах Интернета, научно-популярных статьях: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации.

У5 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; понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

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

Личностные (далее личностные результаты – ЛР):

ЛР 1- устойчивый интерес к истории и достижениям в области естественных наук, чувство гордости за российские естественные науки;

ЛР 2- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности с использованием знаний в области естественных наук;

ЛР 3- 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;

ЛР 4- умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

ЛР 5- готовность самостоятельно добывать новые для себя естественно-научные знания с использованием для этого доступных источников информации;

ЛР 6- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

ЛР 7- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области естествознания;

ЛР 9- Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

ЛР 10- Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

ЛР 14- Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

Метапредметные (далее метапредметные результаты-МП):



Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД): познавательные, коммуникативные, регулятивные, которые выражаются в:

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

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

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


МП 4.- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

МП 5.- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

МП 6.- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

МП 7.- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

МП 8.- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.3 Естествознание (физика)

1.4. Синхронизация предметных, личностных и метапредметных результатов с общими и профессиональными компетенциями.

Синхронизация образовательных результатов обеспечивает единство процессов воспитания, развития и обучения в период освоения ППКРС по профессии **19.01.04 Пекарь**

Наименование предметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО	Наименование метапредметных результатов согласно ФГОС СОО	Наименование личностных результатов согласно ОПОП
<p>ПР6.1. сформированность представлений о целостной современной естественно-научной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;</p> <p>ПР6.2. владение знаниями о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;</p> <p>ПР6.3. 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;</p> <p>ПР6.4. 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;</p> <p>ПР6.5. владение понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать</p>	<p>ОК4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>МП1 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;</p> <p>МП2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;</p> <p>МП3 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;</p> <p>МП4 готовность и способность к самостоятельной информационной познавательной деятельности, владение</p>	<p>ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p> <p>ЛР16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности</p>




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУДп.11.3 Естествознание (физика)

<p>мир, участвовать в дискуссиях по естественно-научным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;</p> <p>ПР6.6 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.</p>		<p>навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников.</p> <p>МР5 умение использовать средства Информационных и коммуникационных Технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>МР7 умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;</p> <p>МР8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;</p> <p>МР9 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения</p>	
---	--	---	--

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.11.3 Естествознание (физика)</i>

1.5. Преемственность образовательных результатов с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь


Образовательные результаты	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	ПМ.02 Приготовление теста	ПМ.03 Разделка теста	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции
ПР6.1,3,4,6 ОК 4	<i>Иметь практический опыт: выполнения работ по производству дрожжей</i>	<i>Иметь практический опыт: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;</i>	<i>Иметь практический опыт: деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования;</i>	<i>Иметь практический опыт: выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;</i>	<i>Иметь практический опыт: отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;</i>



<p>ПР6.2,3,4,5 ОК 4</p>	<p>Знать: способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами</p>	<p>Знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности</p>	<p>Знать: устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от</p>	<p>Знать: методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры,</p>	<p>Знать: требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления</p>
-----------------------------	--	---	--	--	---



		полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании	неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования	крошки, помады на отделку поверхности изделий	
ПР6.2,5 ОК 4	Уметь: размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;	Уметь: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами	Уметь: делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки	Уметь: определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;	Уметь: контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.11.3 Естествознание (физика)</i>

		готовность теста в процессе созревания;	полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;	оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	
--	--	---	---	--	--

1.6. Междисциплинарный подход к отбору содержания ОУДП.11.3 Естествознание (физика) с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Предметное содержание ОД	Образовательные результаты	Наименование дисциплин / МДК / ПМ	Варианты междисциплинарных заданий
Тема 3.2. Постоянный электрический ток. Сила тока, напряжение, электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Тепловое действие электрического тока и закон Джоуля-Ленца.	ПРБ.1,2,6 ОК 4	Информатика	Тема: "Электрические явления" <u>Задание 1.</u> Решение тематических кроссвордов по физике по теме "Законы постоянного тока" в текстовом редакторе WORD; <u>Задание 2.</u> Нужно ответить на 4 вопроса, ответы необходимо найти в глобальной сети, используя поисковые службы Internet: 1). Чем знаменит Эмиль Ленц? (Русский физик. В 1823-1826г. принимал участие в Кругосветном путешествии. Энергетический подход к электрическим явлениям был методом его исследований); 2). Во сколько лет Андре Мари Ампер стал академиком? (в 39лет); 3). Какие изобретения Алессандро Вольта вы знаете? (Изобрел электрическую батарею, построил электроскоп, конденсатор, описал проект телеграфа); 4). Какие понятия ввел Георг Ом? («падение напряжения», «проводимость»)




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУДп.11.3 Естествознание (физика)


Тема 4.3. Строение атомного ядра. Энергия связи. Связь массы и энергии. Ядерная энергетика.	ПР6.2,3,5 ОК 4	История	Ответить на вопросы: 1. Какие исторические события послужили толчком к открытию ядерной бомбы? 2. Какие последствия (экологические, исторические, экономические) имело применение ядерного оружия в Хиросиме и Нагасаки? 3. Какие исторические события подтверждают первенство открытия радиосвязи А.С. Поповым?
Тема 1.2. Взаимодействие тел. Законы Ньютона. Закон всемирного тяготения. Невесомость. Закон сохранения импульса и реактивное движение.	ПР6.1 ОК 4	Астрономия Литература Биология	<p>Тема: "Животные и звезды"</p> <p><u>Задание 1.</u> Определить тему: 1. Третья планета от Солнца. (Земля) 2. Красная планета. (Марс) 3. Планета цвета морской воды. (Уран) 4. Великан среди планет-гигантов. (Юпитер) 5. "Хвостатая" планета. (Комета) 6. Вечная спутница Земли. (Луна) 7. Звезда - помощница путешественников. Спокойно спал небесный Лев Раскрыв свой страшный львиный зев (Со львами не шути!) Кит к Андромеде подплыл. Пегас стремительно скакал, и гордо Лебедь пролетал По Млечному Пути, Кого-то Гидра стерегла. Ведь Гидра Гидрою была спокон веков, друзья! Через гигантский небосвод она таинственно ползёт. Кого же Гидра стережёт?</p> <p>Сказать пока нельзя. А возле млечного Пути, где ни проехать, ни пройти. Лежит огромный Рак. Лежит в космической пыли, слегка клешнями шевелит и всё за Гидрою следит. (Рак, видно, не дурак!) Здесь Ворон крыльями махал. Из пепла Феникс воскресал. Хвост распушал Павлин, здесь извивалась Змея, Лисички бегали, резвясь, И Рысь сидела, притаясь. Певца спасал Дельфин. Жираф вышагивал, как Бог, Вот Заяц, вот Единорог, Журавль, Хамелеон. И Голубь с Ящерицей есть... Нет, видно, мне не прочесть Всех этих сказочных существ. Кем космос заселён». (Полярная) 8. Про эту планету говорят, что она сестра Земли. (Венера) 9. Окольцованная планета. (Сатурн)</p> <p><u>Задание 2.</u> Прослушайте фрагмент из "Космической сказки" Василия Лепилова и посчитайте сколько созвездий, в названии которых встречаются животные: «Окрашен космос в черный цвет. Поскольку атмосферы нет. Ни ночи нет, ни дня. Здесь нет земной голубизны, здесь виды странны и чудны: и звезды сразу все видны, И Солнце, и Луна. На севере звезда видна, и называется она Полярною звездой. Она надежный друг людей, и две Медведицы при ней. Среди космических огней все ходят чередой. 48 48 Невдалеке притих Дракон. Косится на медведиц он. Жуёт концы усов. И долго наблюдал Орёл, как тощий Волк куда-то брёл. И стороною обошёл Созвездье Гончих Псов.</p>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.11.3 Естествознание (физика)</i>

Тема 3.1. Взаимодействие заряженных тел. Электрический заряд. Закон Кулона. Электрическое поле.	ПР6.4,5 ОК 4	География Иностранный язык Литература	Тема: "Электризация тел" 1) рассказать хронологию развития взглядов на электризацию; 2) на контурной карте показать путь продвижения учения электризации по миру; 3) перевести с английского отрывок из книги Уильяма Гилберта «Электричество было всегда»; 4) продемонстрировать явление электризации, рассказать какими способами можно этого добиться; 5) найти в отрывках произведений как описывали явление электризации поэты и писатели.
Тема 4.2. Принцип действия и использование лазера. Оптическая спектроскопия, как метод изучения состава вещества	ПР6.2,3,5 ОК 4	МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	Поиск и представление (сообщение, сочинение, диалог, презентация) интересной информации о принципе действия и использовании лазера (история, великие люди)

1.7. Механизмы достижения результатов освоения ОУДП.11.3 Естествознание (физика) с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь

Наименование ОК, ПК согласно ФГОС СПО по специальности	Инструменты реализации профессиональной направленности		
	В форме практической подготовки (задания ориентированы на профессиональную деятельность)	Включение прикладных модулей (отдельные темы дисциплин, МДК профессионального цикла)	Применение ДОТ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации и интернет-ресурсы) и критически ее оценивать. <u>Задание.</u> Расчёт задач по теме «Электрический ток, Мощность тока» Расчет электрических цепей с последовательным и параллельным соединением.	ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. МДК. 04.1 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий. МДК. 04.2 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий. ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции.	Обеспечение достижения ПР в полном объеме. Обеспечение личностно – ориентированного подхода для разных категорий обучающихся. Формирование индивидуальных образовательных траекторий

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.11.3 Естествознание (физика)</i>


		МДК. 05.1 Технология укладки и упаковки готовой продукции.	
--	--	--	--

1.8. Обоснование применения технологий дистанционного и электронного обучения для определенных элементов содержания ОУДп.11.3 Естествознание (физика)


В процессе преподавания ОУДП.11.3 Естествознание (физика) возможно использование следующих цифровых инструментов:

Цифровые технологии	Педагогические задачи, решаемые на основе цифровой технологии
Power Point	Подготовка к практическим занятиям по ОД. Для проведения занятий используются презентации
Видеофильм / мультфильм	Применяется как иллюстративный материал при изучении тем - на платформе You Eube
Электронная почта	Сетевой ресурс, используемый для коммуникации с обучающимися. Кроме того, применяется для осуществления контроля учебного процесса (переписка: ответы на текущие вопросы, проверка заданий при дистанционной форме обучения, контроль выполнения самостоятельной работы обучающихся)
Скайп	Необходимое консультирование по желанию обучающегося в преддверии сдачи дифференцированного зачета по дисциплине «Естествознание»
Поисковый Яндекс/Google	Помогает организовать самостоятельную работу обучающихся при подготовке к занятиям, обеспечивая им доступ к информационным веб-ресурсам по изучаемым темам. Также рекомендуется в качестве учебной платформы «перевернутого» обучения (дополнительный источник информации для осмысления изложенных на лекциях аспектов литературного развития обучающихся)
Файлообменник (Яндекс- диск)	Используется для обмена файлами разных форматов (текстами, презентациями) между преподавателем и обучающимися (как резервный канал связи при возникновении проблем на платформе системы дистанционного обучения (СДО) Moodle)
Мобильное приложение	Используется приложение WhatsApp, которое позволяет поддерживать коммуникацию с обучающимися как на занятиях (можно отправлять интересный контент), так и вне их (решать возникающие проблемы, в основном организационного характера)
Социальная сеть	Используется «Telegramm» для коммуникации с обучающимися
Интернет	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и других сервисов
Сервисы Google	Используются электронная доска для презентаций; мобильные телефоны, обеспечивают интернет-доступ в систему СДО Moodle, Teams, WhatsApp и др. сервисов

Дистанционное обучение (ДО) обеспечивается применением совокупности образовательных технологий, при которых взаимодействие

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.11.3 Естествознание (физика)</i>


обучающегося и преподавателя осуществляется независимо от места их нахождения и распределения во времени на основе педагогически организованных информационных технологий, прежде всего с использованием средств телекоммуникации

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.11.3 Естествознание (физика)</i>

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:	
лекции	72
практические занятия и лабораторные работы	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
Итоговая аттестация в форме экзамена (4 семестр) и Промежуточный контроль и дифференцированного (2 семестр)	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ОУДп.11.3 Естествознание (физика)

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕСТЕСТВОЗНАНИЕ

19.01.04 Пекарь

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов 162/108/54			Коды общих компетенций (указанных в разделе 1.2) и личностных метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
			Объем часов	Время на изучение темы	Уровень освоения	
1	2	3	4	5	6	
		Первый семестр 36 часов				
		Содержание учебного материала Л-2, ПР-0, ЛР-0, КР-0	2			
Введение 2	1.	Физика как наука и основа естествознания. Научный метод познания окружающего мира. Физическая теория.	2	1	1	У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	2.	Входной контроль		1	2	
Тема 1. Механика 22		Содержание учебного материала Л-12, ПР-5, ЛР-3, КР-2	22			
		Кинематика. Л-4, ПР-3, ЛР-2, КР-1	10			
	3.	Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость.		1	2	У.1-У.5 З.1-З.2
	4.	Равномерное и равнопеременное прямолинейное движение. Ускорение. Свободное падение.		1	2	ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	5.	Практические занятия <i>Решение задач по тем: Механическое движение</i>		1	3	
	6.	Практические занятия <i>Решение задач по тем: Свободное падение.</i>		1	3	
	7.	Лабораторные работы <i>Лабораторная работа №1 «Свободное падение, ускорение</i>		1	2	



		свободного падения»			
8.	Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности		1	2	
9.	Примеры решения задач Движение тела, брошенного под углом к горизонту		1	3	
10.	Практические занятия Решение задач по теме Равномерное движение по окружности		1	3	
11.	Лабораторные работы Лабораторная работа №2 «Изучение движения тела по окружности под действием силы тяжести и упругости».		1	2	
12.	Контрольные работы Контрольная работа №1 по теме «Кинематика»		1	2	
	Законы механики Ньютона. Л-5, ПР-2, ЛР-0, КР-0	7			
13.	Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс.		1	2	У.1-У.5 З.1-З.2
14.	Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики.		1	2	ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
15.	Практические занятия Решение задач по теме Законы механики Ньютона. Сила. Масса. Импульс.		1	3	
16.	Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле.		1	2	
17.	Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы в механике.		1	2	
18.	Примеры решения задач Закон всемирного тяготения.		1	3	
19.	Практические занятия Решение задач по теме Силы в механике.		1	3	
	Законы сохранения в механике. Л-3, ПР-0, ЛР-1, КР-1	5			
20.	Законы сохранения в механике. Закон сохранения импульса. Реактивное движение.		1	2	У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6
21.	Работа силы. Мощность. Энергия.		1	2	ЛР 1-7, ЛР 9-



		Закон сохранения механической энергии.				10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	22.	Лабораторная работа № 3 « Законы сохранения».		1	2	
	23.	Примеры. Решение задач по теме Законы сохранения в механике		1	3	
	24.	Контрольные работы Контрольная работа № 2 по теме «Динамика»		1	2	
		Самостоятельная работа № 1	12		3	
		Подготовка к лабораторной работе № 1 Подготовка к лабораторной работе № 2 Подготовка к лабораторной работе № 3 Подготовка к контрольной работе № 1 Подготовка к контрольной работе № 2 Решение задач: тема «Ускорение. Прямолинейное равноускоренное движение». Решение задач: тема «Криволинейное движение» Решение задач: тема «Сила упругости» Решение задач: тема «Сила трения» Решение задач: тема «Вес тела» Реферат Невесомость Реферат Статика Реферат Гидростатика Реферат Невесомость Реферат Плавание тел Реферат Архимед Реферат Реактивное движение. Реферат Жизнь К.Э. Циолковского Реферат С.П. Королев	12			
Тема 2.		Содержание учебного материала Л-9, ПР-0, ЛР-1, КР-2		12		
Основы молекулярной физики и термодинамики 12		Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. Л-4, ПР-0, ЛР-0, КР-1	5			
	25.	Основные положения молекулярно-		1	2	У.1-У.5



		кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел.				3.1-3.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	26.	Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение.		1	3	
	27.	Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная.		1	2	
	28.	Примеры <i>Решение задач по теме</i> Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ.		1	3	
	29.	Контрольные работы Контрольная работа №3 по теме: «Основы МКТ».		1	3	
		Основы термодинамики. Л-3, ПР-0, ЛР-0, КР-0	3			
	30.	Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса.		1	2	У.1-У.5 3.1-3.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	31.	Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы.		1	2	
	32.	Примеры <i>Решение задач по теме</i> Основы термодинамики.		1	3	
		Свойства паров. Свойства жидкостей. Свойства твердых тел. Л-2, ПР-0, ЛР-1, КР-1	4			
	33.	Свойства паров. Испарение и		1	2	У.1-У.5



		конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике. Лабораторная работа № 4 Измерение влажности воздуха.				3.1-3.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	34.	Свойства жидкостей. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.		1	2	
	35.	Свойства твердых тел. Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация		1	2	
	36.	Контрольные работы Контрольная работа № 4 по теме: «Термодинамика».		1	3	
		Самостоятельная работа №2:	6			
		Подготовка к лабораторной работе № 4 Подготовиться к контрольной работе №3 Подготовиться к контрольной работе №4 Повторение по лекциям Решение задач: тема «Масса и размер молекул» Решение задач: тема «Температура в МКТ теории газа». Решение задач: тема «Уравнение теплового баланса» Решение задач: тема «Первый закон термодинамики» Решение задач: тема «Насыщенные пары. Влажность воздуха» Работа с графиками изопроцессов. Решение задач: по теме « Работа в термодинамике»		6	3	У.1-У.5 3.1-3.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6



		Реферат «Тепловые двигатели» Реферат «Измерение температуры»; Реферат «Жидкие кристаллы в природе» Реферат «Охрана природы»				
Второй семестр 36 часов						
Тема 3.		Содержание учебного материала Л-23, ПР-5, ЛР-2, КР-6	36			
Электродинамика 36		Электрическое поле. Л-7, ПР-1, ЛР-0, КР-1	9			
	37.	Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона.		1	2	У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6
	38.	Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля		1	2	ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	39.	Практические занятия Решение задач по теме Закон Кулона. Напряженность. Работа сил электростатического поля		1	3	
	40.	Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля.		1	2	
	41.	Примеры Решение задач по теме Потенциал. Разность потенциалов.		1	3	
	42.	Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле.		1	2	
	43.	Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля.		1	2	
	44.	Примеры Решение задач по теме Конденсаторы. Работа эл.поля. Емкость. Энергия эл.поля		1	3	
	45.	Контрольные работы Контрольная работа №5 по теме: «Электростатика».		1	2	
		Законы постоянного тока. Л-8, ПР-2, ЛР-1, КР-1	12			
	46.	Условия, необходимые для возникновения и поддержания		1	2	У.1-У.5 З.1-З.2



		электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи без ЭДС.				ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
47.		Практические занятия Решение задач по теме Сила тока. Закон Ома.		1	3	
48.		Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры.		1	2	
49.		Примеры. Решение задач по теме Зависимость электрического сопротивления		1	3	
50.		Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи		1	2	
51.		Лабораторные работы Лабораторная работа № 5 «Изучение закона Ома для участка цепи»		1	2	
52.		Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею.		1	2	
53.		Практические занятия Решение задач по теме Закон Ома для полной цепи.		1	3	
54.		Примеры Решение задач по теме Последовательное и параллельное соединение проводников.				
55.		Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока.		1	2	
56.		Примеры Решение задач по теме Работа и мощность электрического тока		1	3	
57.		Контрольные работы Контрольная работа №6 по теме: «Законы постоянного тока».		1	2	
		Электрический ток в полупроводниках. Л-3, ПР-0, ЛР-0, КР-1	4			
58.		Электрический ток в металлах. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Р-п переход.		1	2	У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-



59.	Электрический ток в жидкостях. Электрический ток в вакууме. Электрический ток в газах. Плазма.		1	2	10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
60.	Примеры <i>Решение задач по теме</i> Электрический ток в различных средах		1	3	
61.	Контрольные работы <i>Контрольная работа №7 по теме: «Электрический ток в различных средах».</i>		1	2	
	Магнитное поле. Л-3, ПР-1, ЛР-1, КР-2	7			
62.	Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Опыт Эрстеда. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток.		1	2	У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
63.	Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд.		1	2	
64.	Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц.		1	2	
65.	Практические занятия <i>Решение задач по теме</i> Расчет силы Ампера и силы Лоренца		1	2	
66.	<i>Лабораторная работа № 6 «Наблюдение действия магнитного поля на проводник с током»</i>		1	2	
67.	Контрольные работы <i>Контрольная работа №8 по теме: «Магнитное поле»</i>		1	2	
	Электромагнитная индукция. Л-2, ПР-1, ЛР-0, КР-1, Д/З- 1	4			
68.	Электромагнитная индукция. Магнитный поток. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.		1	2	У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
69.	Примеры <i>Решение задач по теме</i> Магнитный поток. Закон ЭМИ. Энергия магнитного поля тока		1	2	
70.	Практические занятия				



		Решение задач по теме Магнитный поток. Закон ЭМИ. Энергия магнитного поля тока				
	71.	Контрольная работа № 9 по теме «Электромагнитная индукция».		1	2	
	72.	Дифференцированный зачет за 2 полугодие 1 курс		1	2	
		Самостоятельная работа №3	18		3	
		Подготовка к лабораторной работе № 5 Подготовка к лабораторной работе № 6 Подготовиться к контрольной работе №5 Подготовиться к контрольной работе №6 Подготовиться к контрольной работе №7 Подготовиться к контрольной работе №8 Подготовиться к контрольной работе №9 Повторение по лекциям Решение задач: тема: «Параметры электрического поля» Решение задач: тема Электрический ток. Действие тока. Решение задач: тема Закон Ома для участка цепи. Решение задач: тема Последовательное и параллельное соединение проводников Решение задач: тема Работа и мощность постоянного тока. Решение задач: тема Закон Ома для полной цепи» Решение задач: тема Расчет силы Ампера и силы Лоренца Решение задач: тема Магнитный поток. Закон ЭМИ Решение задач: тема Энергия магнитного поля тока Решение задач: тема: Трансформатор Реферат «Поляризация диэлектриков»		2 4 1		



		Реферат « Чем опасна гроза» Реферат «Применение теплового действия электрического тока» Реферат «Фарадей и открытие электромагнитной индукции» Реферат «Современная мобильная связь»				
Третий семестр 36 часов						
Тема 4. Колебания и волны 16		Содержание учебного материала: Л-12, ПР-2, ЛР-0, КР-2	16			
		Механические колебания. Л-2, ПР-1, ЛР-0, КР-0	3			
	73.	Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы.		1	2	У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	74.	Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания.		1	2	
	75.	Практические занятия Решение задач по теме Механические колебания.		1	3	
		Упругие волны. Л-3, ПР-0, ЛР-0, КР-0	3			
	76.	Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны		1	2	У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	77.	Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.		1	2	
	78.	Примеры Решение задач по теме Упругие волны		1	3	
		Электромагнитные колебания. Л-5, ПР-1, ЛР-0, КР-1	7			
	79.	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания.		1	2	У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	80.	Переменный ток. Генератор				



		переменного тока.				
81.	Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока.		1	2		
82.	Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.					
83.	Примеры Решение задач по теме Электромагнитные колебания		1	3		
84.	Практические занятия Решение задач по теме Электромагнитные колебания		1	3		
85.	Контрольные работы Контрольная работа № 10 по теме «Электромагнитные колебания».		1	2		
	Электромагнитные волны. Л-2, ПР-0, ЛР-0, КР-1	3				
86.	Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур.		1	2	У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6	
87.	Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.		1	2		
88.	Контрольные работы Контрольная работа № 11 по теме «Электромагнитные волны».		1	2		
	Самостоятельная работа №4:	10		3		
	Подготовиться к контрольной работе №10 Подготовиться к контрольной работе №11 Повторение по лекциям Решение задач: тема «Механические колебания» Решение задач: тема «Упругие волны» Решение задач: тема «Энергия при колебаниях» Решение задач: тема «Электромагнитные волны» Реферат Резонанс и его последствия		1 4			
	Содержание учебного материала: Л-6, ПР-0, ЛР-2, КР-1	9				



Тема 5. Оптика 9		Природа света. Л-3, ПР-0, ЛР-0, КР-0	3			
	89.	Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение.		1	2	У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6
	90.	Линзы Формула тонкой линзы. Получение изображения с помощью линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы				ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	91.	Примеры <i>Решение задач по теме</i> Формула тонкой линзы		1	3	
		Волновые свойства света. Л-3, ПР-0, ЛР-2, КР-1	4			
	92.	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление	7	1	2	У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	93.	Поляроиды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства.		1	2	
	94.	Примеры <i>Решение задач по теме</i> Законы отражения и преломления света		1	3	
	95.	Лабораторные работы <i>Лабораторная работа № 7 «Измерение показателя преломления стекла».</i>		1	2	
	96.	<i>Лабораторная работа: № 8 «Наблюдение интерференции и дифракции света»</i>		1	2	
	97.	Контрольные работы <i>Контрольная работа №12 по теме: «Световые волны».</i>		1	3	
		Самостоятельная работа №5:	4		3	



		Подготовка к лабораторной работе № 7 Подготовка к лабораторной работе № 8 Подготовиться к контрольной работе №12 Повторение по лекциям Решение задач: тема «Формула тонкой линзы» Решение задач: тема «Построение изображений в линзах» Решение задач: тема «Дифракционная решетка» Реферат «Кольца Ньютона» Реферат «спектральный анализ звезд»		3		
Тема 6. Элементы кв физики 8		Содержание учебного материала: Л-8, ПР-0, ЛР-1, КР-2	8			
		Квантовая оптика. Л-2, ПР0, ЛР-0, КР-1	3			
	98.	Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов.		0,5	2, 3	У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
	99.	Примеры. <i>Решение задач по теме</i> Уравнение фотоэффекта Контрольные работы		1	2	
	100.	Контрольная работа №13 по теме «Световые кванты».				
		Физика атома. Л-1, ПР-0, ЛР-0, КР-0	1			
	101.	Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые генераторы.		1	2	У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14, ПР6.1-ПР6.6
		Физика атомного ядра. Л-5, ПР-0, ЛР-1, КР-1				
	102.	Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова —Черенкова				У.1-У.5 З.1-З.2 ОК.1-ОК.6 ЛР 1-7, ЛР 9-10, ЛР 14,




	103.	Лабораторная работа: № 9 «Изучение треков, заряженных части»		1	2, 3	ПР6.1-ПР6.6
	104.	Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер.		1	2	
	105.	Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор.				
	106.	Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.				
	107.	Примеры Решение задач по теме Физика Атома				
	108.	Контрольные работы Контрольная работа №14 по теме «Атом и Атомное ядро».		1	2	
		Самостоятельная работа №6:	4		3	
		Подготовка к лабораторной работе № 9 Подготовиться к контрольной работе №13 Подготовиться к контрольной работе №14 Решение задач: тема: «Уравнение фотоэффекта». Решение задач: тема: «Радиоактивные превращения. Закон радиоактивного распада». Решение задач: тема: «Состав атомного ядра. Энергетический выход реакции». Реферат «Люминесценция» Реферат «Биологическое действие радиации» Реферат «Применение изотопов» Реферат «Применение лазеров»		2 1		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУДп.11.3 Естествознание (физика)

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.11.3 Естествознание (физика)</i>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает наличие:

- 3.1.1 учебного кабинета, компьютерный класс, сетевая версия с рабочим местом учителя
- 3.1.2. лаборатории
- 3.1.3. зала библиотеки; читального зала с выходом в сеть Интернет.

3.2. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-наглядные пособия по физике, химии и биологии;
- лабораторное оборудование, плакаты по физике,

Технические средства обучения:

- доска;
- мультимедийный компьютер;
- проектор;
- практические работы проводятся с использованием программного продукта "Физика.

Виртуальная лаборатория».

- Телевизора
- Видеомагнитофона
- набор видеокассет по всему курсу физики

3.3. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

Основные источники:

№	Выходные данные печатного издания	Год издания
1.	Отюцкий, Г. П. Естествознание: базовый уровень: 10—11 классы: учебник для среднего общего образования / Г. П. Отюцкий; под редакцией Г. Н. Кузьменко. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 369 с. — ISBN 978-5-534-15621-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/509216 (дата обращения: 29.05.2022).	2022
2.	Физика: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций. Базовый уровень / Э.Т. Изергин. — М.: ООО «Русское слово— учебник», 2021. — 224 с.: ил. — (ФГОС. Инновационная школа)	2021

**Дополнительные источники:**

№	Выходные данные печатного издания	Год
1	Валянский, С. И. Естествознание: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. И. Валянский. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 367 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13604-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494735 (дата обращения: 29.05.2022).	2022
2.	Горелов, А. А. Естествознание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Горелов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10214-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495185 (дата обращения: 29.05.2022).	2022
3.	Гусейханов, М. К. Естествознание: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. К. Гусейханов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 442 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-53400855-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/490212 (дата обращения: 29.05.2022).	2022
4	Естествознание: учебник для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко [и др.]; под редакцией В. Н. Лавриненко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15643-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/509261 (дата обращения: 29.05.2022).	2022

Интернет ресурсы


1. <http://www.researcher.ru/> интернет-портал «Исследовательская деятельность школьников»
2. <http://www.1september.ru/> издательский дом «Первое сентября»
3. <http://www.it-n.ru/> сеть творческих учителей
4. <http://en.edu.ru> естественно-научный портал
5. <http://www.km.ru> мультипортал КМ.RU
6. <http://www.vschool.ru/> Виртуальная школа КМ.ru
7. <http://www.allbest.ru/union/> юз образовательных сайтов - проекта Allbest.ru.
8. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
9. <http://window.edu.ru/> Единое окно доступа к образовательным ресурсам;
10. <http://edu.ru/> Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты.
11. <http://www.ito.su/> Информационные технологии в образовании
12. <http://www.ed.gov.ru/> Сайт Министерства образования РФ.
13. <http://www.edu.ru/> Федеральный портал «Российское образование»
14. <http://www.school.edu.ru> Российский общеобразовательный портал
15. <http://www.informika.ru> Центр Информации Министерства общего и профессионального образования РФ «Информатика»
16. <http://www.vlibrary.ru/> поисковая система газет и журналов «Виртуальная библиотека».



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ОУДп.11.3 Естествознание (физика)


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))
	ОУДп.10 Физика

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА
РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии**


4.1. Объекты контроля по общеобразовательной дисциплине с учетом профессиональной направленности ППКРС по профессии

Контроль и оценка результатов освоения ОУД. 11.3 Естествознание(физика) с учетом профессиональной направленности по профессии ППКРС СПО 19.01.04 Пекарь.


Предметный результат согласно ФГОС СОО	Объект контроля	Средства контроля	Результаты контроля с учетом профиля
ПРб.1-6	<p>ОК 4 ПРб.1-6: У1. 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;</p> <p>31. Смысл понятий: естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле и электромагнитные волны, квант, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера;</p> <p>32. Вклад великих ученых в формирование современной естественнонаучной картины мира.</p>	презентации, беседа, устный опрос, заполнение таблиц, тесты, рефераты, доклады, решение физических задач	<p>Имеет целостное представление об окружающем мире, понимает сущности наблюдаемых явлений. Владеет практическим применением знаний естествознания; умеет пользоваться методами научного исследования явлений природы, проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, обрабатывать результаты измерений, представлять результаты измерений с помощью таблиц, графиков и формул, обнаруживать зависимости между физическими величинами, объясняет полученные результаты и делает выводы, оценивает границы погрешностей результатов измерений; умения применять теоретические знания по физике на</p>

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 Пекарь	
	ОУДп.11.3 Естествознание (физика)	

			практике, решать физические задачи на применение полученных знаний
ПРБ.1-6	<p>ОК 4</p> <p>ПРБ.1-6:</p> <p>У2. 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;</p> <p>31. смысл понятий: естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле и электромагнитные волны, квант, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера.</p>	презентации, беседа, устный опрос, заполнение таблиц, тесты, рефераты, доклады	применяет полученные знания для объяснения принципов действия важнейших технических устройств, решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности своей жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды
ПРБ.1-6	<p>ОК 4</p> <p>ПРБ.1-6:</p> <p>У3. выдвигать гипотезы и предлагать пути их проверки; делать выводы на основе экспериментальных данных, представленных в виде графика, таблицы или диаграммы;</p> <p>31. смысл понятий: естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле и электромагнитные волны, квант, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера.</p>	презентации, беседа, устный опрос, заполнение таблиц, тесты, рефераты, доклады	Развивает теоретическое мышление на основе формирования умений устанавливать факты, различать причины и следствия, строить модели и выдвигать гипотезы, отыскивать и формулировать доказательства выдвинутых гипотез, выводить из экспериментальных фактов и теоретических моделей физические законы; представлять результаты измерений с помощью таблиц, графиков, диаграмм
ПРБ.1-6	<p>ОК 4</p> <p>ПРБ.1-6:</p> <p>У4. работать с естественнонаучной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, ресурсах Интернета, научно-популярных статьях: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации;</p> <p>31 смысл понятий: естественнонаучный метод познания, электромагнитное поле и электромагнитные волны, квант, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент,</p>	презентации, беседа, устный опрос, заполнение таблиц, тесты,	умеет применять теоретические знания по естествознанию на практике, решает физические задачи на применение полученных знаний

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ОУДп.11.3 Естествознание (физика)</i>

	дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера.		
ПРБ.1-6	<p>ОК 4</p> <p>ПРБ.1-6:</p> <p>У.5 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; понимания взаимосвязи учебного предмета с особенностями профессий и профессиональной деятельности, в основе которых лежат знания по данному учебному предмету. (абзац введен Приказом Минобрнауки России от 10.11.2011 N 2643)</p> <p>31. Смысл понятий: естественнонаучный метод познания, Электромагнитное поле и электромагнитные волны, квант, периодический закон, химическая связь, химическая реакция, макромолекула, белок, катализатор, фермент, дифференциация клеток, ДНК, вирус, биологическая эволюция, биоразнообразие, клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера.</p>	презентации, беседа, устный опрос, заполнение таблиц, тесты, рефераты, доклады	применяет полученные знания для обеспечения безопасности своей жизни

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 Пекарь	
	ОУДп.11.3 Естествознание (физика)	

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЭВЕНКИЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕННО:

на заседании
ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»
Протокол №16-у от «31» августа 2022г.
Председатель _____ Е.Л. Громова

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова
«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»


Л.В. Пахомова
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОУДп.11.3 ФИЗИКА

по профессии 19.01.04 Пекарь

Тура, 2022

	Министерство образования Красноярского края
	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	Рабочая программа учебной дисциплины
	19.01.04 Пекарь
	<i>ПМ.00 Профессиональный модуль</i>
	<i>ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей</i>

РАССМОТРЕННО:

на заседании

ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»

Протокол № 16-у от «31» августа 2022г.

Председатель _____ А.Н. Филиппов

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова

«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова

«31» августа 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Версия 1.0

Дата введения 01.09.2022г.

Тура, 2022

Разработал	Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»	Алдиева Татьяна Игоревна
-------------------	-----------------------------------	---------------------------------



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	10



1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии **19.01.04 Пекарь**.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) Пекарь, кондитер.

1.2. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность <*>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.3. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

**1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

иметь практический опыт	ПО – 1. выполнения работ по производству дрожжей;
Уметь	У.1. размножать и выращивать дрожжи; У.2. активировать прессованные дрожжи; У.3. выполнять контрольные анализы; У.4. обслуживать оборудование дрожжевого цеха; У.5. соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;
Знать	З.1. способы изменения температуры дрожжей; З.2. методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; З.3. методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; З.4. способы обработки оборудования дрожжевого цеха; З.5. правила организации работ в цеху; З.6. требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами

1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов 120

Из них на освоение МДК 48 том числе самостоятельная работа 16, ЛПЗ – 12, теоретическое обучение – 20;
практики, в том числе: учебная 36, производственная 36

промежуточная аттестация:

по МДК – дифференцированный зачет
квалификационный экзамен



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

			Объем профессионального модуля, ак.час					
Коды общих и профессиональных компетенций	Структура профессионального модуля	Макс. учебная нагрузка (час.)	Обучение по МДК			Промежуточная аттестация	Практики	
			Всего	В том числе:			учебная	Производственная
				Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 1.ОК 2. ОК 3.ОК 4. ОК 5.ОК 6. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	МДК 01.01. Технология производства дрожжей	48	32 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-16 4 семестр-16 5 семестр-0 6 семестр-0	12 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-4 4 семестр-8 5 семестр-0 6 семестр-0	23 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-8 4 семестр-8 5 семестр-0 6 семестр-0	Диф.зачет – 4 семестр; Квалиф.экзамен – 4 семестр	4 семестр - 36	4 семестр - 36
	Всего:	120	32	12	16		36	36



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля «Размножение и выращивание дрожжей»

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Код ПК, ОК	Код ПО/У/З
			Лекции	Лабораторные работы Практические занятия	Самостоятельная работа		
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 01.01 Размножение и выращивание дрожжей							
3 семестр-16			20	12	16		
Тема 1.1. Введение. Характеристика дрожжей	Содержание учебного материала						
	1-2	История дрожжей, распространение дрожжевых грибов в природе	2			ПК1.1., ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1., У.1., У.2., У.3; 3.1., 3.2., 3.3., 3.4;
	3-6	Физиология дрожжей, строение дрожжевых клеток. Фер- ментские превращения, происходящие внутри дрожжевых клеток в процессе их жизнедеятельности.	4				
	7-8	Расы и штаммы хлебопекарных дрожжей	2				
	9-12	Условия внешней среды, влияние на синтез биомассы дрожжей, требования к составу питательной среды. Температура среды, аэрация среды.	4				
	13-14	Практическая работа: Основы микробиологии в приготовлении дрожжей.		2			
	15-16	Практическая работа: Контрольная работа по теме.		2			
		Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.01 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной экономической литературы. Подготовка к практическим работам, оформление практических работ и подготовка к их защите.			8		
Версия: 1.0							Стр. 6 из 14



		<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы доклады по темам:</p> <p>НТП в обеспечении оборудованием дрожжевого цеха</p> <p>Основы микробиологии в приготовлении дрожжей.</p> <p>Зарубежный опыт в дрожжеводстве.</p> <p>Теории процесса активации прессованных дрожжей и адаптации дрожжевых клеток к анаэробному метаболизму.</p> <p>Основы метаболизма дрожжевых клеток <i>Saccharomyces cerevisiae</i> и молочнокислых бактерий.</p>					
Тема 1.2. Размножение и выращивание дрожжей.	4 семестр						
	Содержание учебного материала						
	17-19	Основы культивирования дрожжей. Выращивание дрожжей по воздушно-приточному и воздушно-поточному способу	3			ПК1.3., ПК 1.1., ПК 1.4., ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	Н.4., У.1., У.2., У.3; 3.1., 3.2., 3.3., 3.4;
	20-23	Технологический процесс производства хлебопекарных прессованных дрожжей. Размножение маточных дрожжей. Выращивание маточных дрожжей по различным технологическим схемам.	4				
	24-29	ПЗ № 3 Определение качества дрожжей прессованных и сухих. Подготовка дрожжей к производству.		6			
	30	Производство сухеных дрожжей, сроки хранения дрожжей. Производство жидких хлебопекарных дрожжей.	1				
	31-32	ПР. № 4. Дифференцированный зачет		2			
		<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы доклады по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Сущность методов стабилизации биотехнологических свойств хлебопекарных дрожжей. - Модификации технологии приготовления жидких дрожжей. - Технологии приготовления пшеничного теста на густых полуфабрикатах и их анализ. - Интенсификация технологических процессов приготовления хлеба на основе ферментных препаратов 			8		

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена по модулю



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Код ПК, ОК	Код ПО/У/З
				Практические работы			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей. Учебная практика. УП.01							
4 семестр-36				36			
Размножение и выращивание дрожжей.	Содержание практических работ						
	1-6	1.Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно- гигиенические требования к работникам пищевых производств(хлебозаводов, предприятий общественного питания и т.д.).Ознакомление с рабочими местами на производстве.		6		ПК1.1., ПК 1.2, ПК 1.3., ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1., У.1., У.2., У.3; 3.1., 3.2., 3.3., 3.4;
	7-12	2.Подготовка дрожжей. Приготовление дрожжевого молока. Освоение приемов приготовления дрожжевого молока.		6			
	13-18	3.Подготовка сырья. Приготовление ржаной густой закваски.		6			
	19-24	4. Приготовление жидкой ржаной закваски.		6			
	25-30	5. Приготовление закваски пониженной кислотности.		6			
	31-36	6. Подготовка сырья для приготовления опары. Приготовление опары. Зачет.		6			
Размножение и выращивание дрожжей.	4 семестр						
	Производственная практика . ПП.01. 36 часов						



	1-6	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно- гигиенические требования к работникам пищевых производств(хлебозаводов, предприятий общественного питания и т.д.).Ознакомление с рабочими местами на производстве.		6		ПК1.3., ПК 1.1., ПК 1.4., ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	Н.4., У.1., У.2., У.3; 3.1., 3.2., 3.3., 3.4;
	7-12	Подготовка дрожжей. Приготовление дрожжевого молока. Освоение приемов приготовления дрожжевого молока.		6			
	13-18	Подготовка сырья. Приготовление ржаной густой закваски.		6			
	19-24	Приготовление жидкой ржаной закваски.		6			
	25-30	Приготовление закваски пониженной кислотности.		6			
	31-36	Подготовка сырья для приготовления опары. Приготовление опары. Зачет.		6			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

технологии приготовления мучных кондитерских изделий;

технологического оборудования хлебопекарного производства;

– Лаборатории «микробиологии, санитарии и гигиены»;

– мастерских «учебная пекарня»,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

**Нормативные источники:**

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
4. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г., Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
8. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
9. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

Основные источники:

1. авт:Чижикова О.Г.Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО КноРус. 2020г.
2. авт:Мармузова Л.В.Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Учебник КноРус. 2020г.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий (7-е изд., стер.) учебник
4. 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

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. Лабораторный практикум (2-е изд., стер.) 6. авт:Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. (ТОП-50 СПО). Учебник КноРус. 2020г.
7. авт:Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Учебник КноРус. 2020г.

Дополнительные источники:

1. авт:Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности. (СПО). Учебно-практическое пособие. КноРус. 2020г
2. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие / С.Е. Ермилова, Е.И. Соколова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80с. (Кондитер. Повышенный уровень).
4. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: Учебное пособие. (Сер. «Учебники 21 века»)- Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 384 с.
5. Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства : учеб. пособие / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 64 с. – (Кондитер)
6. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с. – (Кондитер. Базовый уровень).
7. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : раб. Тетрадь : в 2 ч. Ч. 1. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис.- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 112 с.
8. Т. Деревянко «Украшение блюд»
9. Г. Линде и Х. Кноблох, «Кругосветное путешествие по кухням разных народов»
10. В. Похлебкин «Большая энциклопедия кулинарного искусства»

Сборники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л. Марчука. Комитет Российской Федерации по торговле, 1996.



2. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий – СПб, 2009. – 296 с.
3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. Под общей редакцией А.П. Антонова. Издательство «Хлебпродинформ», 2000.
4. «Сборник рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий» - нормативный документ. 2009г.

Периодическая печать:

1. Изд. ООО «Бонниер Пабליкейшенс», Журнал «ГастрономЪ», 2021г.
2. Изд. ООО «Издательский дом «Гастроном», Журнал «Коллекция рецептов. Школа гастронома», 2021г.
3. Изд. ООО «ЗМС МЕДИА» Журнал Кулинарный практикум, 2021г.
Электронный образовательный ресурс (диск) по профессии «Повар, кондитер» «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Кулинарная энциклопедия диск **CD -I**

Интернет ресурсы:

<https://znanium.com/>

WWW.PrLib.ru (интернет –портал президентской библиотеки)

WWW.Stu-kras.ru (сайт научной электронной библиотеки СФУ)

gastronom.ru- журнал Гастроном

EdaBlog.ru»mealcat/prigotovlenie-blyud

gastronom.ru»recipe - приготовление блюд

house-recept.ru - Пошаговое приготовление рецептов блюд опубликованных на сайте.

<http://digitaljournals.ru> –кулинарные журналы

<http://supercook.ru/>

<http://www.restoran.ru/>

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>.,

[http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)



4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.	- знает способы изменения температуры дрожжей; - умеет: активировать прессованные дрожжи;	Оценка: -практических работ -дополнительных (самостоятельных) работ с рекомендованной литературой; - проверочных работ; - контрольных работ; - лабораторных работ. Наблюдение за деятельностью обучающихся. Экспертное наблюдение за выполнением практических работ и лабораторных работ.
ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	-знает: методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; -знает методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; - умеет: размножать и выращивать дрожжи; выполнять контрольные анализы;	
ПК.1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.	- знает: способы обработки оборудования дрожжевого цеха; - правила организации работ в цеху; - требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами. Умеет обслуживать оборудование дрожжевого цеха; - соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.02 Приготовление теста

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	10



1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 приготовление теста

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии **19.01.04 Пекарь**.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) Пекарь, кондитер.

1.2. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность <*>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.3. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.

**1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

иметь практический опыт	ПО – 1. хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; ПО- 2. приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; ПО -3. обслуживания оборудования для приготовления теста;
Уметь	У.1 пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; У.2. взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; У.3. оценивать качество сырья по органолептическим показателям; У.4. оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; У.5. определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; У.6. определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
Знать	3.1. характеристики сырья и требования к его качеству; 3.2. правила хранения сырья; 3.3. правила подготовки сырья к пуску в производство; 3.4. способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; 3.5. способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; 3.6. способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; 3.7. рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; 3.8. методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептов; 3.9. методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; 3.10. структуру и физические свойства различных видов теста; 3.11. сущность процессов созревания теста; 3.12. правила работы на тестоприготовительном оборудовании



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.02 Приготовление теста

1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов 188

Из них на освоение МДК 132, в том числе ЛПЗ – 58, теоретическое обучение – 74;
самостоятельная работа 56

практики, в том числе: учебная 36, производственная 108

промежуточная аттестация:

по МДК – дифференцированный зачет


квалификационный экзамен



2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

			Объем профессионального модуля, ак.час					
Коды общих и профессиональных компетенций	Структура профессионального модуля	Макс. учебная нагрузка (час.)	Обучение по МДК			Промежуточная аттестация	Практики	
			Всего	В том числе:			учебная	Производственная
				Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 1.ОК 2. ОК 3.ОК 4. ОК 5.ОК 6. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4.	МДК 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	90	60 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-30 4 семестр-30 5 семестр-0 6 семестр-0	28 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-8 4 семестр-20 5 семестр-0 6 семестр-0	30 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-15 4 семестр-15 5 семестр-0 6 семестр-0	Диф.зачет – 4 семестр; Квалиф.экзамен – 4 семестр		
ОК 1.ОК 2. ОК 3.ОК 4. ОК 5.ОК 6. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4.	МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	98	72 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-36 4 семестр-36 5 семестр-0 6 семестр-0	30 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-13 4 семестр-17 5 семестр-0 6 семестр-0	26 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-13 4 семестр-13 5 семестр-0 6 семестр-0	Диф.зачет – 4 семестр; Квалиф.экзамен – 4 семестр	36	108
	Всего:	188	132	58	56		36	108

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»					
	19.01.04 ПЕКАРЬ					
	ПМ.02 Приготовление теста					

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля «Приготовление теста»

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Код ПК, ОК	Код ПО/У/З
			Лекции	Лабораторные работы Практические занятия	Самостоятельная работа		
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий							
3 семестр-30			22	8	15		
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала						
	1-2	Схема технологического процесса производства хлебобулочных изделий на современном хлебозаводе. Хлебопекарная промышленность на современном этапе	2			ПК2.1., ПК 2.2, ПК 2.3., ПК 2.4. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1.- 3, У.1. - У.6.; 3.1. - 3.12;
Тема 2. Прием хранение и подготовка сырья к производству	3-4	Зерно и его классификация; виды и сорта муки; хлебопекарные свойства ржаной и пшеничной муки.	2			ПК2.1., ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1. У.1. - У.3.; 3.1. - 3.3;
	5-6	Вода, молоко, яйца; химический состав, свойства, требования к качеству и условия хранения; применение	2				
	7-8	Жиры и масла; виды и их классификация, сорта, состав, свойства, применение и условия хранения; органолептическая оценка и качественные показатели	2				



	9-10	Солод, орехи, пряности, требования к качеству и условия хранения	2				
	11-12	Химические разрыхлители и пищевые добавки; виды, свойства, применение, условия хранения и требования к качеству	2				
	13-14	Химические разрыхлители и пищевые добавки; виды, свойства, применение, условия хранения и требования к качеству	2				
	15	ПЗ.№ 1. Заверточные и упаковочные материалы		1			
	16	ПЗ.№ 2. Прием, хранение и подготовка основного и дополнительного сырья		1			
	17-22	ПЗ№ 3. Подготовка сырья к производству		6			
Тема 3. Приготовление теста	23	Понятие о рецептуре	1			ПК2.1. - ПК.2.4. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1. – ПО.3. У.1. - У.6.; 3.1. - 3.12;
	24	Правила взаимозаменяемости сырья	1				
	25-26	Расчет производственных рецептов	2				
	27	Дозирование сырья	1				
	28-29	Замес и образование теста	2				
	30	Способы разрыхления теста. Зачетная работа.	1				
Тема 3. Приготовление теста	4 семестр 30/20						
	Содержание учебного материала						
	31	Брожение теста	1			ПК2.1. - ПК.2.4. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1. – ПО.3. У.1. - У.6.; 3.1. - 3.12;
	32	Приготовление и применение заварок	1				
	33	Приготовление жидких дрожжей	1				
		Способы приготовления пшеничного теста	2				



	34-35						
	36-37	Приготовление ржаного теста	2				
	38-39	Способы приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки	2				
	40	Использование полуфабрикатов хлебопекарного производства идущих на переработку	1				
	41-46	ПЗ№ 4. Приготовление теста из пшеничной муки		6			
	47-52	ПЗ№ 5 .Приготовление теста из ржаной муки		6			
	53-58	ПЗ№ 6. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки		6			
	59	ПЗ.№ 7. Определение готовности теста		1			
	60	ПР.№ 8. Дифференцированный зачет		1			
		Самостоятельная работа обучающихся: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			30		
	1	Приготовление теста для различных видов изделий, составление технологических карт			10		
	2	Доклад на тему: Производство хлебобулочных изделий на предприятии малой мощности.			5		
	3	Доклад на тему: Новое оборудование для хлебозаводов, их характеристика.			5		
	4	Проработка конспектов. Подготовка к практическим работам, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение учебной и специальной литературы, нормативной документации.			10		



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.02 Приготовление теста


Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Код ПК, ОК	Код ПО/У/З
			Лекции	Лабораторные работы Практические занятия	Самостоятельная работа		
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий							
3 семестр-30			24	12	13		
Тема 1. Закон о труде	Содержание учебного материала						
	1-2	Охрана труда при работе в кондитерском цехе. Санитарные требования в кондитерском цехе.	2			ПК2.1., ПК 2.2, ПК 2.3., ПК 2.4. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1.- 3, У.1. - У.6.; 3.1. - 3.12;
Тема 2. Подготовка кондитерского сырья к производству	3-4	Мука и крахмал. Сахар, мед, патока Яйца и яичные продукты	2			ПК2.1., ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1., ПО- 3 У-1, У-2, У-3, У-5.
	5	Масло маргарин и жиры; молоко и молочные продукты	1				
	6	Овощи, фрукты, крупы	1				
	7-8	Мясные и рыбные продукты	2				
	9	Разрыхлители теста, вкусовые и ароматические вещества	1				
	10	Пищевые добавки и красители	1				
Тема 3. Полуфабрикаты	11-12	Приготовление мясного фарша с луком, рыбного, картофельного, капустного, фруктовых начинок	2			ПК2.1, ПК2.4. ОК 1., ОК 2.,	ПО-1-3; У-1 – У-4;



для мучных кондитерских изделий	13-14	Приготовление сиропов, кремов	2			ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	3-1 – 3-3;
	15-16	Приготовление глазури и посыпок	2				
	17-22	ПЗ.№1. Приготовление фаршей		6			
Тема 4. Приготовление дрожжевого теста	23-24	Замес теста и способы его разрыхления	2			ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4; ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО-1-3; У-1 – У-6; 3-1 – 3-12
	25	Приготовление дрожжевого безопарного теста	1				
	26-27	Приготовление дрожжевого опарного теста	2				
	28	Приготовление дрожжевого слоеного теста	1				
	29	Приготовление блинного теста и теста для оладий	1				
	30	ПР № 2. Требования к качеству	1				
	31-36	ПЗ № 3. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом		6			
	4 семестр 18/18/13						
	Содержание учебного материала						
Тема 5. Приготовление бездрожжевого теста	37	Классификация бездрожжевого теста	1			ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4; ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО-1-3; У-1 , У2, У3, У5, У-6; 31, 32, 33, 37, 38, 310,311, 3-12
	38	Приготовление отделочных полуфабрикатов; сиропов, желе, мастики, глазури, марципана, посыпок	1				
	39-40	Приготовление сдобное пресного теста	2				
	41	Приготовление вафельного теста	1				
	42-43	Приготовление пряничного теста	2				
	44	Приготовление заварного теста	1				
	45-47	ПР. № 4. Приготовление бисквита		3			
	48	Приготовление песочного теста	1				
	49	Приготовление слоеного теста	1				
	50	Приготовление воздушного теста	1				
	51	Приготовление воздушно - орехового теста	1				



	52	Приготовление миндального теста	1				
	53-58	ПЗ № 5. Приготовление бездрожжевого теста		6			
	59-64	ПЗ № 6. Приготовление бездрожжевого теста		6			
Тема 6. Оборудование для приготовления теста	65	Машины для просеивания муки	1			ПК2.4 ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО3; 312.
	66	Тестомесильные машины	1				
	67	Тестораскаточные машины	1				
	68-69	Взбивальные машины для кремов	2				
Тема 7. Стандартизация и контроль качества продукции	70	ПЗ. № 7. Методы и задачи лабораторного контроля		1		ПК2.2, ПК2.3. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	У4, У5, У6; 37, 38, 39, 310
Тема 8. Организация труда	71	ПЗ. № 8. Формы организации труда в кондитерском цехе. Посуда и инвентарь для приготовления теста		1		ПК2.1 – ПК2.4; ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО1, ПО2, ПО3. У1 – У6, 31- 312.
	72	Дифференцированный зачет		1			
		Самостоятельная работа обучающихся: Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:					
	1	Написание докладов по теме: Дрожжевые кондитерские изделия, Ассортимент кондитерских изделий, составление технологических карт.			10		
	2	Написание сообщений: Отделочные полуфабрикаты, Кондитерские изделия разных национальностей, составление кроссвордов, составление технологических карт.			10		
	3	Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам, оформление			6		

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»					
	19.01.04 ПЕКАРЬ					
	<i>ПМ.02 Приготовление теста</i>					

		практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение нормативной документации.					
--	--	--	--	--	--	--	--

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена по модулю

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Код ПК, ОК	Код ПО/У/З
				Практические работы			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ.02 Приготовление теста. Учебная практика. УП.02							
4 семестр-36				36			
Комплексные работы по приготовлению разных видов теста	Содержание практических работ						
	1-3	1.Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарногигиенические требования к работникам пищевых производств(хлебозаводов, предприятий общественного питания и т.д.).Ознакомление с рабочими местами. организацией рабочих мест, оборудованием предприятий. Подготовка основных продуктов к производству (Муки, сахара, соли, жиров и т.д.).		3		ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4; ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1. – ПО.3. У.1. - У.6.; 3.1. - 3.12;

Версия: 1.0	Стр. 13 из 20
--------------------	----------------------



	4-6	Организация рабочих мест при подготовке сырья к производству. Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья. Проверка качества сырья. Приготовление пшеничного теста безопасным способом.		3			
	7-9	Приготовление пшеничного теста безопасным способом.		3			
	10-15	Приготовление пшеничного теста опасным способом.		6			
	16-21	Приготовление теста для сдобных изделий.		6			
	22-27	Приготовление теста для изделий из бисквита, песочного п/ф		6			
	28-33	Приготовление теста для изделий из заварного, воздушного теста					
	34-36	Дифференцированный зачет					
Комплексные работы по приготовлению разных видов теста	4 семестр						
	Производственная практика . ПП.02 108часов						
	1-6	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарногигиенические требования к работникам пищевых производств(хлебозаводов, предприятий общественного питания и т.д.).Ознакомление с рабочими местами на производстве. организацией рабочих мест, оборудованием предприятий.		6		ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4; ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1. – ПО.3. У.1. - У.6.; 3.1. - 3.12;
	7-12	Приготовление теста для хлеба пшеничного		6			
	13-18	Приготовление теста для хлеба пшеничного		6			
	19-24	Приготовление теста для хлеба ржано-пшеничного		6			
	25-30	Приготовление теста для хлеба ржано-пшеничного		6			
	31-36	Приготовление теста для хлеба ржаного		6			



	37-42	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него		6			
	43-48	Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него		6			
	49-54	Приготовление теста для сдобных булочных изделий		6			
	55-60	Приготовление теста для сдобных булочных изделий		6			
	61-66	Приготовление вафельного, пряничного теста.		6			
	67-72	Приготовление сдобного теста и изделий из него		6			
	73-78	Приготовление сдобного теста и изделий из него		6			
	79-84	Приготовление песочного теста и изделий из него		6			
	85-90	Приготовление бисквитного теста и изделий из него		6			
	91-96	Приготовление заварного теста и изделий из него		6			
	97-102	Приготовление слоеного теста и изделий из него		6			
	103-108	Дифференцированный зачет		6			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

технологии приготовления мучных кондитерских изделий;

технологического оборудования хлебопекарного производства;

– Лаборатории «микробиологии, санитарии и гигиены»;

– мастерских «учебная пекарня»,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные источники:****3.1. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы****Нормативные источники:**

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
4. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г., , Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
8. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
9. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

Основные источники:



1. авт.:Чижикова О.Г.Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО КноРус. 2020г.
2. авт.:Мармузова Л.В.Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Учебник КноРус. 2020г.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий (7-е изд., стер.) учебник
4. 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
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. Лабораторный практикум (2-е изд., стер.)
6. авт.:Новикова Е.В.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. (ТОП-50 СПО). Учебник КноРус. 2020г.
7. авт.:Мармузова Л.В.Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Учебник КноРус. 2020г.

Дополнительные источники:

1. авт.:Ткачева Г.В.,Селина Н.И.,Шестакова Н.В.Пекарь. Основы профессиональной деятельности. (СПО). Учебно-практическое пособие. КноРус. 2020г
2. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /Л.С. Кузнецова , М.Ю. Сиданова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие / С.Е. Ермилова, Е.И. Соколова. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80с. (Кондитер. Повышенный уровень).
4. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: Учебное пособие. (Сер. «Учебники 21 века»)- Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 384 с.
5. Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства : учеб. пособие / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 64 с. – (Кондитер)
6. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с. – (Кондитер. Базовый уровень).
7. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : раб. Тетрадь : в 2 ч. Ч. 1. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г.Бутейкис.- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 112 с.
8. Т. Деревянко «Украшение блюд»
9. Г.Линде и Х.Кноблох, «Кругосветное путешествие по кухням разных народов»



10. В. Похлебкин «Большая энциклопедия кулинарного искусства»

Сборники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука. Комитет Российской Федерации по торговле, 1996.
2. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий – СПб, 2009. – 296 с.
3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. Под общей редакцией А.П. Антонова. Издательство «Хлебпродинформ», 2000.
4. «Сборник рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий» - нормативный документ. 2009г.

Периодическая печать:

1. Изд. ООО «Бонниер Паббликейшен», Журнал «ГастрономЪ», 2021г.
2. Изд. ООО «Издательский дом «Гастроном», Журнал «Коллекция рецептов. Школа гастронома», 2021г.
3. Изд. ООО «ЗМС МЕДИА» Журнал Кулинарный практикум, 2021г.
Электронный образовательный ресурс (диск) по профессии «Повар, кондитер» «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Кулинарная энциклопедия диск **CD -1**

Интернет ресурсы:

<https://znanium.com/>
WWW.Prlib.ru (интернет –портал президентской библиотеки)
WWW.Stu-kras.ru (сайт научной электронной библиотеки СФУ)

gastronom.ru- журнал Гастроном
EdaBlog.ru>mealcat/prigotovlenie-blyud
gastronom.ru>recipe - приготовление блюд
house-recept.ru - Пошаговое приготовление рецептов блюд опубликованных на сайте.
<http://digitaljournals.ru> –кулинарные журналы
<http://supercook.ru/>
<http://www.restoran.ru/>

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>,
[http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)



4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.	<ul style="list-style-type: none">- знает способы изменения температуры дрожжей;- умеет: активировать прессованные дрожжи;	Оценка: -практических работ -дополнительных (самостоятельных) работ с рекомендованной литературой; - проверочных работ; - контрольных работ; - лабораторных работ. Наблюдение за деятельностью обучающихся. Экспертное наблюдение за выполнением практических работ и лабораторных работ.
ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	<ul style="list-style-type: none">-знает: методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы;-знает методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;- умеет: размножать и выращивать дрожжи; выполнять контрольные анализы;	
ПК.1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.	<ul style="list-style-type: none">- знает: способы обработки оборудования дрожжевого цеха;- правила организации работ в цеху;- требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами. Умеет обслуживать оборудование дрожжевого цеха; <ul style="list-style-type: none">- соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.	




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.02 Приготовление теста

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

	Министерство образования Красноярского края
	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	Рабочая программа учебной дисциплины
	19.01.04 Пекарь
	<i>ПМ.00 Профессиональный модуль</i>
	<i>ПМ.02 Приготовление теста</i>

РАССМОТРЕНО:

на заседании

ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»

Протокол № 16-у от «31» августа 2022г.

Председатель _____ А.Н. Филиппов

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова

«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова

«31» августа 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Версия 1.0

Дата введения 01.09.2022г.

Тура, 2022

Разработал	Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»	Алдиева Татьяна Игоревна
-------------------	-----------------------------------	---------------------------------

	Министерство образования Красноярского края
	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	Рабочая программа учебной дисциплины
	19.01.04 Пекарь
	<i>ПМ.00 Профессиональный модуль</i>
	<i>ПМ.03 Разделка теста</i>

РАССМОТРЕННО:

на заседании

ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»

Протокол № 16-у от «31» августа 2022г.

Председатель _____ А.Н. Филиппов

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова

«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова

«31» августа 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА

Версия 1.0

Дата введения 01.09.2022г.

Тура, 2022

Разработал	Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»	Алдиева Татьяна Игоревна
-------------------	-----------------------------------	---------------------------------



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.03 Разделка теста

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	10

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ****ПМ.03 Разделка теста****1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии **19.01.04 Пекарь**.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) Пекарь, кондитер.

1.2. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность <*>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.3. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.



ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	ПО – 1. деления теста вручную; ПО – 2. формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; ПО- 3. работы на тестоделительных машинах; ПО – 4. работы на машинах для формования тестовых заготовок; ПО- 5. разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; ПО- 6. настройки и регулирования режимов работы оборудования; ПО- 7 . устранения мелких неполадок оборудования;
Уметь	У.1 делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; У.2. проводить предварительную (промежуточную) расстойку; У.3. придавать окончательную форму тестовым заготовкам; У.4. работать с полуфабрикатами из замороженного теста; У.5. укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; У.6. смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; У.7. контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; У.8. производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; У.9. устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; У.10. обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;
Знать	3.1. устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; 3.2. ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; 3.3. массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;



- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">3.4. способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;3.5. порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;3.6. рецептуры приготовления смазки;3.7. приемы отделки поверхности полуфабрикатов;3.8. режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;3.9. причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;3.10. устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;3.11. правила безопасного обслуживания оборудования |
|--|--|

1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:Всего часов 504

Из них на освоение МДК 144, в том числе ЛПЗ –36, теоретическое обучение 60;

самостоятельная работа 48

практики, в том числе: учебная 144, производственная 216

промежуточная аттестация:

по МДК – дифференцированный зачет

УП – дифференцированный зачет

ПП – дифференцированный зачет


квалификационный экзамен



2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

			Объем профессионального модуля, ак.час					
Коды общих и профессиональных компетенций	Структура профессионального модуля	Макс. учебная нагрузка (час.)	Обучение по МДК			Промежуточная аттестация	Практики	
			Всего	В том числе:			учебная	Производственная
				Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 1.ОК 2. ОК 3.ОК 4. ОК 5.ОК 6. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.4. ПК 3.5 . ПК 3.6. ПК 3.7.	МДК 03.01. Технология деления теста, формования тестовых заготовок	72	48 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-0 4 семестр-48 5 семестр-0 6 семестр-0	20 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-8 4 семестр-20 5 семестр-0 6 семестр-0	24 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-0 4 семестр-24 5 семестр-0 6 семестр-0	Диф.зачет – 4 семестр; Квалиф.экзамен – 5 семестр		
ОК 1.ОК 2. ОК 3.ОК 4. ОК 5.ОК 6. ПК 3.3. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7.	МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий	72	48 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-0 4 семестр-0 5 семестр-48 6 семестр-0	16 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-0 4 семестр-0 5 семестр-16 6 семестр-0	24 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-0 4 семестр-0 5 семестр-24 6 семестр-0	Диф.зачет – 5 семестр; Квалиф.экзамен – 5 семестр	144	216

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»						
	19.01.04 ПЕКАРЬ						
	<i>ПМ.03 Разделка теста</i>						

	Всего:	144	96	36	48		144	216
--	--------	-----	----	----	----	--	-----	-----

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля «Приготовление теста»

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Код ПК, ОК	Код ПО/У/З
			Лекции	Лабораторные работы Практические занятия	Самостоятельная работа		
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 03.01 Технология деления теста, формование тестовых заготовок							
4 семестр-48			28	20	24		
Тема 1. Понятие разделки теста	Содержание учебного материала						
	1	Разделка теста для булочных изделий из пшеничной муки. Разделка теста в пекарнях малой мощности.	1			ПК3.1., ПК 3.2, ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1.- 3, . ПО-6,ПО-7.У.1. У.2.; 3.1. - 3.3;
Тема 2. Деление теста на куски	2	Деление теста на куски вручную и при помощи тестоделителей.	1			ПК3.1., ПК 3.2, ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1.- 3, . ПО-6,ПО-7.У.1. У.2.; 3.1. - 3.3;
Тема 3. Округление кусков теста	3-4	Проработка заготовки для создания однородной массы, получение однородной гладкой оболочки, придание куску теста круглой формы. Устройство и принцип действия	2			ПК2.1. - ПК.2.4. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1. – ПО.4. ПО-6,ПО-7. У.1. - У.4.; 3.1. - 3.3;

Версия: 1.0	Стр. 7 из 26
--------------------	---------------------




		тестоокруглительных машин.					
Тема 4. Предварительная расстойка тестовых заготовок	5-6	Приведение тестовых заготовок в оптимальное состояние, температурно - влажностный режим предварительной расстойки. Устройство и принцип действия шкафов для предварительной расстойки тестовых заготовок.	2			ПК2.1. - ПК.2.4. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1. – ПО.4., ПО-6, ПО7 У.1. - У.5., У.9, У.10.; 3.5., 3.8, 3.9, 3.10,3.11
Тема 5. Окончательное формование тестовых заготовок	7-8	Придание тестовым заготовкам окончательного вида изделия, устройство и принцип работы тестозакаточных машин.	2			ПК2.1. - ПК.2.4. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1. – ПО.4., ПО-6, ПО7 У.1. - У.5., У.6, У.7, У.9, У.10.; 3.5. – 3.11.
Тема 6. Окончательная расстойка тестовых заготовок	9	Создание температурно-влажностного режима для окончательной расстойки, правила расстойки тестовых заготовок для основных изделий массового спроса, определение готовности заготовок к выпечке, устройство и принцип работы конвейеров и шкафов для окончательной расстойки тестовых заготовок	1			ПК2.1. - ПК.2.4. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1. – ПО.4., ПО-6, ПО7 У.1. - У.5., У.6, У.7, У.9, У.10.; 3.5. – 3.11.
Тема 7. Основные правила по эксплуатации оборудования для округления и расстойки	10	Условия для нормальной эксплуатации оборудования, нормы загрузки оборудования, правила начала и окончания работы оборудования, безопасные приемы обслуживания оборудования.	1			ПК3.6., ПК3.7. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО.6, ПО.7., У.10., 3.10., 311.
Тема 8. Разделка теста для формового хлеба	11-12	Операции разделки теста для формового хлеба, конструкция форм, состав эмульсий для смазки форм, системы смазки форм, схема аппаратуры для приготовления жировых эмульсий.	2			ПК3.1, ПК3.2, ПК35, ПК4.6, ПК3.7 ОК 1., ОК 2.,	ПО. 1-4; ПО.6, ПО.7. У.1.-У.10, 3.1.- 3.3, 3.5.-



						ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	3.11.
	13-18	ПЗ № 1. Разделка и расстойка теста для формового хлеба.		6			
Тема 9 Разделка теста для подового хлеба	19-20	Операции разделки теста для подового хлеба, устройство и принцип работы линии для формования подового хлеба.	2			ПК3.1, ПК3.2, ПК35, ПК4.6, ПК3.7	ПО. 1-4; ПО.6, ПО.7. У.1.-У.10, 3.1.- 3.3, 3.5.- 3.11.
	21-26	ПЗ №2. Разделка и расстойка теста для подового хлеба.		6		ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	
Тема 10. Разделка теста для булочных изделий	27-28	Операции разделки теста для булочных изделий, устройство и принцип работы комплексно-механизированной линии для формования изделий батанообразной формы, разделка теста на поточно- механизированных линиях, разделка теста для плетеных изделий	2			ПК3.1, ПК3.2, ПК35, ПК4.6, ПК3.7 ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1-4; ПО.6, ПО.7. У.1.-У.10, 3.1.- 3.3, 3.5.- 3.11.
Тема 11. Разделка теста для сдобных изделий	29	Особенности разделки теста для сдобных изделий.	1			ПК3.1, ПК3.2, ПК35, ПК4.6, ПК3.7 ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1-4; ПО.6, ПО.7. У.1.-У.10, 3.1.- 3.3, 3.5.- 3.11.
	30	Приспособления и инвентарь для разделки сдобного теста	1				
	31	Приемы формования различных изделий из сдобного теста.	1				
	32-33	Особенности формования плетеных изделий,	2				
	34	Особенности формования пирожков, кулебяк и фигурных изделий.	1				
	35-40	ПЗ № 3. Формовка сдобных изделий		6			
Тема 12. Разделка теста для слоеных изделий	41-42	Особенности разделки слоеных изделий, слоение теста, формы изделий из слоеного теста.	2			ПК3.1, ПК3.2, ПК35, ПК4.6, ПК3.7	ПО. 1-4; ПО.6, ПО.7. У.1.-У.10, 3.1.- 3.3, 3.5.- 3.11.
	43	Ассортимент изделий из слоеного теста.	1			ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	
Тема 13. Разделка теста для	44	Ассортимент любительских изделий, операции разделки теста для любительских изделий.	1			ПК3.1, ПК3.2, ПК35, ПК4.6,	ПО. 1-4; ПО.6, ПО.7.



любительских изделий	45	Особенности формования любительских изделий	1			ПК3.7 ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	У.1.-У.10, 3.1.- 3.3, 3.5.- 3.11.
Тема 14. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов	46-47	ПЗ.№4. Требования к замороженным полуфабрикатам, преимущества применения замороженных полуфабрикатов. Технология разделки теста для замороженных полуфабрикатов. Правила укладки и хранения замороженных полуфабрикатов		2		ПК3.1, ПК3.2, ПК35, ПК4.6, ПК3.7 ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1-4; ПО.6, ПО.7. У.1.-У.10, 3.1.- 3.3, 3.5.- 3.11.
	48	Дифференцированный зачет	1			ПК3.1. – ПК3.7. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО.1. – ПО.7., У.1. – У.10, 3.1. – 3.11.
		Самостоятельная работа при изучении МДК.03.01. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы					
	1	Особенности разделки слоеных изделий, слоение теста, формы изделий из слоеного теста			2	ПК3.1. – ПК3.7. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО.1. – ПО.7., У.1. – У.10, 3.1. – 3.11.
	2	Разделка теста и формовка плетеных изделий из теста, их ассортимент.			2		
	3	Реферат по теме: «Оборудование для разделки и формовки тестовых заготовок»			4		
	4	Доклад на тему «Использование замороженных полуфабрикатов на хлебозаводах»			4		
		Доклады «Разделка национальных хлебобулочных изделий», Составление технологических схем «Разделка теста ручным			12		

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»					
	19.01.04 ПЕКАРЬ					
	ПМ.03 Разделка теста					

		способом».					
		Изображение формы различных булочных изделий.					

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Код ПК, ОК	Код ПО/У/З
			Лекции	Лабораторные работы Практические занятия	Самостоятельная работа		
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 03.02.Технология разделки мучных кондитерских изделий							
5 семестр-48			32	16	24		
Тема 1. Разделка дрожжевого теста и изготовление полуфабрикатов.	Содержание учебного материала						
	1-2	Ассортимент изделий из дрожжевого теста.	2			ПК3.3, ПК3.5, ПК3.6., ПК3.7. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО.5., У-1 – У-4, У.5 – У.10; 3-4 – 3-11;
	3-4	Разделка теста для булочек, ватрушек.	2				
	5	Разделка теста для рогаликов.	1				
	6-7	Разделка теста для расстегаев и пирогов с начинкой.	2				
	8-9	Разделка дрожжевого слоеного теста.	2				
	10-11	Разделка теста для кексов и куличей.	2				
	12-13	Разделка теста для пирожков и беляшей.	2				

Версия: 1.0	Стр. 11 из 26
-------------	---------------



Тема 2. Разделка бездрожжевого теста и изготовление полуфабрикатов.	14	Разделка теста для блинов и оладьей	1			ПК3.3, ПК3.5, ПК3.6., ПК3.7. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО.5., У-1 – У-4, У.5 – У.10; 3-4 – 3-11;
	15-20	ПЗ№1. Разделка теста для булочек, ватрушек		6			
	21-22	Ассортимент изделий из бездрожжевого теста. Разделка теста для блинчиков, вареников, лапши домашней.	2				
	23-26	Разделка сдобного пресного теста для ватрушек, печенья, чебуреков, хачапури.	3				
	27-28	Разделка вафельного теста для листовых вафель, трубочек вафельных, вафельных тортов.	2				
	29-30	Разделка пряничного теста для пряников и коврижек.	2				
	31-32	Разделка песочного теста для печенья и кексов.	2				
	33-34	Разделка бисквитного теста для рулета, пирогов, печенья, пирожных и тортов	2				
	35-36	Разделка заварного теста для булочек со сливками, колец воздушных, тортов, печенья.	2				
	37-38	Разделка слоеного теста для пирожков, курников, ватрушек с творогом, пирогов, печенья.	2				
	39-43	ПЗ№ 2. Разделка песочного теста для печенья и кексов.		5			
	44-48	ПЗ№ 3. Разделка песочного теста для рулета, пирожных, печенья.		5			
		Дифференцированный зачет	1			ПК3.1. - ПК3.7, ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО.1. ПО.7., У-1 – У-10, 3-1 – 3-11;
Самостоятельная работа обучающихся:							
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:							



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.03 Разделка теста

		Написание сообщений по истории возникновения мучных кондитерских изделий. «Пряничное тесто».			3	ПК3.1. - ПК3.7, ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО.1. ПО.7., У-1 – У-10, 3-1 – 3-11;
		Составление технологических схем «Формование изделий из песочного теста».			3		
		Составление кроссворда по теме «Оборудование для разделки и формование теста»			3		
		Проработка конспектов и подготовка к практическим занятиям по темам: «Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования»,			3		
		«Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий»			3		
		«Способы разделки различных видов теста для хлеба и хлебобулочных изделий»			3		
		«Порядок укладки полуфабрикатов на листы, лотки и в формы»			3		
		«Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности»			3		

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена по модулю

Наименование		Содержание учебного материала, лабораторные работы и	Объем часов	Код ПК,	Код
--------------	--	--	-------------	---------	-----

Версия: 1.0				Стр. 13 из 26
-------------	--	--	--	---------------



разделов и тем		практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Практические работы		ОК	ПО/У/З
1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ.03 Разделка теста. Учебная практика. УП.03.							
Технология деления теста, формование тестовых заготовок							
4 семестр-72				72			
Комплексные работы по разделке разных видов теста	Содержание практических работ						
	1-6	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно- гигиенические требования к работникам пищевых производств(кондитерских цехов, предприятий общественного питания и т.д.).Ознакомление с рабочими местами на производстве. организацией рабочих мест, оборудованием предприятий. Правила разделки теста для хлебобулочных изделий.		6		ПК3.1. – ПК3.7. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО.1. – ПО.7., У.1. – У.10, 3.1. – 3.11.
	7-12	Разделка теста для формового хлеба из пшеничной муки.		6			
	13-18	Разделка теста для формового хлеба из ржано-пшеничной муки.		6			
	19-24	Разделка теста для подового хлеба. Деление теста на куски вручную.		6			
	25-30	Разделка теста для булочных изделий из пшеничной муки.		6			



	31-36	Приемы разделки теста для сдобных изделий.		6			
	37-42	Разделки теста для булочных изделий, формования изделий батанообразной .		6			
	43-48	Особенности формования плетеных изделий, разделка теста для плетеных изделий.		6			
	49-54	Особенности формования пирожков, кулебяк и фигурных изделий.		6			
	55-60	Особенности разделки теста для сдобных изделий.		6			
	61-66	Особенности разделки слоеных изделий, слоение теста, формы изделий из слоеного теста		6			
	67-72	.Ассортимент любительских изделий, операции разделки теста для любительских изделий.		6			
		5 Семестр. УП.03. Технология разделки мучных кондитерских изделий		72			
Комплексные работы по разделке мучных кондитерских изделий	1-6	Разделка теста для рогаликов. Разделка теста для расстегаев.		6		ПК3.1. - ПК3.7, ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО.1. ПО.7., У-1 – У-10, 3-1 – 3-11;
	7-12	Разделка теста для ватрушек, разделка теста для пирогов с начинкой.		6			
	13-18	Разделка теста для кексов и куличей.		6			
	19-24	Разделка теста для пирожков и беляшей.		6			
	25-30	Разделка теста для блинчиков, вареников, лапши домашней.		6			
	31-36	Разделка сдобного пресного теста для ватрушек, печенья, чебуреков, хачапури.		6			
	37-42	Разделка вафельного теста для листовых вафель, трубочек вафельных, вафельных тортов.		6			
	43-48	Разделка пряничного теста для пряников и коврижек.		6			



	49-5	Разделка песочного теста для печенья и кексов.		6			
	55-60	Разделка бисквитного теста для рулета, пирогов, печенья.		6			
	61-66	Разделка бисквитного теста для пирожных и тортов.		6			
	67-72	Дифференцированный зачет		6			
Комплексные работы по разделке разных видов теста	4 семестр						
	Производственная практика ПП.03. Технология деления теста, формование тестовых заготовок 108часов						
	1-6	1.Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно- гигиенические требования к работникам пищевых производств(кондитерских цехов, предприятий общественного питания и т.д. Ознакомление с рабочими местами на производстве, организацией рабочих мест, оборудованием предприятий.		6		ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4; ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1. – ПО.3. У.1. - У.6.; 3.1. - 3.12;
	7-12	2.Разделка теста для формового хлеба из пшеничной муки.		6			
	13-18	3.Разделка теста для формового хлеба из ржано-пшеничной муки.		6			
	19-24	4. Разделка теста для подового хлеба. Деление теста на куски вручную.		6			
	25-30	5. Разделки теста для подового хлеба на линии для формования подового хлеба.		6			
	31-36	6. Разделка теста для булочных изделий из пшеничной муки.		6			



		Приемы разделки теста для сдобных изделий.					
	37-42	7.. Приемы разделки теста для сдобных изделий на поточно-механизированных линиях.		6			
	43-48	8. Разделки теста для булочных изделий.		6			
	49-54	9. Формования изделий батонообразной формы на поточно-механизированных линиях.		6			
	55-60	10. Особенности разделки теста для сдобных изделий		6			
	61-66	11. Особенности формования плетеных изделий. Разделка теста для плетеных изделий		6			
	67-72	12 Особенности формования пирожков.		6			
	73-78	13 Особенности формования кулебяк.		6			
	79-84	14 Особенности формования фигурных изделий.		6			
	85-90	15 Особенности разделки слоеных изделий, слоение теста.		6			
	91-96	16. Разделка слоеных изделий, формы изделий из слоеного теста.		6			
	97-102	17. Разделка теста для бараночных изделий.		6			
	103-108	18. Разделка теста для любительских изделий.		6			
		5 семестр. Производственная практика . ПП.03 Технология разделки мучных кондитерских изделий		108			
Комплексные работы по разделке мучных кондитерских изделий	1-6	Разделка теста для замороженных полуфабрикатов		6			
	7-12	Разделка теста для рогаликов		6			
	13-18	Разделка теста для ватрушек.		6			
	19-24	Разделка теста для пирогов с начинкой, расстегаев.		6			



	25-30	Разделка теста для кексов и куличей		6			
	31-36	Разделка теста для пирожков и беляшей		6			
	37-42	Разделка теста для блинов, оладий, блинчиков.		6			
	43-48	Разделка теста для вареников, лапши домашней.		6			
	49-54	Разделка сдобного пресного теста для ватрушек, печенья, чебуреков, хачапури.		6			
	55-60	Разделка вафельного теста для листовых вафель, трубочек вафельных, вафельных тортов		6			
	61-66	Разделка пряничного теста для пряников и коврижек		6			
	67-72	Разделка песочного теста для печенья, кексов.		6			
	73-78	Разделка бисквитного теста для рулета, пирогов, печенья.		6			
	79-84	Разделка бисквитного теста для пирожных и тортов		6			
	85-90	Разделка заварного теста для трубочек, колец воздушных.		6			
	91-96	Разделка слоеного теста для пирожков слоеных, языков, ушек слоеных.		6			
	97-102	Разделка воздушного теста.		6			
	103-108	Дифференцированный зачет		6			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

технологии приготовления мучных кондитерских изделий;



технологического оборудования хлебопекарного производства;

- Лаборатории «микробиологии, санитарии и гигиены»;
- мастерских «учебная пекарня»;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
4. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г., , Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
8. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с



"СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

9. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

Основные источники:

1. авт:Чижилова О.Г.Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО КноРус. 2020г.
2. авт:Мармузова Л.В.Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Учебник КноРус. 2020г.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий (7-е изд., стер.) учебник
4. 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
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. Лабораторный практикум (2-е изд., стер.)
6. авт:Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. (ТОП-50 СПО). Учебник КноРус. 2020г.
7. авт:Мармузова Л.В.Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Учебник КноРус. 2020г.

Дополнительные источники:

1. авт:Ткачева Г.В.,Селина Н.И.,Шестакова Н.В.Пекарь. Основы профессиональной деятельности. (СПО). Учебно-практическое пособие. КноРус. 2020г
2. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /Л.С. Кузнецова , М.Ю. Сиданова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие / С.Е. Ермилова, Е.И. Соколова. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80с. (Кондитер. Повышенный уровень).
4. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: Учебное пособие. (Сер. «Учебники 21 века»)- Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 384 с.
5. Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства : учеб. пособие / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 64 с. – (Кондитер)
6. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр



«Академия», 2014. – 64 с. – (Кондитер. Базовый уровень).

7. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : раб. Тетрадь : в 2 ч. Ч. 1. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г.Бутейкис.- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 112 с.
8. Т. Деревянко «Украшение блюд»
9. Г.Линде и Х.Кноблох, «Кругосветное путешествие по кухням разных народов»
10. В. Похлебкин «Большая энциклопедия кулинарного искусства»

Сборники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука .Комитет Российской Федерации по торговле, 1996.
2. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий – СПб, 2009. – 296 с.
3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. Под общей редакцией А.П. Антонова. Издательство «Хлебпродинформ», 2000.
4. «Сборник рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий» - нормативный документ. 2009г.

Периодическая печать:

1. Изд. ООО «Бонниер Паббликейшен», Журнал «ГастрономЪ», 2021г.
2. Изд. ООО «Издательский дом «Гастроном», Журнал «Коллекция рецептов. Школа гастронома», 2021г.
3. Изд. ООО «ЗМС МЕДИА» Журнал Кулинарный практикум, 2021г.
Электронный образовательный ресурс (диск) по профессии «Повар, кондитер» «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Кулинарная энциклопедия диск **CD -1**

Интернет ресурсы:

<https://znanium.com/>
WWW.Prilib.ru (интернет –портал президентской библиотеки)
WWW.Stu-kras.ru (сайт научной электронной библиотеки СФУ)

gastronom.ru- журнал Гастроном
EdaBlog.ru>mealcat/prigotovlenie-blyud
gastronom.ru>recipe - приготовление блюд
house-recipe.ru - Пошаговое приготовление рецептов блюд опубликованных на сайте.
<http://digitaljournals.ru> –кулинарные журналы



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.03 Разделка теста

<http://supercook.ru/>

<http://www.restoran.ru/>

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>,

[http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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



Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	<ul style="list-style-type: none">- знает: устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;- умеет: 1 делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;	Оценка: <ul style="list-style-type: none">-практических работ-дополнительных (самостоятельных) работ с рекомендованной литературой;
ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	<ul style="list-style-type: none">- знает: ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;Знает- массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;Знает - правила безопасного обслуживания оборудованияпорядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;- умеет: делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;-укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;	<ul style="list-style-type: none">- проверочных работ;- контрольных работ;- лабораторных работ. Наблюдение за деятельностью обучающихся. Экспертное наблюдение за выполнением практических работ и лабораторных работ.



ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	Знает- способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; - порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; -правила безопасного обслуживания оборудования Умеет - производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема- устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;	
ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.	Знает - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; - ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; - массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; Умеет- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;	
ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	Знает- . порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; - рецептуры приготовления смазки; - приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; - причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; Умеет - укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; - смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; - контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; - устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;	
ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	Знает - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования,	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.03 Разделка теста

	Умеет - обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;	
ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	Знает - устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; - правила безопасного обслуживания оборудования Умеет - обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;	




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.03 Разделка теста

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

	Министерство образования Красноярского края
	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	Рабочая программа учебной дисциплины
	19.01.04 Пекарь
	<i>ПМ.00 Профессиональный модуль</i>
	<i>ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</i>

РАССМОТРЕННО:

на заседании

ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»

Протокол № 16-у от «31» августа 2022г.

Председатель _____ А.Н. Филиппов

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова

«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова

«31» августа 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Версия 1.0

Дата введения 01.09.2022г.

Тура, 2022

Разработал	Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»	Алдиева Татьяна Игоревна
-------------------	-----------------------------------	---------------------------------



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	10



1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии **19.01.04 Пекарь**.


Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) Пекарь, кондитер.

1.2. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность <*>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.3. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.


	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 ПЕКАРЬ
	<i>ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</i>

ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	ПО.1 – выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; ПО.2 - сушки сухарных изделий; ПО.3 - выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; ПО.4 - выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; ПО.5 - наладки и регулирования режима работы печи;
Уметь	У.1 определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; У.2. загружать полуфабрикаты в печь; У.3. контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; У.4. определять готовность изделий при выпечке; У.5. разгружать печь; У.6. определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; У.7. выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; У.8. оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; У.9.приготавливать отделочную крошку, помаду; У.10. производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;
Знать	3.1 методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; 3.2. режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; 3.3. условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; 3.4. ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; 3.5. приемы посадки полуфабрикатов в печь; 3.6. методы расчета упека, усушки хлебных изделий; 3.7. методы расчета выхода готовой продукции; 3.8. методы определения готовности изделий при выпечке; 3.9. правила техники безопасности при выборке готовой продукции; 3.10. нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

Версия: 1.0	Стр. 4 из 26
-------------	--------------

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 ПЕКАРЬ	
	<i>ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</i>	

1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов 187

Из них на освоение МДК 124, в том числе ЛПЗ – 49 , теоретическое обучение 75;

самостоятельная работа 63

практики, в том числе: учебная 180, производственная 180

промежуточная аттестация:

по МДК – экзамен

УП – дифференцированный зачет

ПП – дифференцированный зачет


квалификационный экзамен

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

			Объем профессионального модуля, ак.час					
Коды общих и профессиональных компетенций	Структура профессионального модуля	Макс. учебная нагрузка (час.)	Обучение по МДК			Промежуточная аттестация	Практики	
			Всего	В том числе:			учебная	Производственная
Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 1.ОК 2. ОК 3.ОК 4. ОК 5.ОК 6. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.4. ПК 4.6 .	МДК 04.01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.	81	54 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-0 4 семестр-28 5 семестр-26 6 семестр-0	24 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-8 4 семестр-12 5 семестр-12 6 семестр-0	27 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-0 4 семестр-14 5 семестр-13 6 семестр-0	Экзамен - 5 Квалиф.экзамен – 6 семестр	5 семестр - 108	5 семестр - 108

Версия: 1.0	Стр. 5 из 26
-------------	--------------

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»							
	19.01.04 ПЕКАРЬ							
	<i>ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</i>							

ПК 4.6.								
ОК 1.ОК 2. ОК 3.ОК 4. ОК 5.ОК 6. ПК 4.1. ПК 4.3. ПК 4.5. ПК 4.6.	МДК 04.02. Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	106	70 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-0 4 семестр-0 5 семестр-35 6 семестр-35	25 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-0 4 семестр-0 5 семестр-16 6 семестр-9	36 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-0 4 семестр-0 5 семестр-18 6 семестр-18	Экзам ен -6, Квали ф.экза мен – 6 семест р	6 семестр - 72	6 семестр - 72
	Всего:	187	124		63		180	180

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля «Приготовление теста»

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Код ПК, ОК	Код ПО/У/З
			Лекции	Лабораторные работы Практические занятия	Самостоятельная работа		
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.							
4 семестр-28			16	12	14		
Тема 1. Выпечка хлебобулочных	Содержание учебного материала						
	1	Общее понятие выпечки. Прогревание теста - хлеба при	1			ПК4.1., ПК.4.2.	ПО. 1.,ПО.5.

Версия: 1.0	Стр. 6 из 26
--------------------	---------------------



изделий		выпечке				ПК 4.6, ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	У.1. - У.5.; У.8., У.9. 3.1.,3.2., 3.4., 3.5., 3.8, 3.9.
	2	Образование корки	1				
	3	Образование мякиша	1				
	4	Увеличение объема изделий	1				
	5-10	Практическое занятие №1:		6			
Тема 2. Выпечка отдельных видов изделий из пшеничной муки	11	Выпечка батонов «Здоровье», батона с изюмом, батона к обеду, батона «Умница», хлебцев «Докторские», хлеба тестовый, «Чабатта»	1			ПК4.1., ПК.4.2. ПК 4.6, ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1., ПО.5. У.1. - У.5.; У.8., У.9.; 3.1.,3.2., 3.4., 3.5., 3.8, 3.9.
	12	Выпечка рулета с маком, булочки сдобной, булочки «Забава», «Сюрприз», булочки сдобной с помадой, с кремом	1				
	13	Выпечка хлеба «На здоровье» с отрубями, диетического хлеба «Г урман», булочки «Стройная талия»	1				
	14	Выпечка хлеба «Городской». «Сельский», «Русский». Выпечка хлеба «Здоровье», «Старогородской». Выпечка хлеба «Горчичный», «Крестьянский»	1				
	15-20	Практические занятия №2 Выпечка булочки бутербродная, плюшки московской		6			
Тема 3. Выпечка отдельных видов изделий из смеси пшеничной и ржаной муки	21	Выпечка хлеба «Тольяттинский», усинский, украинский	1			ПК4.1., ПК.4.2. ПК 4.6, ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1., ПО.5. У.1. - У.5.; У.8., У.9. 3.1.,3.2., 3.4., 3.5., 3.8, 3.9.
	22	Выпечка хлеба «Старосельский», финский	1				
	23	Выпечка хлеба «Дарницкий», бородинский	1				
Тема 4. Выпечка бараночных и сухарных изделий	Содержание учебного материала						
	24	Выпечка сушек «Челночек», «Малютка», горчичные	1			ПК4.1., ПК.4.4. ПК 4.6, ОК 1., ОК 2.,	ПО. 2. , ПО.5., У.2. -, У.3,
	25	Выпечка соломки	1				



	26	Выпечка хлебных палочек	1			ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	У.4, У.5., У.8.; 3.1, 3.2, 3.3, 3.5, 3.8, 3.9,
	27	Выпечка хлебцев хрустящих. Выпечка бубликов.	1				
	28	Контрольная работа.	1				
		Самостоятельная работа при изучении МДК 04.01. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Доклады, сообщения: «Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий» «Способы выпечки различных видов теста для хлеба и хлебобулочных изделий» «Выпечка сухарных плит» «Образование корки и мякиша», «Отделочные полуфабрикаты», «Выпечка подовых изделий», составление кроссвордов по темам «Выпечка кондитерских изделий», «Выпечка хлебобулочных изделий».			14	ПК4.1., ПК.4.2. ПК 4.6, ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1., ПО.2, ПО.5. У.1. - У.5.; У.8., У.9. 3.1.,3.2., 3.4., 3.5., 3.8, 3.9.
		5 семестр - 26	14	12	13		
Тема 4. Выпечка бараночных и сухарных изделий	29	Выпечка баранок сдобных	1			ПК4.1., ПК.4.4. ПК 4.6, ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 2. , ПО.5., У.2. -, У.3, У.4, У.5., У.8.; 3.1, 3.2, 3.3, 3.5, 3.8, 3.9,
	30-35	Практическая работа №3 по теме «Выпечка бараночных и сухарных изделий»		6			
Тема 5. Выход хлеба	36	Классификация хлебопекарных печей.	1			ПК4.1. - ПК.4.5. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1. – ПО.4., У.6. 3.6, 3.7.
	37	Правила эксплуатации хлебопекарных печей	1				
	38	Параметры в хлебопекарных печах	1				
	39	Дефекты при выпечке	1				



	40-41	Выход готовых изделий после выпечки	2				
	42-43	Нормы выхода готовых изделий	2				
	44	Расчет технологических затрат и потерь	1				
	45-46	Расчет выхода хлеба	2				
	47	Отличительные особенности режимов выпечки хлеба	1				
	48-53	Практическая работа №4 по теме «Выход хлеба»		6			
	54	Контрольная работа	1				
		Самостоятельная работа при изучении МДК 04.01. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Сообщения и доклады: «Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий» «Образование корки и мякиша», «Отделочные полуфабрикаты», «Выпечка подовых изделий», составление кроссвордов по темам «Выпечка кондитерских изделий», «Выпечка хлебобулочных изделий».			13	ПК4.1. - ПК.4.5. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1. – ПО.4., У.6. 3.6, 3.7.
МДК 04.02 Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий							
	5 семестр - 35		19	16	18		ПО. 3., ПО.4., ПО.5.
Тема 1. Выпечка различных видов кондитерских полуфабрикатов	1	Выпечка бисквитных полуфабрикатов	1			ПК4.1., ПК.4.5., ПК.4.6. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	У:1, 2, 4, 5, 8, 9, 10. 3: 1, 2, 5, 8, 9
	2	Выпечка песочных полуфабрикатов	1				
	3	Выпечка слоеных полуфабрикатов	1				
	4	Выпечка белкового полуфабриката	1				
	5	Выпечка кексов, пряников, вафель	1				
	6-9	Практическая работа №1. Выпечка песочных полуфабрикатов		4			
Тема 2.	10	Выпечка и отделка пирожных «Буше», «Буше с зефиром в	1			ПК4.1.,	ПО. 3., ПО.4.,



Выпечка и отделка бисквитных пирожных	11	шоколаде», Выпечка и отделка пирожных «Штафетка», рулетов, пирожное «Капучино»	1			ПК.4.5., ПК.4.6. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО.5. У:1, 2, 4, 5, 8, 9, 10. 3: 1, 2, 5, 8, 9
	12	Выпечка и отделка пирожных «Бисквитное» со сливочным кремом, «Бисквитное» глазированное помадкой	1				
	13	Выпечка и отделка пирожного «Бисквитное» и фруктово - желейное	1				
	14-19	Практическая работа №2. Выпечка и отделка пирожных «Бисквитное» с кремом.		6			
Тема 3. Выпечка и отделка песочных пирожных	20	Выпечка и отделка пирожного «песочно-воздушное» с различными начинками,	1			ПК4.1., ПК.4.5., ПК.4.6. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 3., ПО.4., ПО.5. У:1, 2, 4, 5, 8, 9, 10. 3: 1, 2, 5, 8, 9
	21	Выпечка и отделка пирожного «песочная полоска» с различными начинками	1				
	22	Выпечка и отделка пирожных «песочное» кольцо, «песочное» желейное с кремом	1				
	23	Выпечка и отделка пирожного корзиночка с различными начинками	1				
Тема 4. Выпечка и отделка слоеных пирожных	24	Выпечка и отделка пирожного «Слойка» обсыпанное сахарной пудрой	1			ПК4.1., ПК.4.5., ПК.4.6. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 3., ПО.4., ПО.5. У:1, 2, 4, 5, 8, 9, 10. 3: 1, 2, 5, 8, 9
	25	Выпечка и отделка пирожного «Слойка» с кремом	1				
	26	Выпечка и отделка пирожных «Трубочки» и «Муфточки»	1				
	27-32	Практическая работа №3. Выпечка и отделка пирожного «Слойка», обсыпанное сахарной пудрой»		6			
Тема 5. Выпечка и отделка	33	Выпечка и отделка пирожных «Гуси-лебеди», «Шу» с различными начинками, «Эклеры»	1			ПК4.1., ПК.4.5.,	ПО. 3., ПО.4., ПО.5.



заварных пирожных	34	Выпечка и отделка пирожного «Трубочки» с различными кремами	1			ПК.4.6. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	У:1, 2, 4, 5, 8, 9, 10. 3: 1, 2, 5, 8, 9
	35	Выпечка и отделка пирожного «Кольцо заварное с кремом»	1				
		Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			18		
		Доклады, сообщения: «Современный дизайн кондитерских изделий», «Ассортимент мучных кондитерских изделий особенности выпечки»			10		
		Составление технологических карт на мучные кондитерские изделия.			8		
		6 семестр 35	26	9	18		
Тема 5. Выпечка и отделка заварных пирожных	36-39	Практическая работа №4. Выпечка и отделка пирожного «Трубочки» с различными кремами.		4		ПК4.1., ПК.4.5., ПК.4.6. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 3., ПО.4., ПО.5. У:1, 2, 4, 5, 8, 9, 10. 3: 1, 2, 5, 8, 9
Тема 6. Выпечка и отделка воздушных пирожных	40-41	Выпечка и отделка пирожных «Пингвин» и «Чалма визиря», меренги, «Северные матрешки»	2			ПК4.1., ПК.4.5., ПК.4.6. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 3., ПО.4., ПО.5. У:1, 2, 4, 5, 8, 9, 10. 3: 1, 2, 5, 8, 9
	42	Выпечка и отделка пирожного «воздушное» с кремом	1				
	43	Выпечка и отделка пирожного безе с различными начинками	1				
Тема 7. Выпечка и отделка пирожных из различных видов теста	44	Выпечка и отделка пирожных «Картошка»,	1			ПК4.1., ПК.4.5., ПК.4.6. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 3., ПО.4., ПО.5. У:1, 2, 4, 5, 8, 9, 10. 3: 1, 2, 5, 8, 9
	45-46	Выпечка и отделка пирожные мелкие «Десертный набор»,	2				
	47	Выпечка и отделка «Дамские пальчики»,	1				
	48-49	Выпечка и отделка Персики», «Лимонные»,	2				
	50-51	Выпечка и отделка птичье молоко	2				
Тема 8.	52-55	Выпечка и отделка тортов. Составление технологических карт	4			ПК4.1.,	ПО. 3., ПО.4.,




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Выпечка и отделка тортов	56	Выпечка и отделка тортов «Поленница»,	1			ПК.4.5., ПК.4.6. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО.5. У:1, 2, 4, 5, 8, 9, 10. З: 1, 2, 5, 8, 9
	57	Выпечка и отделка торта бисквитно-кремовый	1				
	58-59	Выпечка и отделка торта «Сказка», « Кофейный»	2				
	60-61	Выпечка и отделка торта «Осень», «Диплом», «Цыплята»	2				
	62-63	Выпечка и отделка торта «Рог изобилия»	2				
	64-65	Выпечка и отделка торта песочные «Ландыш», «Ленинградский»	2				
	66-70	Практическая работа №6 Выпечка и отделка тортов		5			
		Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			18		
	Составление технологических карт на мучные кондитерские изделия. Доклады, сообщения: «Современный дизайн кондитерских изделий», «Ассортимент мучных кондитерских изделий особенности выпечки»				8	ПК4.1., ПК.4.5., ПК.4.6. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 3., ПО.4., ПО.5. У:1, 2, 4, 5, 8, 9, 10. З: 1, 2, 5, 8, 9
					10		

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»				
	19.01.04 ПЕКАРЬ				
	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий				

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена по модулю

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Код ПК, ОК	Код ПО/У/З
				Практические работы			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ.04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий. Учебная практика. УП.04. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий.							
5 семестр-108				108			
Комплексные работы по выпеканию хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий.	Содержание практических работ						
	1-6	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно - гигиенические требования к работникам пищевых производств(кондитерских цехов, предприятий общественного питания и т.д.).Ознакомление с рабочими местами на производстве, организацией рабочих мест, оборудованием предприятий. Ознакомление с режимами		6		ПК4.1., ПК.4.2. ПК 4.6, ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1., ПО.5. У.1. - У.5.; У.8., У.9. 3.1.,3.2., 3.4., 3.5., 3.8, 3.9.

Версия: 1.0	Стр. 13 из 26
-------------	---------------



		выпечки различных изделий.					
	7-12	Выпечка батона с изюмом, батона к обеду.		6			
	13-18	Выпечка рулета с маком, булочки сдобной, булочки сдобной с помадой, с кремом		6			
	19-24	Выпечка хлеба диетического хлеба.		6			
	25-30	Выпечка хлеба «Городской», «Русский».		6			
	31-36	Выпечка булочки бутербродная, плюшки московская		6			
	37-42	Выпечка слоеной мелочи с начинкой.		6			
	43-48	Выпечка батончиков нарезного, особого, нарезного молочного.		6			
	49-54	Выпечка ромовой бабы, булочки «Дружная семейка» с различными начинками		6			
	55-60	Выпечка пирога домашнего с творогом, ватрушки		6			
	61-66	Выпечка баранок сдобных		6			
	67-72	Выпечка сухарей сдобных		6			
	73-78	Составление технологических карт, осуществленное расчетов.		6			
	79-84	Составление технологических карт, осуществленное расчетов.		6			
	85-90	Выпечка бисквитных полуфабрикатов		6			
	91-96	Выпечка песочных полуфабрикатов		6			
	97-102	Выпечка слоеных полуфабрикатов		6			
	101-108	Выпечка белкового полуфабриката		6			
		6 Семестр. УП.04. Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и		72			



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ*ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий*

Комплексные работы по приготовлению выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	1-6	отделки мучных кондитерских изделий					
	7-12	Выпечка кексов, пряников, вафель		6		ПК4.1., ПК4.5., ПК4.6.	ПО. 3., ПО.4., ПО.5.
	13-18	Выпечка и отделка пирожных «Бисквитное» со сливочным кремом, «Бисквитное» глазированное помадкой		6		ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	У:1, 2, 4, 5, 8, 9, 10.
	19-24	Выпечка и отделка пирожного «Бисквитное» фруктово - желейное		6			3: 1, 2, 5, 8, 9
	25-30	Выпечка и отделка пирожного «песочная полоска» с различными начинками		6			
	31-36	Выпечка и отделка пирожных «песочное» кольцо, «песочное» желейное с кремом		6			
	37-42	Выпечка и отделка торта бисквитно-кремовый		6			
	43-48	Выпечка и отделка торта «Сказка», « Кофейный» Дифференцированный зачет		6			
	49-5	Комплексные работы по изготовлению песочных пирожных.		6			
	55-60	Комплексные работы по изготовлению бисквитных пирожных.		6			
	61-66	Комплексные работы по изготовлению заварных изделий.		6			
	67-72	Комплексные работы по изготовлению воздушных пирожных, пирожных из крошкового п/ф		6			
Комплексные работы по выпеканию хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий.	5 семестр						
	Производственная практика ПП.04. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий. 108часов						
	1-6	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной		6		ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4;	ПО. 1. – ПО.3.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ*ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий*

		безопасности. Ознакомление с рабочими местами на производстве, организацией рабочих мест, оборудованием предприятий. Ознакомление с режимами выпечки различных изделий.				ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	У.1. - У.6.; 3.1. - 3.12;
	7-12	Выпечка батонов в ассортименте		6			
	13-18	Выпечка сдобно-булочных изделий		6			
	19-24	Выпечка хлеба «На здоровье» с отрубями, диетического хлеба «Гурман», булочки «Стройная талия»		6			
	25-30	Выпечка хлеба «Городской». «Сельский», «Русский». Выпечка хлеба «Здоровье».		6			
	31-36	Выпечка хлеба «Горчиный», «Крестьянский».		6			
	37-42	Выпечка хлеба пшеничного, ржаного		6			
	43-48	Выпечка булочки бутербродная, плюшки московская		6			
	49-54	Выпечка слойки. Выпечка слоеной мелочи с начинкой		6			
	55-60	Выпечка батонов нарезного, особого, нарезного молочного. Выпечка халы, плетенки		6			
	61-66	Выпечка ромовой бабы, булочки «Дружная семейка» с различными начинками		6			
	67-72	Выпечка пирога домашнего с творогом, ватрушки		6			
	73-78	Выпечка хлеба «Дарницкий», бородинский		6			
	79-84	Выпечка сушек «Челночек», «Малютка», горчичные		6			
	85-90	Выпечка хлебных палочек. Выпечка хлебцев хрустящих		6			
	91-96	Выпечка баранок сдобных. Выпечка сухарей сдобных		6			
	97-	Выпечка бисквитных полуфабрикатов.		6			



	102					
	103-108	Выпечка песочных полуфабрикатов		6		
		6 семестр. Производственная практика ПП.04 Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		72		
Комплексные работы по приготовлению выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	1-6	Выпечка слоеных полуфабрикатов		6		ПК4.1., ПК.4.5., ПК.4.6. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6; ПО. 3., ПО.4., ПО.5. У:1, 2, 4, 5, 8, 9, 10. 3: 1, 2, 5, 8, 9
	7-12	Выпечка белкового полуфабриката		6		
	13-18	Выпечка кексов, пряников, вафель		6		
	19-24	Выпечка и отделка пирожных «Буше», «Буше с зефиром в шоколаде»,		6		
	25-30	Выпечка и отделка бисквитных пирожных		6		
	31-36	Выпечка и отделка песочных пирожных		6		
	37-42	Выпечка и отделка торта бисквитно-кремовый		6		
	43-48	Выпечка и отделка торта «Сказка», «Кофейный»		6		
	49-54	Выпечка и отделка торта песочные «Ландыш», «Ленинградский»		6		
	55-60	Комплексные работы по приготовлению бисквитных тортов		6		
	61-66	Комплексные работы по приготовлению песочных тортов		6		
	67-72	Дифференцированный зачет		6		



3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

технологии приготовления мучных кондитерских изделий;

технологического оборудования хлебопекарного производства;

– Лаборатории «микробиологии, санитарии и гигиены»;

– мастерских «учебная пекарня»;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
4. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г., Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным



врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
8. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
9. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

Основные источники:

- 1.авт:Чижикова О.Г.Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО КноРус. 2020г.
- 2.авт:Мармузова Л.В.Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Учебник КноРус. 2020г.
- 3.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий (7-е изд., стер.) учебник
- 4.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
- 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. Лабораторный практикум (2-е изд., стер.)
- 6.авт:Новикова Е.В.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. (ТОП-50 СПО). Учебник КноРус. 2020г.
- 7.авт: Корячкина С.Я., Лабутина Н.В., Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий КноРус -2020г.
8. авт:Васюкова А.Т .Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. (СПО). Учебник. КноРус. 2020г. -1экз./1обуч.;
- 9.авт:Драгилев А., Хромеенков В., Чернов М.Технологическое оборудование. Хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник КноРус. 2020г.
10. авт:Мармузова Л.В.Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Учебник КноРус. 2020г.
11. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.) учебник
12. Глебова Е.В.Производственная санитария и гигиена труда (1-е изд.) учебник

**Дополнительные источники:**

1. авт:Ткачева Г.В.,Селина Н.И.,Шестакова Н.В.Пекарь. Основы профессиональной деятельности. (СПО). Учебно-практическое пособие. КноРус. 2020г
2. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /Л.С. Кузнецова , М.Ю. Сиданова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие / С.Е. Ермилова, Е.И. Соколова. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80с. (Кондитер. Повышенный уровень).
4. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: Учебное пособие. (Сер. «Учебники 21 века»)- Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 384 с.
5. Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства : учеб. пособие / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 64 с. – (Кондитер)
6. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с. – (Кондитер. Базовый уровень).
7. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : раб. Тетрадь : в 2 ч. Ч. 1. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г.Бутейкис.- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 112 с.
8. Т. Деревянко «Украшение блюд»
9. Г.Линде и Х.Кноблох, «Кругосветное путешествие по кухням разных народов»
10. В. Похлебкин «Большая энциклопедия кулинарного искусства»

Сборники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука .Комитет Российской Федерации по торговле, 1996.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий – СПб, 2009. – 296 с.
3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. Под общей редакцией А.П. Антонова. Издательство «Хлебпродинформ», 2000.
4. «Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий» - нормативный документ. 2009г.

Периодическая печать:

1. Изд. ООО « Бонниер Пабליкейшенс», Журнал «ГастрономЪ», 2021г.



2. Изд. ООО «Издательский дом «Гастроном», Журнал «Коллекция рецептов. Школа гастронома», 2021г.
3. Изд. ООО «ЗМС МЕДИА» Журнал Кулинарный практикум, 2021г.
Электронный образовательный ресурс (диск) по профессии «Повар, кондитер» «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Кулинарная энциклопедия диск **CD -1**

Интернет ресурсы:

<https://znanium.com/>

WWW.Prilib.ru (интернет –портал президентской библиотеки)

WWW.Stu-kras.ru (сайт научной электронной библиотеки СФУ)

gastronom.ru- журнал Гастроном

EdaBlog.ru>mealcat/prigotovlenie-blyud

gastronom.ru>recipe - приготовление блюд

house-recept.ru - Пошаговое приготовление рецептов блюд опубликованных на сайте.

<http://digitaljournals.ru> –кулинарные журналы

<http://supercook.ru/>

<http://www.restoran.ru/>

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>,

[http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)



4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	<ul style="list-style-type: none">- знает: методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;- правила техники безопасности при выборке готовой продукции- умеет: определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;	Оценка: -практических работ -дополнительных (самостоятельных) работ с рекомендованной



ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	<ul style="list-style-type: none">- знает:- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;- приемы посадки полуфабрикатов в печь;- правила техники безопасности при выборке готовой продукции;- умеет:- загружать полуфабрикаты в печь;- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;- определять готовность изделий при выпечке;- разгружать печь;	
ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий	<p>Знает-</p> <ul style="list-style-type: none">- нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий <p>Умеет –</p> <ul style="list-style-type: none">- приготавливать отделочную крошку, помаду;- производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;	
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий	<p>Знает –</p> <ul style="list-style-type: none">- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;- правила техники безопасности при выборке готовой продукции <p>Умеет-</p>	



	<ul style="list-style-type: none">- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;	
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	<p>Знает-</p> <ul style="list-style-type: none">- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;- режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;- условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;- ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;- приемы посадки полуфабрикатов в печь;- методы определения готовности изделий при выпечке;- правила техники безопасности при выборке готовой продукции; <p>Умеет –</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;-загружать полуфабрикаты в печь;- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;- определять готовность изделий при выпечке;- разгружать печь;- оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;	
ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	<p>Знает –</p> <ul style="list-style-type: none">- правила техники безопасности при выборке готовой продукции <p>Умеет –</p>	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

	<ul style="list-style-type: none">- загружать полуфабрикаты в печь;- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;- разгружать печь;	
--	--	--




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

	Министерство образования Красноярского края
	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	Рабочая программа учебной дисциплины
	19.01.04 Пекарь
	<i>ПМ.00 Профессиональный модуль</i>
	<i>ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции</i>

РАССМОТРЕНО:

на заседании

ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»

Протокол № 16-у от «31» августа 2022г.

Председатель _____ А.Н. Филиппов

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова

«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова

«31» августа 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Версия 1.0

Дата введения 01.09.2022г.

Тура, 2022

Разработал	Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»	Алдиева Татьяна Игоревна
-------------------	-----------------------------------	---------------------------------



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.5 Укладка и упаковка готовой продукции

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	10



1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии **19.01.04 Пекарь**.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) Пекарь, кондитер.

1.2. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность <*>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.3. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 5.1.	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

**1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

иметь практический опыт	ПО. 1 отбраковки изделий; ПО. 2 укладки готовой продукции; ПО. 3 упаковки готовой продукции вручную; ПО.4 упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; ПО. 5устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;
Уметь	У.1. контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; У.2. отбраковывать готовые изделия по массе; У.3. упаковывать изделия различными способами; У.4. укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;
Знать	3.1. требования к качеству готовой продукции; 3.2. требования к упаковке и маркировке изделий; 3.3. правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; 3.4. правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; 3.5. возможные неисправности и способы их выявления

1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов 263

Из них на освоение МДК 83 том числе самостоятельная работа 27, ЛПЗ – 16, теоретическое обучение – 40;
практики, в том числе: учебная 72, производственная 108

промежуточная аттестация:

- по МДК – дифференцированный зачет
- квалификационный экзамен
- УП - дифференцированный зачет
- ПП - дифференцированный зачет



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.5 Укладка и упаковка готовой продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

			Объем профессионального модуля, ак.час					
Коды общих и профессиональных компетенций	Структура профессионального модуля	Макс. учебная нагрузка (час.)	Обучение по МДК			Промежуточная аттестация	Практики	
			Всего	В том числе:			учебная	Производственная
				Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 1.ОК 2. ОК 3.ОК 4. ОК 5.ОК 6. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3.	МДК 01.01. Технология производства дрожжей	83	56 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-0 4 семестр-0 5 семестр-31 6 семестр-25	16 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-0 4 семестр-0 5 семестр-10 6 семестр-6	27 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-0 4 семестр-0 5 семестр-15 6 семестр-12	Диф.зачет – 6 семестр; Квалиф.экзамен – 6 семестр	5 семестр - 36 6 семестр - 36	6 семестр - 108
	Всего:	263	56	16	27		72	108



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ


ПМ.5 Укладка и упаковка готовой продукции

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля «Технология упаковки и укладки готовой продукции»

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Код ПК, ОК	Код ПО/У/З
			Лекции	Лабораторные работы Практические занятия	Самостоятельная работа		
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции							
5 семестр- 31			21	10	15		
Тема 1. Укладка и упаковка хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала					ПК5.1., ПК 5.2, ПК 5.3., ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО 1. – ОП5. У.1.- У.4. 3.1. - 3.6.
	1-2	Виды упаковочного материала для хлебобулочной продукции	2				
	3-4	Укладка и упаковка хлебобулочных изделий	2				
	5-6	Остывание и усушка. Черствение хлеба и способы сохранения свежести хлеба	2				
	7-8	Решение задач на усушку	2				
	9-12	Санитарные требования к остывочному отделению, хранению хлебобулочных изделий Отбраковка хлебобулочных изделий	4				
	13-14	Упаковка хлебобулочных изделий вручную и на технологическом оборудовании	2				
	15-16	Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования	2				
	17-18	Транспортировка Хлебобулочных изделий	2				
	19-24	Практическая работа № 1. Решение задач на усушку		6			
	25-28	Практическая работа № 2. Упаковка хлебобулочных изделий.		4			
Тема .2	29-30	Требования к хранению кондитерских изделий. Сроки хранения пирожных	2			ПК5.1.,	ПО 1. – ОП5.



Укладка и упаковка кондитерских изделий	31		1			ПК 5.2, ПК 5.3., ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	У.1.- У.4. 3.1. - 3.6.
		Требования к хранению кондитерских изделий. Сроки хранения тортов.					
		Самостоятельная работа студента: Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Проработка конспектов. доклады по темам: «Отбраковка хлебобулочных изделий», «Санитарные требования к остывачному отделению»			15	ПК5.1., ПК 5.2, ПК 5.3., ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО 1. – ОП5. У.1.- У.4. 3.1. - 3.6.
Тема .2 Укладка и упаковка кондитерских изделий	6 семестр 25		19	6	12		
	Содержание учебного материала						
	32	Требования к хранению кондитерских изделий. Сроки хранения тортов.	1			ПК5.1., ПК 5.2, ПК 5.3., ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО 1. – ОП5. У.1.- У.4. 3.1. - 3.6.
	33-34	Виды упаковочных материалов для кондитерских изделий	2				
	35	Общие требования к информации о пищевых продуктах для потребителей.	1				
	36-37	Маркировка кондитерских изделий	2				
	38	Санитарные требования к остывочному отделению	1				
	39	Отбраковка хлебобулочных изделий	1				
	40	Условия и сроки хранения кондитерских изделий	1				
	41	Потери и отходы при производстве мучных кондитерских изделий	2				
	42-43	Упаковывание печенья, пряничных изделий, вафель, кексов	1				
	44	Упаковка тортов и пирожных	1				
	45-46	Отбраковка кондитерских изделий	2				
	47-52	Практическая работа №3. Упаковка кондитерских изделий.		6			
	53-54	Правила и способы наладки упаковочного оборудования для кондитерских изделий	2				
55-56	Дифференцированный зачет	2					
		Самостоятельная работа студента:			12	ПК5.1.,	ПО 1. – ОП5.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»					
	19.01.04 ПЕКАРЬ					
	<i>ПМ.5 Укладка и упаковка готовой продукции</i>					

		Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. Проработка конспектов. доклады по темам: «Упаковка хлебобулочных изделий на технологическом оборудовании»				ПК 5.2, ПК 5.3., ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	У.1.- У.4. 3.1. - 3.6.
--	--	--	--	--	--	---	---------------------------

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена по модулю

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Код ПК, ОК	Код ПО/У/З
				Практические работы			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции. Учебная практика. УП.05							
5 семестр-36				36			
Укладка и упаковка хлебобулочных изделий.	Содержание практических работ						
	1-6	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно - гигиенические требования к работникам пищевых производств(хлебозаводов, предприятий общественного питания и т.д.).Ознакомление с рабочими местами отпуска и упаковки готовых изделий на производстве.		6		ПК5.1., ПК 5.2, ПК 5.3., ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО 1. – ОП5. У.1.- У.4. 3.1. - 3.6.
	7-18	Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.		12			
	19-24	Отбраковка готовых изделий по массе.		6			

Версия: 1.0	Стр. 8 из 15
-------------	--------------



	25-36	Упаковка изделий различными способами.		12			
		6 семестр-36					
Укладка и упаковка кондитерских изделий	37-42	Укладка продукции в лотки, контейнеры, вагонетки.		6		ПК5.1., ПК 5.2, ПК 5.3., ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО 1. – ОП5. У.1.- У.4. 3.1. - 3.6.
	43-54	Упаковка печенья, пряничных изделий, вафлей, кексов.		12			
	55-66	Упаковка тортов и пирожных.		12			
	67-72	Дифференцированный зачет.		6			
Укладка и упаковка готовой продукции.	бсеместр						
	Производственная практика ПП.05. 108 часов						
	1-6	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно- гигиенические требования к работникам пищевых производств(хлебозаводов, предприятий общественного питания и т.д.).Ознакомление с рабочими местами отпуска и упаковки готовых изделий на производстве.		6		ПК5.1., ПК 5.2, ПК 5.3., ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО 1. – ОП5. У.1.- У.4. 3.1. - 3.6.
	7-12	Укладка и упаковка хлебобулочных изделий.		6			
	13-18	Упаковка хлебобулочных изделий вручную.		6			
	19-24	Отбраковка хлебобулочных изделий на технологическом оборудовании.		6			
	25-30	Укладка хлебобулочных изделий с охлаждающего стола в кассеты.		6			
	31-36	Укладка хлебобулочных изделий в контейнеры и вагонетки.		6			
	37-42	Упаковка хлебобулочных изделий в пленку на «горячем столе»		6			
	43-48	Отбраковка хлебобулочных изделий		6			
	49-54	Упаковывание печенья.		6			
	55-60	Упаковывание пряничных изделий.		6			
	61-66	Упаковывание вафлей.		6			
	67-72	Упаковывание кексов.		6			
	73-78	Упаковка пирожных.		6			
	79-84	Упаковка тортов.		6			



	85-90	Упаковка тортов.		6			
	91-96	Упаковка изделий различными способами.		6			
	97-102	Отбраковка кондитерских изделий		6			
	103-108	Маркировка упакованной продукции. Дифференцированный зачет		6			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

технологии приготовления мучных кондитерских изделий;

технологического оборудования хлебопекарного производства;

– Лаборатории «микробиологии, санитарии и гигиены»;

– мастерских «учебная пекарня»;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
4. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии)



и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г., Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
8. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
9. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

Основные источники:

1. авт:Чижикова О.Г.Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО КноРус. 2020г.
2. авт:Мармузова Л.В.Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Учебник КноРус. 2020г.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий (7-е изд., стер.) учебник
4. 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
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. Лабораторный практикум (2-е изд., стер.)
6. авт:Новикова Е.В.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. (ТОП-50 СПО). Учебник КноРус. 2020г.
7. авт: Корякина С.Я., Лабутина Н.В., Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий КноРус -2020г.
8. авт:Васюкова А.Т .Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. (СПО). Учебник. КноРус. 2020г. -1экз./1обуч.;



9. авт:Драгилев А., Хромеенков В., Чернов М.Технологическое оборудование. Хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник КноРус. 2020г.
10. авт:Мармузова Л.В.Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Учебник КноРус. 2020г.
11. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.) учебник
12. Глебова Е.В.Производственная санитария и гигиена труда (1-е изд.) учебник

Дополнительные источники:

1. авт:Ткачева Г.В.,Селина Н.И.,Шестакова Н.В.Пекарь. Основы профессиональной деятельности. (СПО). Учебно-практическое пособие. КноРус. 2020г
2. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /Л.С. Кузнецова , М.Ю. Сиданова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие / С.Е. Ермилова, Е.И. Соколова. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80с. (Кондитер. Повышенный уровень).
4. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: Учебное пособие. (Сер. «Учебники 21 века»)- Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 384 с.
5. Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства : учеб. пособие / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 64 с. – (Кондитер)
6. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с. – (Кондитер. Базовый уровень).
7. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : раб. Тетрадь : в 2 ч. Ч. 1. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г.Бутейкис.- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 112 с.
8. Т. Деревянко «Украшение блюд»
9. Г.Линде и Х.Кноблох, «Кругосветное путешествие по кухням разных народов»
10. В. Похлебкин «Большая энциклопедия кулинарного искусства»

Сборники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука .Комитет Российской Федерации по торговле, 1996.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий – СПб, 2009. – 296 с.
3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. Под общей



редакцией А.П. Антонова. Издательство «Хлебпродинформ», 2000.

4. «Сборник рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий» - нормативный документ. 2009г.

Периодическая печать:

1. Изд. ООО «Бонниер Пабליкейшен», Журнал «ГастрономЪ», 2021г.
2. Изд. ООО «Издательский дом «Гастроном», Журнал «Коллекция рецептов. Школа гастронома», 2021г.
3. Изд. ООО «ЗМС МЕДИА» Журнал Кулинарный практикум, 2021г.
Электронный образовательный ресурс (диск) по профессии «Повар, кондитер» «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Кулинарная энциклопедия диск **CD -1**

Интернет ресурсы:

<https://znanium.com/>

WWW.Prlib.ru (интернет –портал президентской библиотеки)

WWW.Stu-kras.ru (сайт научной электронной библиотеки СФУ)

gastronom.ru- журнал Гастроном

EdaBlog.ru>mealcat/prigotovlenie-blyud

gastronom.ru>recipe - приготовление блюд

house-recept.ru - Пошаговое приготовление рецептов блюд опубликованных на сайте.

<http://digitaljournals.ru> –кулинарные журналы

<http://supercook.ru/>

<http://www.restoran.ru/>

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>,

[http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)



4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.	- знает требования к качеству готовой продукции; - умеет: контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе;	Оценка: -практических работ -дополнительных (самостоятельных) работ с рекомендованной литературой; - проверочных работ; - контрольных работ; - лабораторных работ. Наблюдение за деятельностью обучающихся. Экспертное наблюдение за выполнением практических работ и лабораторных работ.
ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	-знает: требования к упаковке и маркировке изделий; - умеет: упаковывать изделия различными способами;	
ПК.5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры	- знает: правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; Умеет укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.5 Укладка и упаковка готовой продукции

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	10

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ****ПМ.03 Приготовление мучных кондитерских изделий****1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии **19.01.04 Пекарь**.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) Пекарь, кондитер.

1.2. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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 профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность <*>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.3. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ДПК 6.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ДПК 6.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ДПК 6.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ДПК 6.4.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ДПК 6.5.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

**1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

иметь практический опыт	ПО 1. хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; ПО 2. приготовления разных видов теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; ПО 3. обслуживания оборудования для приготовления теста; ПО 4. отделки кондитерских изделий;
Уметь	У.1 пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; У.2. взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; У.3. оценивать качество сырья по органолептическим показателям; У.4. определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; У.5. определять различными методами готовность теста в процессе созревания;
Знать	3.1. характеристики сырья и требования к его качеству; 3.2. правила хранения сырья; 3.3. правила подготовки сырья к пуску в производство; 3.4. способы приготовления различных видов мучных кондитерских изделий 3.5. рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; 3.6. методы определения готовности полуфабрикатов; структуру и физические свойства различных видов теста;

1.5. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:Всего часов 360

Из них на освоение МДК 72, в том числе ЛПЗ –16 , теоретическое обучение 32;

самостоятельная работа 24

практики, в том числе: учебная 72, производственная 216


промежуточная аттестация:

по МДК – экзамен

УП – дифференцированный зачет

ПП - дифференцированный зачет


квалификационный экзамен

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»	
	19.01.04 ПЕКАРЬ	
	<i>ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий</i>	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

			Объем профессионального модуля, ак.час					
Коды общих и профессиональных компетенций	Структура профессионального модуля	Макс. учебная нагрузка (час.)	Обучение по МДК			Промежуточная аттестация	Практики	
			Всего	В том числе:			учебная	Производственная
				Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОК 1.ОК 2. ОК 3.ОК 4. ОК 5.ОК 6. ДПК 6.1. ДПК 6.2. ДПК 6.3. ДПК 6.4 . ДПК 6.5.	МДК 06.01. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	72	48 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-0 4 семестр-0 5 семестр-0 6 семестр-48	16 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-8 4 семестр-0 5 семестр-0 6 семестр-16	24 1 семестр-0 2 семестр-0 3 семестр-0 4 семестр-0 5 семестр-0 6 семестр-24	Экзамен – 6 семестр; Квалиф.экзамен – 6 семестр	6 семестр -72	6 семестр - 216
	Всего:	360	48	16	24		72	216

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»				
	19.01.04 ПЕКАРЬ				
	ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий				

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля «Приготовление мучных кондитерских изделий»

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Код ПК, ОК	Код ПО/У/З
			Лекции	Лабораторные работы Практические занятия	Самостоятельная работа		
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 06.01 Технология приготовления мучных кондитерских изделий							
6 семестр-48			32	16	24		
Тема 1. Технологические процессы по подготовке сырья для приготовления мучных кондитерских изделий	1-2	Значение кондитерских изделий в питании. Подготовка к производству сырья.	2			ДПК6.1., ДПК 6.5. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 6.1 У.1. У.2.; 3.1., 3.2., 3.3;
Тема 2. Технологический процесс изготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	3	ПР.1. Организация рабочих места кондитера. ТБ.		1		ДПК6.1. - ДПК 6.5. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1. - ПО.4. У.1. - У.5. 3.1. - 3.6.
	4	Классификация мучных кондитерских изделий.	1				
	5-6	Правила приготовления фаршей и начинок для пирогов, пирожков, ватрушек	2				
	7-8	Сиропа – сахарные Помада основная.	2				
	9	Фруктовая начинка, желе.	1				
	10-12	Приготовление кремов	3				



Тема 3. Технологический процесс изготовления и отделки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	13	Процессы происходящие при замесе теста.	1			ДПК6.1. - ДПК 6.5. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1. - ПО.4. У.1. - У.5. 3.1. - 3.6.
	14-16	Правила приготовления дрожжевого безопарного и опарного теста. Дрожжевое тесто с отсдобкой.	3				
	17-18	Разделка, расстойка и отделка сформованных изделий	2				
	19-20	ПР.2 Сборник р-р кондитерских изделий		2			
	21-22	ПР.3. Составление инструкционных карт на изделия из дрожжевого теста		2			
	23	Правила приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	1				
	24	ПР.4. Составление инструкционных карт на изделия из дрожжевого слоеного теста		1			
	25	Блинчатое тесто. Оладьи.	1				
	26	Сдобное пресное тесто.	1				
	27-28	ПР.5. Составление инструкционных карт на изделия из сдобного пресного теста.		2			
	29-30	Технология приготовления песочного теста. Ассортимент изделий из него.	2				
	31	ПР. 6. Составление инструкционных карт на изделия из песочного теста		1			
	32	Вафельное тесто. Изделия из него.	1				
	33-34	Пряничное тесто. Изделия из него.	2				
	35-36	ПР.7. Составление инструкционных карт, изучение рецептур		2			
	37-38	Виды бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста.	2				
	39	ПР.8. Составление инструкционных карт на изделия из бисквитного теста.		1			
	40	Характеристика и технология приготовления заварного теста.	1				
	41	ПР.9. Составление инструкционных карт, изучение рецептур		1			
	42	Характеристика и технология приготовления и выпечки	1				



		слоеного пресного теста					
43		ПР.10. Изучение рецептур. Составление технологических карт.		1			
44		Воздушное ,воздушно-ореховое, миндальное тесто.	1				
45		Украшения из желе, фруктов, цукатов, шоколада, посыпки.	1				
46		Украшения из крема, помады, глазури, кандира.	1				
47		ПР.11. Лепка		1			
48		ПР.12. Контрольная работа		1			
		Тематика самостоятельных работ:					
1		Заполнение таблицы «Характеристика изделия из пресного теста»			3	ДПК6.1. - ДПК 6.5. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1. - ПО.4. У.1. - У.5. 3.1. - 3.6.
2		Заполнение таблицы «Характеристика изделий из бисквита»			3		
3		Составить схемы технологии приготовления кондитерских изделий по указанию преподавателя			3		
4		Подготовить рисунки ленточных, сетчатых, композиционных, фриз орнаментов с использованием простых карандашей			3		
5		подготовить из пластилина цветы 2х видов, животных – 2 вида, человечка.			7		
6		подготовить доклад с художественным оформлением на тему «Комбинированные мучные кондитерские изделия»			5		

Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена по модулю



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Код ПК, ОК	Код ПО/У/З
				Практические работы			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий. Учебная практика. УП.06.							
6 семестр-72				72			
Комплексные работы по приготовлению мучных кондитерских изделий	Содержание практических работ						
	1-6	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарногигиенические требования к работникам пищевых производств(хлебозаводов, предприятий общественного питания и т.д.).Ознакомление с рабочими местами. организацией рабочих мест, оборудованием предприятий. Подготовка основных продуктов к производству (Муки, сахара, соли, жиров и т.д.). Организация рабочих мест при подготовке		6		ДПК6.1. - ДПК 6.5. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1. - ПО.4. У.1. - У.5. 3.1. - 3.6.
	7-12	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. И изделий из него.		6			
	13-18	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. И изделий из него.		6			



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий

	19-24	Приготовление пшеничного теста опарным способом. И изделий из него.		6			
	25-30	Приготовление теста для сдобных изделий.		6			
	31-36	Приготовление пряничного теста и изделий из него.		6			
	37-42	Приготовление песочного теста и изделий из него.		6			
	43-48	Приготовление песочного теста и изделий из него.		6			
	49-54	Приготовление бисквитного теста и изделий из него.		6			
	55-60	Приготовление заварного теста и изделий из него.		6			
	61-66	Приготовление воздушного теста. Изготовление тортов.		6			
	67-72	Дифференцированный зачет		6			
Комплексные работы по приготовлению мучных кондитерских изделий	6 семестр						
	Производственная практика ПП.06.						
	Приготовление мучных кондитерских изделий 216 часов						
	1-6	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарногигиенические требования к работникам пищевых производств(хлебозаводов, предприятий общественного питания и т.д.).Ознакомление с рабочими местами на производстве.Организация рабочих мест при подготовке сырья к производству. Подбор инвентаря и инструментов для подготовки сырья. Проверка качества сырья. продуктов к производству(Муки, сахара, соли, жиров и т.д.).Взвешивание, дозирование сырья. Работа на оборудовании по подготовке сырья.		6		ДПК6.1. - ДПК 6.5. ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 6;	ПО. 1. - ПО.4. У.1. - У.5. 3.1. - 3.6.



	7-12	Приготовление фаршей.		6			
	13-18	Приготовление сиропов, кремов.		6			
	19-30	Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста.		12			
	31-42	Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста.		12			
	43-54	Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста		12			
	55-60	Приготовление блинного теста. теста для оладий.		6			
	61-72	Приготовление изделий из сдобное пресного теста.		12			
	73-78	Приготовление изделий из пряничного теста.		6			
	79-90	Приготовление изделий из заварного теста.		12			
	91-108	Приготовление изделий из бисквита.		18			
	109-120	Приготовление изделий из песочного теста.		12			
	121-132	Приготовление воздушного теста.		12			
	133-144	Комплексные работы по приготовлению и оформлению пирожных из песочного теста		12			
	145-156	Комплексные работы по приготовлению и оформлению пирожных из бисквитного теста		12			
	157-168	Комплексные работы по приготовлению и оформлению пирожных из заварного теста		12			
	169-180	Комплексные работы по приготовлению и оформлению тортов из песочного теста		12			
	181-192	Комплексные работы по приготовлению и оформлению тортов из бисквитного теста		12			
	193-204	Комплексные работы по приготовлению и оформлению тортов комбинированных		12			
	205-210	Подготовка к дифференцированному зачету		6			
	211-216	Дифференцированный зачет		6			



3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

технологии приготовления мучных кондитерских изделий;

технологического оборудования хлебопекарного производства;

– Лаборатории «микробиологии, санитарии и гигиены»;

– мастерских «учебная пекарня»;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
4. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г., Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>



7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
8. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
9. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

Основные источники:

1. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.) учебник
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г.Бутейкис.-13-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 336 с.
3. авт:Новикова Е.В.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. (ТОП-50 СПО). Учебник КноРус. 2020г. -1экз./1обуч.;
4. авт:Драгилев А., Хроменков В., Чернов М.Технологическое оборудование. Хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник КноРус. 2020г.
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
6. 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. Лабораторный практикум (2-е изд., стер.)
7. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник

Дополнительные источники:

1. авт:Ткачева Г.В.,Селина Н.И.,Шестакова Н.В.Пекарь. Основы профессиональной деятельности. (СПО). Учебно-практическое пособие. КноРус. 2020г
2. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /Л.С. Кузнецова , М.Ю. Сиданова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400с.



3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие / С.Е. Ермилова, Е.И. Соколова. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80с. (Кондитер. Повышенный уровень).
4. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: Учебное пособие. (Сер. «Учебники 21 века»)- Ростов н/Д: Феникс, 2002. – 384 с.
5. Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства : учеб. пособие / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2009. – 64 с. – (Кондитер)
6. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с. – (Кондитер. Базовый уровень).
7. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : раб. Тетрадь : в 2 ч. Ч. 1. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г.Бутейкис.- 5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 112 с.
8. Т. Деревянко «Украшение блюд»
9. Г.Линде и Х.Кноблох, «Кругосветное путешествие по кухням разных народов»
10. В. Похлебкин «Большая энциклопедия кулинарного искусства»

Сборники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л.Марчука .Комитет Российской Федерации по торговле, 1996.
2. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий – СПб, 2009. – 296 с.
3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. Под общей редакцией А.П. Антонова. Издательство «Хлебпродинформ», 2000.
4. «Сборник рецептов мучных, кондитерских и булочных изделий» - нормативный документ. 2009г.

Периодическая печать:

1. Изд. ООО «Бонниер Пабליкейшенс», Журнал «ГастрономЪ», 2021г.
2. Изд. ООО «Издательский дом «Гастроном», Журнал «Коллекция рецептов. Школа гастронома», 2021г.
3. Изд. ООО «ЗМС МЕДИА» Журнал Кулинарный практикум, 2021г.
Электронный образовательный ресурс (диск) по профессии «Повар, кондитер» «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Кулинарная энциклопедия диск **CD -1**

Интернет ресурсы:



<https://znanium.com/>

WWW.Prilib.ru (интернет –портал президентской библиотеки)

WWW.Stu-kras.ru (сайт научной электронной библиотеки СФУ)

gastronom.ru- журнал Гастроном

EdaBlog.ru>mealcat/prigotovlenie-blyud

gastronom.ru>recipe - приготовление блюд

house-recept.ru - Пошаговое приготовление рецептов блюд опубликованных на сайте.

<http://digitaljournals.ru> –кулинарные журналы

<http://supercook.ru/>

<http://www.restoran.ru/>

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>.,

[http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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



Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ДПК 6.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	<ul style="list-style-type: none">- знает: - характеристики сырья и требования к его качеству;- правила хранения сырья;- правила подготовки сырья к пуску в производство;- способы приготовления различных видов мучных кондитерских изделий- методы определения готовности полуфабрикатов; структуру и физические свойства различных видов теста;- умеет: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;	<p>Оценка:</p> <ul style="list-style-type: none">-практических работ-дополнительных (самостоятельных) работ с рекомендованной литературой;- проверочных работ;- контрольных работ;- лабораторных работ. <p>Наблюдение за деятельностью обучающихся.</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением практических работ и</p>



ДПК 6.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	<ul style="list-style-type: none">- знает: - характеристики сырья и требования к его качеству;- правила хранения сырья;- правила подготовки сырья к пуску в производство;- способы приготовления различных видов мучных кондитерских изделий- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;- методы определения готовности полуфабрикатов;структуру и физические свойства различных видов теста;- умеет: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;	
ДПК 6.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	<ul style="list-style-type: none">- знает: - характеристики сырья и требования к его качеству;- правила хранения сырья;- правила подготовки сырья к пуску в производство;- способы приготовления различных видов мучных кондитерских изделий- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;- методы определения готовности полуфабрикатов;структуру и физические свойства различных видов теста;- умеет: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;	



	<ul style="list-style-type: none">- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;- определять различными методами готовность теста в процессе созревания;	
ДПК 6.4. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	<ul style="list-style-type: none">- знает: - характеристики сырья и требования к его качеству;- правила хранения сырья;- правила подготовки сырья к пуску в производство;- способы приготовления различных видов мучных кондитерских изделий- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;- методы определения готовности полуфабрикатов; структуру и физические свойства различных видов теста;- умеет: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;- определять различными методами готовность теста в процессе созревания	



ДПК 6.5. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

- знает: - характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы приготовления различных видов мучных кондитерских изделий
- рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- методы определения готовности полуфабрикатов;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- умеет: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

	Министерство образования Красноярского края
	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	Рабочая программа учебной дисциплины
	19.01.04 Пекарь
	<i>ПМ.00 Профессиональный модуль</i>
	<i>ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий</i>

РАССМОТРЕННО:

на заседании

ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»

Протокол № 16-у от «31» августа 2022г.

Председатель _____ А.Н. Филиппов

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова

«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова


«31» августа 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Версия 1.0
Дата введения 01.09.2022г.

Тура, 2022

<i>Разработал</i>	<i>Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»</i>	<i>Алдиева Татьяна Игоревна</i>
-------------------	-----------------------------------	---------------------------------

	Министерство образования Красноярского края
	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	Рабочая программа учебной дисциплины
	19.01.04 Пекарь
	<i>ФК.00 Физическая культура</i>

РАССМОТРЕНО:

на заседании

ПЦК КГБПОУ «ЭМТ»

Протокол №16-у от «31» августа 2022г.

Председатель _____ А.Н. Филиппов

СОГЛАСОВАННО:

Зам.директора по УПР

Л.В.Пахомова

«31» августа 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Исполняющий обязанности
директора КГБПОУ «ЭМТ»

Л.В. Пахомова

«31» августа 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Версия 1.0

Дата введения 01.09.2022г.

Тура, 2022

Разработал	Преподаватель КГБПОУ «ЭМТ»	Ченцов Александр Николаевич
-------------------	-----------------------------------	------------------------------------

	Министерство образования Красноярского края
	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	Рабочая программа учебной дисциплины
	15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))
	<i>ФК.00 Физическая культура</i>

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	13



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ФК.00 Физическая культура

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФК.00 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 15.01.05 «Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))».

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 15.01.05 Сварщик (электросварочные и газосварочные работы) (ППКРС), входящих в состав укрупненных групп: специальностей профессий - 15.00.00 Машиностроение.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям: 11620 Газосварщик, 19756 Электрогазосварщик, 19905 Электросварщик на автоматических и полуавтоматических машинах, 19906 Электросварщик ручной сварки, 11618 Газорезчик.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ФК.00 Физическая культура

1.3. Цели и задачи дисциплины - Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У.1 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен **знать**:

3.1 о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

3.2 основы здорового образа жизни.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ФК.00 Физическая культура

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 профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часов;

самостоятельной работы обучающегося 42 часов.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ФК.00 Физическая культура

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лекции	0
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 5 семестре	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь


ФК.00 Физическая культура

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ФК.00 Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа			Объем часов	Уровень освоения	ОК
1	2			3	4	5
V семестр – 40 час						
Тема 1. Введение	Практически занятия					ОК.1 - ОК.6 У.1 3.1 3.2
	1	1.	Физическая культура в обеспечении здоровья, в профессиональной деятельности специалиста. Правила составления самостоятельных занятий физическими упражнениями, дозировка. Самоконтроль при самостоятельных занятиях физическими упражнениями и спортом. Значимость самомассажа для здоровья человека. Основные приемы самомассажа.	1	2	
Тема 2. Легкая атлетика	Практически занятия					
	2-3	1.	Бег на короткие дистанции. Охрана здоровья, гигиенические требования. Самоконтроль.	2	2	
	4-5	2.	Прыжки с разбега в длину, высоту. Охрана здоровья, гигиенические требования.	2	2	
	6-7	3.	Бег на длинные дистанции. Охрана здоровья, гигиенические требования. Самоконтроль.	2	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Техника и тактика бега на короткие дистанции Техника и тактика бега да длинные дистанции Техника и тактика прыжка в длину с разбега Техника и тактика прыжка в высоту с разбега Техника и тактика эстафетного бега 4 x 100; 4 x 400; Развитие физических и моральных качеств	5	2	
Тема 3 Волейбол	Практически занятия					ОК.1 - ОК.6 У.1 3.1 3.2
	8-9	1.	Правила игры, разметка. Охрана здоровья, гигиенические требования.	2	2	
	10-13	2.	Индивидуальные приемы на площадке.	4	2	
	13-14	3.	Техника защиты и нападения.	2	2	
	15-16	4.	Тактика защиты и нападения.	2	2	
	17-18	5.	Привитие судейских навыков.	2	2	
	Самостоятельная работа					
	1.	Техника индивидуальных приёмов, передвижений.	5	2		



			Тактика защиты Тактика нападения Развитие эмоциональной устойчивости, физических качеств.			
Тема 4 Гимнастика	Практически занятия					
	19	1.	Мониторинг на подвижность суставов.	1	2	
	20	2.	Развитие пространственной ориентации. Охрана здоровья. Страховка, самостраховка.	1	2	
	21	3.	Развитие гибкости, ловкости. Охрана здоровья. Страховка, самостраховка.	1	2	
	22-23	4.	Развитие координации, равновесия. Охрана здоровья. Страховка, самостраховка.	2	2	
	24	5.	Развитие силы. Самоконтроль. Страховка.	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Техника выполнения упражнений на параллельных, разновысоких брусьях. Страховка.	3	2	
		2.	Техника выполнения упражнений на опорных прыжках. Страховка.	3	2	
		3.	Техника выполнения упражнений на дорожке. Страховка.	2	2	
		4.	Комплекс упражнений по художественной гимнастике (обруч, скакалка)	2	2	
		5.	Техника выполнения упражнений на гимнастическом бревне. Страховка.	2	2	
Тема 5 Лыжная подготовка	Практически занятия					
	25-26	1.	Охрана здоровья. Гигиенические требования. Подбор инвентаря.	2	2	
	27-28	2.	Классические ходы.	2	2	
	29-30	3.	Коньковый ход.	2	2	
	31-32	4.	Подвижные игры на лыжах.	2	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Техника выполнения скользящего шага. ОРУ на лыжах.	2	2	
		2.	Техника выполнения одновременного беспашного, одношажного, двухшажного ходов	2	2	
		3.	Техника выполнения попеременного двухшажного, четырёхшажного хода.	2	2	
		4.	Техника выполнения одновременного, попеременного двухшажного конькового хода	2	2	
		5.	Развитие выносливости. Накатывание.	2	2	

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»				
	19.01.04 Пекарь				
	ФК.00 Физическая культура				

Тема 6 Профессиональ но - прикладная физическая культура	Практически занятия					ОК.1 - ОК.6 У.1 3.1 3.2
	33-34	1.	Развитие статической, специальной и общей выносливости.	2	2	
	35-36	2.	Профилактика шейно-грудного остеохондроза. Упражнения на подвижность позвонков.	1	2	
	37-38	3.	Профилактика варикозного расширения вен.	1	2	
	39,40	4.	Составление и проведение комплекса производственной гимнастики, физкультурной паузы.	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Круговая силовая подготовка.	2	2	
		2.	Атлетическая гимнастика	1	2	
		3.	Упражнения по коррекции веса	2	2	
		4.	Дыхательная гимнастика	1	2	
		5.	Самомассаж	2	2	
	Практически занятия					
	41,42	1.	Дифференцированный зачет	2	2	

Для характеристики 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 «Безопасность жизнедеятельности».

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (место для стрельбы).

Оборудование спортивного зала

Два щита баскетбольных, два кольца баскетбольных, разметка для двух площадок (баскетбол, волейбол); турник гимнастический, брус, гимнастическое бревно, козёл, конь, скамейки, стол теннисный; штанга олимпийская, помост, шведская стенка.

Версия: 1.0	Стр. 8 из 13
-------------	--------------

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ФК.00 Физическая культура</i>

Средства обучения

Сетка волейбольная, мячи (футбольные, баскетбольные, волейбольные), скакалки, обручи, маты гимнастические, палки гимнастические, ролик гимнастический, подпруженный мостик, секундомер, гири 8кг; 16кг; 24кг, гантели, сетка для настольного тенниса, ракетки теннисные, мячи для настольного тенниса, магнитофон.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Афанасьева Е.Ф. Эвенкийская диалектология: учебное пособие. – Улан-Удэ: Издательство Бурятского госуниверситета, 2010. – 52 с.
2. Василевич Г.М. Эвенки: Историко-этнографические очерки (XVII-XX вв.). – Л.: Наука, 1969
3. Колесникова В.Д, Синтаксис эвенкийского языка .М.-Л., «Наука»,1966
4. Е.П. Лебедева, О.А. Константинова, И.В. Монахова Эвенкийский язык.-Л. «Просвещение», 1979
5. Е.Ф.Афанасьева, А.А.Воронина. Сборник тестов по эвенкийскому языку и литературе. Улан – Удэ: Изд-во Бурятского госуниверситета, 2005.
6. Василевич Г.М. Очерки диалектов эвенкийского (тунгусского) языка.Л., Учпедгиз,1948
7. Осипова Л.И. Учимся произносить звук Ц . Тура., ЭПЦ. 2003 г

Интернет-ресурсы:

1. Интернет- портал Президентской библиотеки www.prlib.ru
- 2.Сайт научной электронной библиотеки Сибирского федерального Университета www.lib.stu-kras.ru
- 3.Методические рекомендации для выполнения практических и самостоятельных работ. Электронная библиотека www.znaniy.com
- 4.Эвенкитека www.evenkiteka.ru
5. Эвенгус www.evengus.ru
- 6.www.krugosvet.ru – универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет».
- 7.Сайт Министерства образования и науки РФ <http://mon.gov.ru/>
- 8.Российский образовательный портал www.edu.ru
- 9.Сайт ФГОУ Федеральный институт развития образования <http://www.firo.ru/>

Словари, справочники

1. Болдырев Б.В. Эвенкийско-русский словарь / Б.В. Болдырев. – Новосибирск: СО РАН, 2000. – Ч. 1. – 503 с.; Ч. 2. – 484 с.

Версия: 1.0	Стр. 9 из 13
--------------------	---------------------




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ФК.00 Физическая культура

2. Г.М.Василевич. Русско-эвенкийский словарь.- СПб: филиал издательства «Просвещение», 2005.
3. В.Д. Колесникова Эвенкийско-русский словарь М.-Л., «Наука», 2008
4. Булатова Н.Я. Эвенкийский язык в таблицах, Издательство «Дрофа», Санкт- Петербург, 2008

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ФК.00 Физическая культура

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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения физических упражнений
Знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося. Устный опрос Тестирование Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося. Устный опрос Тестирование
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ФК.00 Физическая культура

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов

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

Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ФК.00 Физическая культура

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					

	Министерство образования Красноярского края
	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	Рабочая программа учебной дисциплины
	15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))
	<i>ФК.00 Физическая культура</i>

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	13



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ФК.00 Физическая культура

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФК.00 Физическая культура

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 15.01.05 «Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))».

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 15.01.05 Сварщик (электросварочные и газосварочные работы) (ППКРС), входящих в состав укрупненных групп: специальностей профессий - 15.00.00 Машиностроение.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по рабочим профессиям: 11620 Газосварщик, 19756 Электрогазосварщик, 19905 Электросварщик на автоматических и полуавтоматических машинах, 19906 Электросварщик ручной сварки, 11618 Газорезчик.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: ФК.00 Физическая культура

1.3. Цели и задачи дисциплины - Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У.1 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

В результате изучения обязательной части дисциплины обучающийся должен **знать**:

3.1 о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

3.2 основы здорового образа жизни.

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ФК.00 Физическая культура

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 профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часов;

самостоятельной работы обучающегося 42 часов.



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ФК.00 Физическая культура

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лекции	0
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета на 5 семестре	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ФК.00 Физическая культура

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ФК.00 Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа			Объем часов	Уровень освоения	ОК
1	2			3	4	5
V семестр – 40 час						
Тема 1. Введение	Практически занятия					ОК.1 - ОК.6 У.1 3.1 3.2
	1	1.	Физическая культура в обеспечении здоровья, в профессиональной деятельности специалиста. Правила составления самостоятельных занятий физическими упражнениями, дозировка. Самоконтроль при самостоятельных занятиях физическими упражнениями и спортом. Значимость самомассажа для здоровья человека. Основные приемы самомассажа.	1	2	
Тема 2. Легкая атлетика	Практически занятия					
	2-3	1.	Бег на короткие дистанции. Охрана здоровья, гигиенические требования. Самоконтроль.	2	2	
	4-5	2.	Прыжки с разбега в длину, высоту. Охрана здоровья, гигиенические требования.	2	2	
	6-7	3.	Бег на длинные дистанции. Охрана здоровья, гигиенические требования. Самоконтроль.	2	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Техника и тактика бега на короткие дистанции Техника и тактика бега на длинные дистанции Техника и тактика прыжка в длину с разбега Техника и тактика прыжка в высоту с разбега Техника и тактика эстафетного бега 4 x 100; 4 x 400; Развитие физических и моральных качеств	5	2	
Тема 3 Волейбол	Практически занятия					ОК.1 - ОК.6 У.1 3.1 3.2
	8-9	1.	Правила игры, разметка. Охрана здоровья, гигиенические требования.	2	2	
	10-13	2.	Индивидуальные приемы на площадке.	4	2	
	13-14	3.	Техника защиты и нападения.	2	2	
	15-16	4.	Тактика защиты и нападения.	2	2	
	17-18	5.	Привитие судейских навыков.	2	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Техника индивидуальных приёмов, передвижений.	5	2	



			Тактика защиты Тактика нападения Развитие эмоциональной устойчивости, физических качеств.			
Тема 4 Гимнастика	Практически занятия					
	19	1.	Мониторинг на подвижность суставов.	1	2	
	20	2.	Развитие пространственной ориентации. Охрана здоровья. Страховка, самостраховка.	1	2	
	21	3.	Развитие гибкости, ловкости. Охрана здоровья. Страховка, самостраховка.	1	2	
	22-23	4.	Развитие координации, равновесия. Охрана здоровья. Страховка, самостраховка.	2	2	
	24	5.	Развитие силы. Самоконтроль. Страховка.	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Техника выполнения упражнений на параллельных, разновысоких брусьях. Страховка.	3	2	
		2.	Техника выполнения упражнений на опорных прыжках. Страховка.	3	2	
		3.	Техника выполнения упражнений на дорожке. Страховка.	2	2	
		4.	Комплекс упражнений по художественной гимнастике (обруч, скакалка)	2	2	
		5.	Техника выполнения упражнений на гимнастическом бревне. Страховка.	2	2	
Тема 5 Лыжная подготовка	Практически занятия					
	25-26	1.	Охрана здоровья. Гигиенические требования. Подбор инвентаря.	2	2	
	27-28	2.	Классические ходы.	2	2	
	29-30	3.	Коньковый ход.	2	2	
	31-32	4.	Подвижные игры на лыжах.	2	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Техника выполнения скользящего шага. ОРУ на лыжах.	2	2	
		2.	Техника выполнения одновременного беспашного, одношажного, двухшажного ходов	2	2	
		3.	Техника выполнения попеременного двухшажного, четырёхшажного хода.	2	2	
		4.	Техника выполнения одновременного, попеременного двухшажного конькового хода	2	2	
		5.	Развитие выносливости. Накатывание.	2	2	



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ФК.00 Физическая культура

Тема 6 Профессиональ но - прикладная физическая культура	Практически занятия					ОК.1 - ОК.6 У.1 3.1 3.2
	33-34	1.	Развитие статической, специальной и общей выносливости.	2	2	
	35-36	2.	Профилактика шейно-грудного остеохондроза. Упражнения на подвижность позвонков.	1	2	
	37-38	3.	Профилактика варикозного расширения вен.	1	2	
	39,40	4.	Составление и проведение комплекса производственной гимнастики, физкультурной паузы.	1	2	
	Самостоятельная работа					
		1.	Круговая силовая подготовка.	2	2	
		2.	Атлетическая гимнастика	1	2	
		3.	Упражнения по коррекции веса	2	2	
		4.	Дыхательная гимнастика	1	2	
		5.	Самомассаж	2	2	
	Практически занятия					
	41.42	1.	Дифференцированный зачет	2	2	

Для характеристики 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 «Безопасность жизнедеятельности».

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (место для стрельбы).

Оборудование спортивного зала

Два щита баскетбольных, два кольца баскетбольных, разметка для двух площадок (баскетбол, волейбол); турник гимнастический, брус, гимнастическое бревно, козёл, конь, скамейки, стол теннисный; штанга олимпийская, помост, шведская стенка.

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	<i>ФК.00 Физическая культура</i>

Средства обучения

Сетка волейбольная, мячи (футбольные, баскетбольные, волейбольные), скакалки, обручи, маты гимнастические, палки гимнастические, ролик гимнастический, подпруженный мостик, секундомер, гири 8кг; 16кг; 24кг, гантели, сетка для настольного тенниса, ракетки теннисные, мячи для настольного тенниса, магнитофон.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Афанасьева Е.Ф. Эвенкийская диалектология: учебное пособие. – Улан-Удэ: Издательство Бурятского госуниверситета, 2010. – 52 с.
2. Василевич Г.М. Эвенки: Историко-этнографические очерки (XVII-XX вв.). – Л.: Наука, 1969
3. Колесникова В.Д, Синтаксис эвенкийского языка .М.-Л., «Наука»,1966
4. Е.П. Лебедева, О.А. Константинова, И.В. Монахова Эвенкийский язык.-Л. «Просвещение», 1979
5. Е.Ф.Афанасьева, А.А.Воронина. Сборник тестов по эвенкийскому языку и литературе. Улан – Удэ: Изд-во Бурятского госуниверситета, 2005.
6. Василевич Г.М. Очерки диалектов эвенкийского (тунгусского) языка.Л., Учпедгиз,1948
7. Осипова Л.И. Учимся произносить звук Ц . Тура., ЭПЦ. 2003 г

Интернет-ресурсы:

1. Интернет- портал Президентской библиотеки www.prlib.ru
- 2.Сайт научной электронной библиотеки Сибирского федерального Университета www.lib.stu-kras.ru
- 3.Методические рекомендации для выполнения практических и самостоятельных работ. Электронная библиотека www.znaniy.com
- 4.Эвенкитека www.evenkiteka.ru
5. Эвенгус www.evengus.ru
- 6.www.krugosvet.ru – универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет».
- 7.Сайт Министерства образования и науки РФ <http://mon.gov.ru/>
- 8.Российский образовательный портал www.edu.ru
- 9.Сайт ФГОУ Федеральный институт развития образования <http://www.firo.ru/>

Словари, справочники

1. Болдырев Б.В. Эвенкийско-русский словарь / Б.В. Болдырев. – Новосибирск: СО РАН, 2000. – Ч. 1. – 503 с.; Ч. 2. – 484 с.

Версия: 1.0	Стр. 9 из 13
--------------------	---------------------




КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ФК.00 Физическая культура

2. Г.М.Василевич. Русско-эвенкийский словарь.- СПб: филиал издательства «Просвещение», 2005.
3. В.Д. Колесникова Эвенкийско-русский словарь М.-Л., «Наука», 2008
4. Булатова Н.Я. Эвенкийский язык в таблицах, Издательство «Дрофа», Санкт- Петербург, 2008

	КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»
	19.01.04 Пекарь
	ФК.00 Физическая культура

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 студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Экспертное наблюдение и экспертная оценка выполнения физических упражнений
Знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося. Устный опрос Тестирование Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося. Устный опрос Тестирование
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ФК.00 Физическая культура

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов

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

Устный опрос, написание рефератов. Выполнение контрольных работ, тестов



КГБПОУ «Эвенкийский многопрофильный техникум»

19.01.04 Пекарь

ФК.00 Физическая культура

5. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замененных	новых	аннулиро- ванных					