ПРИЛОЖЕНИЕ 2
К ОП СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»
РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН
ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО ЦИКЛА,
МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО ЦИКЛА.

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОГСЭ.01 Основы философии	
2.	ОГСЭ.02 История	
3.	ОГЭС.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
4.	ОГСЭ.04 Физическая культура	
5.	ОГСЭ.05 Психология общения	
6.	ОГСЭ.06 Основы цифровой экономики	
7.	ЕН.01 Химия	
8.	ЕН.02 Экологические основы природопользования	

Приложение 2.1.
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии является обязательной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование представления о философии как специфической области знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	выделять факторы, определившие уникальность становления духовно-нравственных ценностей в России;	ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России до настоящего времени;	-
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно-временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с времен образования Древнерусского государства до настоящего времени	выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России	-
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное	определять актуальность	содержание актуальной нормативно-правовой	

профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	-
Самостоятельная работа	-	-
Консультации	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	36	2

2.2 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Предмет философии и ее история		16/0	
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	Содержание учебного материала	4/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Что такое философия. Философия и мировоззрение. Основные типы мировоззрения. Структура мировоззрения, мироощущение, мировосприятие, миропонимание.	2/0	
	Предмет и определение философии.	2/0	
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала	4/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).	2/0	
	Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика	2/0	
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	Содержание учебного материала	4/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.	2/0	
	Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.	2/0	
Тема 1.4 Современная философия	Содержание учебного материала	4/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.	2/0	
	Особенности русской философии. Русская идея.	2/0	
Раздел 2. Структура и основные направления философии		20/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 05, ОК 09
Тема 2.1 Методы	Содержание учебного материала	4/0	

философии и ее внутреннее строение	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).	2/0	
	Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления	2/0	
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	Содержание учебного материала	4/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.	2/0	
	Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.	2/0	
Тема 2.3 Этика и социальная философия	Содержание учебного материала	6/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность.	2/0	
	Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.	2/0	
	Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности	2/0	
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение	Содержание учебного материала	6/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.	2/0	
	Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни.	2/0	
	Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.	2/0	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		36	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

оснащенный оборудованием:
учебная доска;
рабочие места по количеству обучающихся;
наглядные пособия;
рабочее место преподавателя;
техническими средствами обучения:
персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
мультимедийный проектор;
мультимедийный экран;
лазерная указка;
средства аудиовизуализации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные.

1. Горелов, А. А., Основы философии. : учебное пособие / А. А. Горелов, Т. А. Горелова. — Москва : КноРус, 2026. — 227 с. — ISBN 978-5-406-15055-9 URL: https://book.ru/book/958789 — Текст : электронный.

2. Куликов, Л. М., Основы философии. : учебное пособие / Л. М. Куликов. — Москва : КноРус, 2025. — 294 с. — ISBN 978-5-406-14510-4 URL: https://book.ru/book/957608 — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Сычев, А. А., Основы философии. : учебное пособие / А. А. Сычев. — Москва : КноРус, 2024. — 366 с. — ISBN 978-5-406-11999-0 URL: https://book.ru/book/950526 — Текст : электронный.

2. Гуревич, П. С., Основы философии. : учебное пособие / П. С. Гуревич. — Москва : КноРус, 2023. — 478 с. — ISBN 978-5-406-10593-1 URL: https://book.ru/book/945691 — Текст : электронный.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Куликов, Л.М. Основы философии: учебное пособие / Куликов Л.М.-Москва: КноРус, 2021.-294 с.-ISBN 978-5-406-01740-1.-URL: https://book.ru/book/935747. -Текст: электронный.

2. Сычев, А.А. Основы философии: учебное пособие / Сычев А.А. — Москва: КноРус, 2021. — 366 с. — ISBN 978-5-406-02904-6. — URL: https://book.ru/book/936293 — Текст: электронный

3. Гуревич, П.С. Основы философии: учебное пособие / Гуревич П.С. — Москва: КноРус, 2021. — 478 с. — ISBN 978-5-406-03286-2. — URL: https://book.ru/book/936576 -Текст : электронный.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает:		
ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России до настоящего времени; выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	знает ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России до настоящего времени; знает выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; знает содержание актуальной нормативно-правовой документации; применяет современную научную и профессиональную терминологию; применяет возможные траектории профессионального развития и самообразования; знает особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений; знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; знает основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	экспертное наблюдение выполнения практических работ. диагностика (практические кейсы для оценки навыков решения профессиональных задач, проблемные вопросы, требующие развернутого ответа, многоуровневые тестовые задания)

особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности		
Умеет:		
выделять факторы, определившие уникальность становления духовно-нравственных ценностей в России; анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно-временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с времен образования Древнерусского государства до настоящего времени; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты	выделяет факторы, определившие уникальность становления духовно-нравственных ценностей в России; анализирует, характеризует, выделяет причинно-следственные связи и пространственно-временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с времен образования Древнерусского государства до настоящего времени; определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	экспертное наблюдение выполнения практических работ. диагностика (практические кейсы для оценки навыков решения профессиональных задач, проблемные вопросы, требующие развернутого ответа, многоуровневые тестовые задания)

на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;		

Приложение 2.2
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.02 История

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История является обязательной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

развитие исторического мышления, способностей сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; защищать историческую правду, не допускать	ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени; выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; традиционные российские духовно-нравственные ценности; роль и значение России в современном мире.	-

особенностей социального и культурного контекста; ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	умаления подвига российского народа по защите Отечества, демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; - демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства		

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	30	4
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	36	6

2.2 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. «Россия – великая наша держава»	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее	2/0	
Тема 2. Александр Невский как спаситель Руси	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Любечский съезд. Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Невский. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Русь и Орда. Отношения Александра Невского с Ордой	2/0	
Тема 3. Смута и её преодоление	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание государей посредством народного голосования. Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе 1-2 народного ополчений	2/0	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 1 Династический кризис, земские выборы и ополчения 1611–1612 гг.: работа с историческими источниками	2/2	
Тема 4. «Волим под царя восточного, православного»	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого. Земский	2/0	

	собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г.		
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Взаимодействие Петра I с европейскими державами (Северная война, Прутский поход). Формирование нового курса развития России: западно-ориентированный подход. Россия – империя. Социальные, экономические и политические изменения в стране. Строительство великой империи: цена и результаты	2/0	
	В том числе практических занятий	2/2	
	Практическая работа № 2 Европейский вектор Петра I: прорыв к империи или национальная катастрофа? Анализ дипломатии, реформ и цены модернизации России	2/2	
Тема 6. Крымская война – «Пиррова победа Европы»	Содержание учебного материала	4/0	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	«Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны	2/0	
	В том числе самостоятельных работ		
	Самостоятельная работа № 1 "Восточный вопрос" и Крымская война 1853–1856 гг.: подготовить конспект-таблицу (основные события, даты, итоги)	2/0	
Тема 7. Гибель империи	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил. Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война	2/0	
Тема 8. От великих потрясений к Великой победе	Содержание учебного материала	4/0	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Индустриализация. Коллективизация и ее последствия. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне	2/0	
	В том числе самостоятельных занятий	2/0	
	Самостоятельная работа № 2 Подготовить презентацию по теме: СССР в 1920–1940-е гг.: от НЭПа к индустриальной державе. Цена преобразований, идеологическая трансформация и патриотический поворот	2/0	

Тема 10. «Вставай, страна огромная»	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа.	2/0	
Тема 11. В буднях великих строек	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Геополитические результаты Великой Отечественной войны. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики – процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы	2/0	
Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики – цена реформ. Безработица и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве	2/0	
Тема 13. Россия. XXI век	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса	2/0	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		36/6	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «общепрофессиональных дисциплин», оснащен в соответствии с требованиями ОП СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

учебная доска;

рабочие места по количеству обучающихся;

наглядные пособия;

рабочее место преподавателя;

техническими средствами обучения:

персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор;

мультимедийный экран;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-0054-2948-3 — Текст: непосредственный.

2. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 448 с. — ISBN 978-50054-2948-3 — Текст: непосредственный.

3. Соловьев, К. А. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.]; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15877-9. — Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бугров, К. Д. История России: учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 3-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/139542.

2. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 107 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/540370.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание /Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2024. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования) – ISBN 978-5-0054-2323-8.

2. Карпачев, С. П. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08753-6. — Текст: непосредственный.

3. Касьянов, В.В. История : учебное пособие / В.В. Касьянов, П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 550 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1086532. - ISBN 978-5-16-016200-3. - Текст : электронный.

4. Кириллов, В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 596 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19455-5. — Текст : непосредственный.

5. Кислицын, С.А., История (с учетом новой Концепции преподавания истории России) : учебник / С. А. Кислицын, С. И. Самыгин, П. С. Самыгин. — Москва: КноРус, 2024. — 335 с. — ISBN 978-5-406-12188-7. — Текст: непосредственный.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает: ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древнейших времен до настоящего времени; выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; традиционные российские духовно - нравственные ценности; роль и значение России в современном мире.	знает ключевые события, основных дат и этапов истории России с древнейших времен до настоящего времени; демонстрирует знания о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; знание традиционных российских духовно - нравственных ценностей; формирует знания о роли и значении России в современном мире.	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.
Умеет: выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; защищать историческую правду, не допускать умаления подвига российского народа по защите Отечества, демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской истории; демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным	умееет выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; умеет анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственныесвязи и пространственно – временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; демонстрирует умения анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России; формирует умения защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, быть готовым противостоять фальсификациям Российской истории; демонстрация уважительного	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.

традициям российского государства.	отношения к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.	

Приложение 2.3

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины
2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы учебной дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 Иностранный в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 09. Пользоваться профессиональной	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности;	-

документацией на государственном и иностранном языках; ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; переводить и адаптировать иноязычные рецепты под российские стандарты (граммы, температурный режим) и под особые потребности (без глютена, без сахара); заполнять технологическую карту на иностранном языке (название блюда, перечень сырья, описание процессов). корректно указывать	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии; лексический минимум (500–800 единиц) по темам: «Рецептура», «Технологическая карта», «Способы кулинарной обработки», «Органолептические показатели»; международную терминологию для обозначения диетических ограничений (gluten-free, lactose-free, vegan, keto, low-carb, allergens); структуру и оформление технологической карты блюда на иностранном языке (название, вес нетто/брутто, технология приготовления,	

	на иностранном языке информацию об аллергенах и пищевых ограничениях в меню или карточке блюда;	выход).	

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	132	124
Самостоятельная работа	16	-
Консультация	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	8	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	164	132

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
3 семестр			
Раздел 1 Роль иностранного языка в профессиональной деятельности			
Тема 1.1 Страна изучаемого языка, ее культура и обычаи	Содержание учебного материала	40/30	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.4.
	Государственное устройство Великобритании. Традиции и праздники Великобритании. Достопримечательности Великобритании. Система времен действительного залога в английском языке. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Артикль. Употребление артикля с именами собственными.	2/0	
	В том числе самостоятельных занятий	4/0	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.4.
	Самостоятельная работа № 1 Подготовить сообщение по теме «Достопримечательности Великобритании», « Города Великобритании» (по выбору)	4/0	
	В том числе практических работ	14/14	
	Практическая работа № 1 Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц.	2/2	
	Практическая работа № 2 Групповое изучающее чтение текста по теме «Великобритания: география и государственное устройство» с извлечением новых речевых оборотов и выражений.	2/2	
	Практическая работа № 3 Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2/2	
	Практическая работа № 4 Предпросмотровые вопросы по теме «Культура,	4/4	

	достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Просмотр учебных видео по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа)		
	Практическая работа № 5 Защита сообщения по теме (по выбору) «Города Великобритании», «Достопримечательности Великобритании» на основе лексическо-грамматического материала предыдущих практических занятий.	2/2	
	Практическая работа № 6 Диалог-дискуссия по теме «Какой город Великобритании Вам понравился больше всего и почему?»	2/2	
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.4.
	Система образование стран изучаемого языка. Система образования России. Согласование времен. Косвенная речь. Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Относительные местоимения.	2/0	
	В том числе практических работ	14/14	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.4.
	Практическая работа № 7 Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на фонетическую отработку и закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2/2	
	Практическая работа № 8 Групповое изучающее чтение текста по теме «Система образования Великобритании». Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения.	2/2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.4.
	Практическая работа № 9 Предпросмотровые вопросы по теме «Образование в США». Просмотр учебного фильма «I Learn America»	2/2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.4.
	Практическая работа № 10 Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа)	2/2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.4.
	Практическая работа № 11 Просмотровое чтение текстов по теме «Система образования в России». Ответы на вопросы по тексту.	2/2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.4.
	Практическая работа № 12 Составление диалогов по теме «Иностранный студент	2/2	ОК 02, ОК 04,

	поступает в учебное заведение в России».		ОК 05, ОК 09, ПК 1.4.
	Практическая работа № 13 Круглый стол с обсуждением заранее подготовленных групповых сообщений на базе полученного материала видео и текстов предыдущих практических занятий по темам: «Сравнение среднего профессионального образования в России и Великобритании (США)»; «Роль образования в жизни»; «Важность получения образования» (темы распределяются на практическом занятии № 12 на каждую рабочую группу в аудитории)	2/2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.4.
	В том числе самостоятельных работ	2/0	
	Самостоятельная работа № 2 Перевод текста (ссылка) https://goaravetisyan.ru/russkaya-sistema-obrazovaniya-na-angliiskom-shema-proekt-po-angliiskomu/	2/0	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2/2	
4 семестр			
Тема 1.3 Значение иностранного языка в освоении профессии	Содержание учебного материала	44/40	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.4.
	География английского языка. Английский язык в карьере. Образование наречий. Степени сравнения прилагательных и наречий. Повторение пройденного ранее грамматического материала.	-	
	В том числе практических работ	40/40	
	Практическая работа № 14 «Английский язык в современном мире». Введение лексики. Фонетика. Изучающее чтение. Тренировочные упражнения. «Чтение и перевод технической документации. Работа с меню зарубежных ресторанов». Составление глоссария из 30 терминов. Перевод 2 технологических карт (суп и горячее). Ролевая игра «Заказ гостя-иностранца».	2/2	
	Практическая работа № 15 «Английский язык в профессиональной переписке и документации шеф-повара». Введение новой лексики (кухонное оборудование, способы обработки). Изучающее чтение текста. Лексико-грамматические упражнения (Повелительное наклонение в рецептах)	2/2	
	Практическая работа № 16 «Профессиональная коммуникация: диалог "На кухне" и "Склад продукции"».	2/2	
	Практическая работа № 17 «Английский язык в ресторанном меню: чтение, перевод и адаптация».	2/2	

	Практическая работа № 18 «Работа с англоязычными кулинарными блогами и видео-рецептами».	2/2	
	Практическая работа № 19 «Деловая игра: международный кулинарный конкурс (презентация блюда)».	4/4	
	Практическая работа № 20 Просмотровое чтение текста «Why I chose to be a chef». Выявление ключевых причин выбора профессии.	2/2	
	Практическая работа № 21 Беседа с использованием дискуссионных вопросов по теме «How does English help me in the kitchen?». Аргументация пользы иностранного языка.	2/2	
	Практическая работа № 22 Ролевая игра «Job interview for an international hotel kitchen». Лексика и фразы для собеседования.	2/2	
	Практическая работа № 23 Дискуссия «Foreign language as a tool for career growth». Аргументы и контраргументы. Дебаты.	2/2	
	Практическая работа № 24 Составление профессионального портфолио (CV и Cover Letter) на английском языке.	4/4	
	Практическая работа № 25 Просмотровое чтение текста «A pastry chef’s dream: from local bakery to Michelin star». Обсуждение карьерных планов.	4/4	
	Практическая работа № 26 Коллективный проект «The English-Russian dictionary of a young chef». Систематизация лексики по профессии.	2/2	
	Практическая работа № 27 Профессиональные планы на будущее: «Where will I be in 5 years?». Использование Future Simple и конструкций want/hope/plan.	2/2	
	Практическая работа № 28 Анализ этикеток и рецептов на английском. Решение профессиональных кейсов (ошибки перевода, аллергены).	2/2	
	Практическая работа № 29 Итоговая конференция «My profession and English: a recipe for success». Презентация личного опыта.	2/2	
	В том числе самостоятельных работ	4/0	
	Самостоятельная работа № 3 Напишите эссе на тему «Why I want to become a chef / pastry chef and how English will help me achieve my goals» (120–150 слов).	4/0	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2/2	
5 семестр			ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.4.
Тема 1.4 Основы делового общения	Содержание учебного материала	36/32	
	Светская беседа (Small talk). Деловой звонок. Деловая переписка. Страдательный залог. Неопределенные и отрицательные местоимения.	2/0	

	В том числе практических работ	10/10	
	Практическая работа № 30 Small talk: приветствия и прощания. Речевые обороты для поддержания беседы. Лексико-грамматические упражнения (small talk)	2/2	
	Практическая работа № 31 Составление диалога «Беседа с иностранным партнёром». Деловая переписка: введение лексики. Предтекстовые упражнения. Структура письма	2/2	
	Практическая работа № 32 Просмотр видео «Составление деловых писем». Тест и упражнения по видео. Составление письма поставщику (итоговое)	2/2	
	Практическая работа № 33 Телефонный разговор: введение лексики. Предтекстовые упражнения. Отработка фраз. Чтение диалогов по ролям	2/2	
	Практическая работа № 34 Лексико-грамматические упражнения (телефон). Перевод диалогов «Звонок по поводу письма». Ролевая игра «Телефон с поставщиком»	2/2	
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Содержание учебного материала	20/20	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.4.
	Резюме. Прохождение собеседования. Страдательный залог. Числительные. Повторение пройденного ранее грамматического материала.	-	
	В том числе практических работ	20/20	
	Практическая работа № 35 Введение профессиональной лексики по теме «Поиск работы в сфере общественного питания». Английские термины: вакансии поваров и кондитеров (Comis, Chef de Partie, Sous-chef, Pastry Chef), условия труда (shift, probation period, salary, benefits).	2/2	
	Практическая работа № 36 Предтекстовые лексико-грамматические упражнения на материале вакансий из ресторанов и отелей. Отработка предлогов (apply for, work as, responsible for, experienced in) и словообразования (employ – employer – employee).	2/2	
	Практическая работа № 37 Изучающее чтение профессионально-ориентированного текста «How to find a job in the restaurant industry. CV and interview tips». Выполнение тренировочных упражнений на закрепление лексики трудоустройства.	2/2	
	Практическая работа № 38 Просмотр видеоматериала «A day in the life of a pastry chef. Job interview in a hotel kitchen». Введение лексики для понимания видео (duties, responsibilities, teamwork, hygiene standards, food safety).	2/2	
	Практическая работа № 39 Выполнение профессионально-ориентированных упражнений по видео. Тестовые вопросы (true/false, multiple choice) и развёрнутые ответы о содержании собеседования при трудоустройстве по данной специальности	2/2	

	Практическая работа № 40 Заполнение анкеты-заявки о приёме на работу (образец зарубежного ресторана / отельной сети). Профессиональные рубрики: кулинарные навыки, опыт работы с определённым оборудованием, знание санитарных норм (HACCP).	2/2	
	Практическая работа № 41 Составление резюме (CV) по данной специальности на английском языке. Профессиональные разделы: Culinary education, Work experience in kitchens, Specialisation (pastry, grill, sauce), Language skills, Certificates (food safety, allergens).	2/2	
	Практическая работа № 42 Составление портфолио для работодателя на английском. Описание авторских блюд и десертов. Написание сопроводительного письма (Cover letter) для отклика на вакансию в ресторан или кондитерскую.	2/2	
	Практическая работа № 43 Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве». Отработка профессиональных фраз: I have experience in pastry, I can work under pressure, I know HACCP standards, I'm a team player.	2/2	
	Практическая работа № 44 Ролевая игра «Переписка с работодателем в интернете» (электронная почта и профессиональные мессенджеры). Составление диалогов: ответ на вакансию, пересылка портфолио, обсуждение стажировки за рубежом.	2/2	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	
	Самостоятельная работа № 4 Составить резюме (CV) и портфолио по данной специальности на английском языке	2/0	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2/2	
6 семестр			ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.4.
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		16/14	
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	Содержание учебного материала	16/14	
	Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Посещение отраслевой выставки. Придаточные предложения условия (1-2 тип).	-	
	В том числе практических работ		
	Практическая работа № 45 Введение профессиональной лексики по теме «Инновации в кулинарии и кондитерском деле: современное оборудование, техники и ингредиенты».	2/2	
	Практическая работа № 46 Предтекстовые лексико-грамматические упражнения. Изучающее чтение профессионально-ориентированного текста «Достижения и инновации в пищевой индустрии XXI века дл специалистов поварского и	2/2	

	кондитерского дела».		
	Практическая работа № 47 Предпросмотровые вопросы. Просмотр видео «Международные отраслевые выставки для профессионалов общественного питания: Gulfood, Internorga, Sigep».	2/2	
	Практическая работа № 48 Выполнение лексико-грамматических упражнений по содержанию видео. Тестовые вопросы. Дискуссия «Какие инновации я хотел бы внедрить на своей кухне».	2/2	
	Практическая работа № 49 Подготовка сообщения «Достижение в области науки и техники, изменившее мою профессиональную жизнь специалиста по поварскому и кондитерскому делу» (су-вид, ротационный духовой шкаф, темперирование шоколада, 3D-печать десертов и др.).	2/2	
	Практическая работа № 50 Подготовка сообщения «Посещение отраслевой выставки: новое оборудование, ингредиенты и мастер-классы зарубежных шеф-поваров».	2/2	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	
	Самостоятельная работа № 5 Составить презентацию на английском языке «Инновация XXI века, которая изменила мою работу пов».	2/0	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2/2	
7 семестр			ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.4.
Раздел 3. Профессиональное содержание		20/16	
Тема 3.2. Инструменты, оборудование	Содержание учебного материала	6/4	
	Работа мастерской. Неличные формы глагола (Infinitive).	2/0	
	В том числе практических работ		
	Практическая работа № 51 Введение лексики «Профессиональное кухонное оборудование и инвентарь по данной специальности». Изучающее чтение текста. Лексико-грамматические упражнения	2/2	
	Практическая работа № 52 Просмотровое чтение инструкций и описаний кухонного оборудования. Ответы на вопросы	2/2	
Тема 3.3. Техника безопасности и охрана труда	Содержание учебного материала	6/6	
	«Техника безопасности и охрана труда на производстве». Чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы». Неличные формы глагола (Gerund).	-	
	В том числе практических работ	6/6	

	Практическая работа № 53 Введение лексики «Техника безопасности и охрана труда на кухне». Изучающее чтение текста. Лексико-грамматические упражнения	2/2	
	Практическая работа № 54 Просмотр видео «Техника безопасности на производстве для поваров и кондитеров». Выполнение лексических упражнений, тестовых вопросов, развёрнутых ответов	2/2	
	Практическая работа № 55 Поисковое чтение документации Чемпионата «Профессионалы» (стандарты безопасности, охрана труда, требования к рабочему месту на английском языке)	2/2	
Тема 3.5. Саморазвитие в профессии	Содержание учебного материала	8/6	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.4
	Роль самообразования и самосовершенствования в профессии. Неличные формы глагола. Повторение пройденного ранее грамматического материала.	-	
	В том числе практических работ	8/6	
	Практическая работа № 56 Просмотровое чтение текстов по теме «Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности». Ответы на вопросы в форме дискуссии.	4/4	
	Практическая работа № 57 Групповое обсуждение – дискуссия «Если я буду участвовать в Чемпионате по профессиональному мастерству «Профессионалы»	2/2	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	
	Самостоятельная работа № 6 Эссе (120–150 слов на английском языке) на тему: «Professional growth and self-improvement in my culinary career»	2/0	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего		164/132	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);

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

- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);

- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1. Голубев, А. П., Английский язык для всех специальностей : приложение : учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва : КноРус, 2023. — 385 с. — ISBN 978-5-466-02622-1. – Текст: непосредственный.

2. Карпова, Т.А. English for Colleges Английский язык для колледжей : учебное пособие / Т. А. Карпова. — Москва : КноРус, 2021. — 281 с. — ISBN 978-5-406-08159-4. — URL: https://book.ru/book/939389 (дата обращения: 08.09.2021). — Текст : электронный.

3. Карпова, Т.А. English for Colleges Английский язык для колледжей : практикум : приложение : тесты : учебно-практическое пособие / Т. А. Карпова, А. С. Восковская, М. В. Мельничук. — Москва : КноРус, 2021. — 286 с. — ISBN 978-5-406-08168-6. — URL: https://book.ru/book/940080 (дата обращения: 08.09.2021). — Текст : электронный.

3.2.2. Электронные издания

1. Английский язык: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования (Planet of English): учебное издание / Безкоровайная Г. Т., Соколова Н.И., Койранская Е. А., Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2024. - 272 с. — URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5389/796937/

2. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: https://urait.ru/bcode/471736

3. Голубев А.П. Английский язык для специальности «Туризм» = English for Students in Tourism Management: учебное издание / Голубев А.П., Бессонова Е. И., Смирнова И.Б. - Москва : Академия, 2024. - 192 с. (Специальности среднего профессионального образования) — ISBN 978-5-406-08132-7. — URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5538/798312/

4. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебное издание / Голубев А.П., Коржавый А. П., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2024. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования) — ISBN 978-5-0054-2326-9— URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5560/781456/

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (A1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 195 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17397-0. — URL: https://urait.ru/bcode/533005

6. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 132 с. — ISBN 978-5-507-47834-7. — URL: https://e.lanbook.com/book/339809

7. Шматкова, Л. Англо-русский тематический словарь / Л. Шматкова. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-9427-9. — URL: https://e.lanbook.com/book/298541

8. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебное издание / Щербакова Н. И., Звенигородская Н.С. — Москва: Академия, 2024. - 320 с. — ISBN 978-5-0054-3007-6 (Специальности среднего профессионального образования). — URL: https://academia-moscow.ru/catalogue/5538/817927/

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Learn English. British Council - The United Kingdom's international organisation for cultural relations and educational opportunities. "/ Интернет-ресурс – British Council, 2024 — URL: https://learnenglish.britishcouncil.org/

2. Видео уроки по английскому языку / Проект Английский язык онлайн — Native English // Интернет-ресурс – ENGV.RU, 2024— URL: https://engv.ru/category/grammar/

3. Левченко, В. В. Английский язык для экономистов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 408 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16155-7

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает		
лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	Правильно употребляет в речи и на письме не менее 70% профессиональных терминов (оборудование, инструменты, процессы) по темам разделов 4.1-4.4. Грамотно строит предложения с использованием пассивного залога, условных предложений, неличных форм глагола в контексте профессиональных тем.	Лексико-грамматические тесты (по итогам разделов). • Выполнение упражнений в рамках практических работ (№21, 24, 27, 31). Анализ устных презентаций и диалогов (ПР №23, 26, 33) на соответствие профессиональной лексике и грамматическим структурам.
лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем);	Определяет основную идею и находит запрашиваемую информацию в аутентичных текстах/документации профессионального характера. Осуществляет письменный или устный перевод фрагментов текста с английского на русский с использованием словаря, сохраняя технический смысл.	Задания на поисковое и просмотровое чтение (ПР №19, 22, 25, 29). Контрольное задание по переводу инструкции, описания оборудования или раздела технической документации (на основе материалов раздела 4).
общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика);	Правильно использует глагольные формы (времена, залоги) в устной и письменной речи в рамках изученных ситуаций (деловое общение, описание процессов)	Наблюдение и анализ устных высказываний на практических занятиях (дискуссии, диалоги). Письменные задания (составление резюме, делового письма — ПР №10, 13).
правила чтения текстов профессиональной направленности;	Демонстрирует правильное произношение терминов, соблюдение интонации в повествовательных и вопросительных предложениях при чтении вслух.	Контроль техники чтения вслух фрагмента профессионального текста (например, на промежуточной аттестации).
правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	Строит сложносочиненные и сложноподчиненные предложения (особенно с придаточными условия) в устных и письменных высказываниях на профессиональные темы	Анализ письменных работ (аналитическая справка, резюме, сообщение). Наблюдение за речью в ходе ролевых игр и презентаций (ПР №33, 23).
правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;	Использует соответствующие формулы речевого этикета в заданных ситуациях (знакомство, светская беседа, деловые переговоры, обсуждение проблем)	Моделирование ситуаций (ролевая игра «Small talk», диалог с партнером на выставке — ПР №9, 16). Анализ видеокейсов с

		обсуждением норм поведения.
формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии	Различает и выбирает уместные форматы общения (официальное письмо, презентация, докладная записка, неформальный диалог) в зависимости от коммуникативной задачи.	Проектные задания: подготовка пакета документов для участия в чемпионате (резюме, заявка, описание проекта). Сравнительный анализ образцов деловой и неформальной переписки.
Умеет		
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Связно, с использованием изученной лексики и грамматики, представляет себя, свою профессию, обязанности и карьерные цели в монологе продолжительностью 1,5-2 минуты.	Подготовка и презентация устного сообщения «Я и моя профессия» (ПР №7). Ответы на вопросы интервьюера в смоделированной ситуации собеседования (ПР №12, 13).
взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;	Активно поддерживает диалог/полилог, задает вопросы, выражает согласие/несогласие, аргументирует свою точку зрения в рамках заданной темы (напр., обсуждение техники безопасности, стандартов).	Наблюдение за работой в парах и малых группах на практических занятиях (дискуссии, круглые столы — ПР №5, 30, 34). Оценка участия в ролевой игре (ПР №33).
применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии;	На практике (в смоделированной ситуации) выбирает и эффективно использует вербальные и невербальные средства для решения коммуникативной задачи (убедить, проинструктировать, доложить о проблеме)	Комплексная ролевая игра / кейс: «Разрешение нестандартной ситуации на производстве с иностранным коллегой» (включает диалог, составление memo, устный отчет).
понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;	После прослушивания/просмотра аудио-/видеоматериала (до 2-3 минут) может верно определить тему, основную мысль и ключевые детали.	Задания на аудирование с множественным выбором, True/False, или краткими ответами (на основе материалов ПР №2, 12, 15, 28).
понимать тексты на базовые профессиональные темы;	При чтении аутентичного текста (техническое описание, статья, инструкция) извлекает необходимую информацию, выполняет смысловое свертывание текста.	Задания на чтение с извлечением информации: заполнение таблицы, составление плана, ответы на вопросы (ПР №1, 14, 21, 27).
составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы;	Логично структурирует устное или письменное сообщение (введение, основная часть, заключение), используя связующие слова	Написание аналитической справки (СР №1). Подготовка и презентация сообщения по заданной теме (ПР №3, 16, 20)
общаться (устно и	Эффективно достигает	Дифференцированный зачет:

письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	коммуникативной цели в смоделированных ситуациях профессионального и бытового общения (от small talk до обсуждения технического задания)	комбинированное задание, включающее блок аудирования/чтения, письменную часть (заполнение формы, написание email) и устное собеседование (монолог + диалог).
переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно	Выполняет письменный перевод текста (объем 150-200 слов) с сохранением терминологической точности и грамматической корректности.	Проверочная работа по переводу фрагмента технической документации или статьи по специальности
совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Демонстрирует умение пользоваться словарями, онлайн-ресурсами, находит дополнительную информацию по теме; применяет новые слова и конструкции в своей речи.	Защита портфолио/дневника самообучения, где студент фиксирует новые слова, выражения и примеры их использования. Самостоятельная подготовка материалов к дискуссиям и круглым столам.

Приложение 2.4

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ 04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Планируемые результаты освоения
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОГЭС.04 Физическая культура

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОГЭС.03 Физическая культура является обязательной частью социально-экономического цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 08

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК, ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии / специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	138	134
Самостоятельная работа	24	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	164	136

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретические основы физической культуры и формирование ЗОЖ		4/0	
Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08
	Физическая культура и личность профессионала, взаимосвязь с получаемой профессией. Значение двигательной активности для организма. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура»		
Тема 1.2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями, самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08
	Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Самоконтроль, его методы, показатели и критерии оценки. Разработка дневника самоконтроля		
Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности. Легкая атлетика		24/14	
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции,	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Биомеханические основы техники бега; техники низкого		

технике спортивной ходьбы	старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения		
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	Содержание учебного материала	4/4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции		
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	Содержание учебного материала:	4/4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие. Специальные упражнения прыгуна, ОФП		
Тема 2.4. Эстафетный бег 4х100. Челночный бег	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Выполнение эстафетного бега 4х100, челночного бега		
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость		
	В том числе самостоятельных работ	10/0	ОК 04 ОК 08
	Самостоятельная работа № 1 Анализ техники низкого старта и стартового ускорения по видео (сравнение двух спортсменов). Формат: письменный анализ + графическая схема фаз бега.	2	
	Самостоятельная работа № 2 Разработка комплекса специальных беговых и прыжковых упражнений (ОФП) для подготовки к эстафетному бегу. Формат: видео-демонстрация (1–1,5 минуты) или постер-схема с описанием.	4	
	Самостоятельная работа № 3 Методическая разработка «Этапы передачи эстафетной палочки в беге 4×100 м». Формат: презентация (6–8 слайдов) и контрольные вопросы для взаимопроверки.	4	

Раздел 3. Волейбол		26/18	
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП		
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Выполнение комплекса упражнений по ОФП		
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног		
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Обучение стойки волейболиста, верхней подачи, нападающему удару		
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Отработка тактики игры в защите и нападении, выполнение приёмов передачи мяча		
Тема 3.6. Основы методики судейства	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Отработка навыков судейства в волейболе		
Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	Содержание учебного материала	6/6	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие. Выполнение передачи мяча в парах	2	

	Практическое занятие. Игра по упрощённым правилам волейбола	2	
	Практическое занятие. Игра по правилам	2	
	В том числе самостоятельных работ	8/0	ОК 04 ОК 08
	Самостоятельная работа № 4 Реферат «Роль общей физической подготовки (ОФП) в развитии двигательных качеств волейболиста» (объем 1–2 страницы)	2	
	Самостоятельная работа № 5 Анализ видеоматериала: «Технические ошибки при выполнении верхней подачи и нападающего удара в волейболе» (с описанием и схемами)	2	
	Самостоятельная работа № 6 Разработка буклета / памятки «Основные жесты судьи в волейболе» (с иллюстрациями)	2	
	Самостоятельная работа № 7 Реферат «Правила игры в волейбол: зоны, перемещения, тактика защиты и нападения» (объем 1–2 страницы)	2	
Раздел 4. Баскетбол		22/16	
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног		
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса		
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса		
Тема 4.4. Техника штрафных бросков.	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	

ОФП	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног		
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	Содержание учебного материала	6/6	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие. Игра по упрощенным правилам баскетбола	2	
	Практическое занятие. Игра по правилам	2	
	Практическое занятие. Игра по правилам	2	
Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	Содержание учебного материала	8/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	2	
	В том числе самостоятельных работ	6/0	
	Самостоятельная работа № 8 Реферат «Анатомо-физиологические основы развития мышц плечевого пояса и ног: упражнения и их влияние»	2	
	Самостоятельная работа № 9 Реферат «Правила игры в баскетбол: основные нарушения, жесты судей, тактика»	2	
	Самостоятельная работа № 10 Сравнительный анализ техники выполнения штрафного броска в баскетболе (профессиональные игроки: НБА vs Евролига)	2	
Раздел 5. Гимнастика		16/16	
Тема 5.1. Строевые приемы	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Отработка строевых приёмов		
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Отработка техники акробатических упражнений		
Тема 5.3.	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04

Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гирями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП	-	ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Разучивание и выполнение упражнений с гирями		
Тема 5.4. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	Содержание учебного материала	10/10	ОК 04 ОК 08
	Принципы составления комплекса ОРУ	-	
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие. Выполнение комплекса ОРУ	2	
	Практическое занятие. Контроль выполнения комплексов ОРУ.	2	
	Практическое занятие. Техника выполнения упражнений по атлетической гимнастике. Методы регулирования нагрузки.	2	
	Практическое занятие. Контроль комбинации на бревне, брусьях.	2	
	Практическое занятие. Контроль выполнения упражнений по атлетической гимнастике. ППФП	2	
Раздел 6. Бадминтон		14/14	ОК 04 ОК 08
Тема.6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	Содержание учебного материала	2/2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса		
Тема 6.2. Подачи	Содержание учебного материала	2/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Отработка подач		
Тема 6.3. Нападающий удар	Содержание учебного материала:	2/2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смэш»		
Тема 6.4.	Содержание учебного материала	8/8	ОК 04

Судейство соревнований по бадминтону	В том числе практических занятий	8/8	ОК 08
	Практическое занятие. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	2	
	Практическое занятие. Контроль техники подач, ударов справа, слева	2	
	Практическое занятие. Контроль техники игры: одиночные, парные игры	2	
	Практическое занятие. Игра по правилам	2	
Раздел 7. Настольный теннис		6/6	ОК 04 ОК 08
Тема 7.1. Настольный теннис	Содержание учебного материала	6/6	
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие. Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки. Обучение тактическим и техническим действиям, подаче. Игра		
Раздел 8. Лыжная подготовка		30/30	ОК 04 ОК 08
Тема 8.1. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала	30/30	
	В том числе практических занятий	30	
	Практическое занятие. Техника безопасности. Подготовка лыжного инвентаря	2	
	Практическое занятие. Первая помощь при травмах и обморожениях	4	
	Практическое занятие. Техника безопасности на занятиях по лыжной подготовке	4	
	Практическое занятие. Имитационные упражнения для рук и ног с помощью амортизаторов	4	
	Практическое занятие. Подъемы и спуски: техника подъемов и спусков	4	
	Практическое занятие. Освоение ступающего и скользящего шага.	4	
	Практическое занятие. Техника классических лыжных ходов (попеременный двухшажный ход)	4	
	Практическое занятие. Техника коньковых ходов (полуконьковый и одновременный одношажный ход).	4	
Раздел 9. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		20/20	ОК 04 ОК 08
Тема 9.1.	Содержание учебного материала	20/20	

ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	-	
	В том числе практических занятий	20	
	Практическое занятие. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для различных групп труда.	4	
	Практическое занятие. Формирование профессионально значимых физических качеств	4	
	Практическое занятие. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста	4	
	Практическое занятие. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов	4	
	Практическое занятие. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		164/136	

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Спортивный зал, оснащенный оборудованными раздевалками; рабочее место преподавателя; комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки-задания, комплекты тестовых заданий, методические рекомендации и разработки);

- спортивное оборудование: гимнастическое оборудование; легкоатлетический инвентарь; оборудование и инвентарь для спортивных игр; лыжный инвентарь.
- технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

многофункциональный принтер;

музыкальный центр.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] /А.А. Бишаева. - [7-еизд.,стер.]- Москва: Издательский дом Академия, 2020.-320с.-ISBN 978-5-4468-9406-2 -Тескт: непосредственный

3.2.2. Электронные издания

1. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511813

2. Конеева, Е. В. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/545162

3.2.3. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535163

2. Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. С. Эммерт, О. О. Фадина, И. Н. Шевелева, О. А. Мельникова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 129 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15669-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544814

3. Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542058

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знать: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной профессии; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии/ специальности.	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии/ специальности.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения комплекса упражнений.

Приложение 2.5
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ 05. ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Планируемые результаты освоения
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОГЭС.05 Психология общения.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОГЭС.05 Психология общения является обязательной частью социально-экономического цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ПК.6.2,

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование целостного представления об основных проблемах психологии и этики делового общения, понимание которых позволит им в дальнейшем использовать полученные знания как фундаментальную основу для организации совместной деятельности и взаимодействия в осваиваемой специальности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Освоение дисциплины направлено на достижение обучающимися следующих запланированных результатов обучения:

ОК, ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	применять технику и приемы; эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения	-

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	согласовывать действия между горячим, холодным и кондитерским цехами; передавать информацию между сменами; координировать работу с залом, баром и складом.	структуру коммуникации на предприятии общественного питания; принципы эффективной передачи информации между подразделениями каналы коммуникации (устная, письменная, электронная)	проводить оперативную планёрку перед сменой; составлять и передавать отчёт по остаткам продуктов; использовать профессиональную лексику для чёткой координации действий;
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	ставить задачи подчинённым (поварам, кондитерам, стажёрам); контролировать выполнение без подавления инициативы; мотивировать персонал на качественную работу	методы постановки задач типы контроля (предварительный, текущий, итоговый); психологические приёмы мотивации работников кухни стили руководства	делегировать задачи с учётом компетенций подчинённого; проводить контроль качества готовых блюд/изделий с корректной обратной связью; выстраивать доверительные отношения с бригадой для повышения эффективности работы.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	20
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	32	22

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Психологические аспекты общения		6/3	
Тема 1.1. Общение – основа человеческого бытия	Содержание учебного материала	2/1	ОК. 04 ПК 6.2 ПК 6.4
	Общение в системе межличностных и общественных отношений. Роль общения в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Единство общения и деятельности.	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	
	Практическое работа №1. «Роль общения в работе кухонной бригады»	1/1	
Тема 1.2 Классификация общения	Содержание учебного материала	2/1	ОК. 04 ПК 6.2 ПК 6.4
	Виды общения. Структура общения. Функции общения в профессиональной среде	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	
	Практическая работа № 2 «Определение видов и функций общения в ситуациях на кухне»	1/1	
Тема 1.3 Средства общения	Содержание учебного материала	2/1	ОК. 04 ПК 6.2 ПК 6.4
	Вербальные средства общения. Невербальные средства общения: кинесика, экстралингвистика, паралингвистика, такесика, проксемика в работе повара и кондитера.	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	
	Практическая работа № 3 «Невербальная коммуникация в работе кухонной бригады»	1/1	

Раздел 2. Деловое общение в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу		16/8	
Тема 2.1. Деловое общение	Содержание учебного материала	2/1	ОК. 04 ПК 6.2 ПК 6.4
	Деловое общение. Виды делового общения. Этапы делового общения. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	
	Практическая работа № 4 «Деловое общение на кухне: постановка задач подчинённым»	1/1	
Тема 2.2. Техники активного слушания	Содержание учебного материала	2/1	ОК. 04 ПК 6.2 ПК 6.4
	Виды, правила и техники слушания. Методы развития коммуникативных способностей в работе специалиста по поварскому и кондитерскому делу	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	
	Практическая работа № 5 Активное слушание в работе с подчинёнными и коллегами	1/1	
Тема 2.3. Проявление индивидуальных особенностей в деловом общении	Содержание учебного материала	2/1	ОК. 04 ПК 6.2 ПК 6.4
	Темперамент. Типы темперамента. Свойства темперамента. Учёт индивидуальных особенностей подчинённых при постановке задач.	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	
	Практическая работа № 6 «Определение типа темперамента сотрудника и выстраивание коммуникации»	1/1	
Тема 2.4. Этикет в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2/1	ОК. 04 ПК 6.2 ПК 6.4
	Понятие этикета. Деловой этикет в профессиональной деятельности повара и кондитера. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений.	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	
	Практическая работа № 7 «Деловой этикет в работе с подразделениями (зал, склад, бар)»	1/1	
Тема 2.5. Деловые переговоры	Содержание учебного материала	2/1	ОК. 04 ПК 6.2
	Переговоры как разновидность делового общения. Подготовка к переговорам.	1/0	

	Ведение переговоров.		ПК 6.4
	В том числе практических работ	1/1	
	Практическое занятие № 8. «Переговоры с поставщиками и представителями других подразделений»	1/1	
Тема 2.6. Координация и контроль деятельности подчинённых	Содержание учебного материала	2/2	ОК. 04 ПК 6.2 ПК 6.4
	В том числе практических работ	2/2	
	Практическое занятие № 9. «Эффективная координация между цехами и контроль работы бригады»	2/2	
Тема 2.7. Обратная связь в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2/1	ОК. 04 ПК 6.2 ПК 6.4
	Конструктивная и деструктивная обратная связь. Правила дачи обратной связи подчинённым.	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	
	Практическая работа № 10 Проведение контроля качества с корректной обратной связью	1/1	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	
	Самостоятельная работа № 1 «Разработка чек-листа для эффективного взаимодействия с подчинёнными и смежными подразделениями»	2/0	
Раздел 3. Конфликты и стресс в деловом общении		8/7	ОК. 04 ПК 6.2 ПК 6.4
Тема 3.1. Конфликт, его сущность	Содержание учебного материала	2/2	
	Понятие конфликта и его структура. Динамика конфликта. Виды конфликтов на кухне. Источники конфликтов в работе повара и кондитера.	-	
	В том числе практических работ	2/2	
	Практическая работа № 11«Анализ конфликтных ситуаций в кухонной бригаде»	2/2	
Тема 3.2. Конфликты в деловом общении	Содержание учебного материала	2/1	ОК. 04 ПК 6.2 ПК 6.4
	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Правила поведения в конфликтах. Разрешение конфликтов между подчинёнными.	1/0	
	В том числе практических работ	1/1	
	Практическая работа № 12 Разрешение конфликтных ситуаций между	1/1	

	сотрудниками кухни		
Тема 3.3. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	Содержание учебного материала	2/2	ОК. 04 ПК 6.2 ПК 6.4
	Стратегии и тактики поведения в конфликтной ситуации (конкуренция, сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление)	-	
	В том числе практических работ	2/2	
	Практическая работа № 13 Выбор эффективной стратегии поведения в конфликте на кухне»	2/2	
Тема 3.4. Стресс и его особенности	Содержание учебного материала	2/2	ОК. 04 ПК 6.2 ПК 6.4
	Стресс и его характеристика. Профилактика стрессов в деловом общении повара и кондитера. Приёмы саморегуляции.	-	
	В том числе практических работ	2/2	
	Практическая работа № 14 Приёмы саморегуляции в стрессовых ситуациях на кухне	2/2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		32/20	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов и др.);

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

- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);

- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

1. Аминов, И. И., Психология общения : учебник / И. И. Аминов. — Москва : КноРус, 2025. — 256 с. — ISBN 978-5-406-13924-0

2. Рогов, Е. И., Психология общения + Приложение: Тесты. : учебник / Е. И. Рогов. — Москва : КноРус, 2025. — 261 с. — ISBN 978-5-406-14743-6

3. Сахарчук, Е. С., Психология делового общения : учебник / Е. С. Сахарчук. — Москва : КноРус, 2025. — 196 с. — ISBN 978-5-406-13788-8

4. Рыжиков, С. Н., Психология общения. Практикум + Приложение : учебное пособие / С. Н. Рыжиков, Ю. М. Демидова. — Москва : КноРус, 2025. — 318 с. — ISBN 978-5-406-14992-8

3.2.2. Основные электронные издания

1. Аминов, И. И., Психология общения : учебник / И. И. Аминов. — Москва : КноРус, 2025. — 256 с. — ISBN 978-5-406-13924-0 https://book.ru/book/958631

2. Рогов, Е. И., Психология общения + Приложение: Тесты. : учебник / Е. И. Рогов. — Москва : КноРус, 2025. — 261 с. — ISBN 978-5-406-14743-6 https://book.ru/book/958206

3. Сахарчук, Е. С., Психология делового общения : учебник / Е. С. Сахарчук. — Москва : КноРус, 2025. — 196 с. — ISBN 978-5-406-13788-8 https://book.ru/book/955597

4. Рыжиков, С. Н., Психология общения. Практикум + Приложение : учебное пособие / С. Н. Рыжиков, Ю. М. Демидова. — Москва : КноРус, 2025. — 318 с. — ISBN 978-5-406-14992-8 https://book.ru/book/958707

3.2.3. Дополнительные источники

1. Руденко, А. М., Профессиональная этика и психология делового общения : учебник / А. М. Руденко, С. И. Самыгин, ; под ред. А. М. Руденко. — Москва : КноРус, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-406-14540-1

2. Руденко, А. М., Психология : учебник / А. М. Руденко, С. И. Самыгин, ; под общ. ред. А. М. Руденко. — Москва : КноРус, 2023. — 369 с. — ISBN 978-5-406-14595-1

3. Профессиональная этика и психология делового общения: учебник / Руденко А.М., под ред., Самыгин С.И.-Москва: КноРус, 2021.-232 с.-ISBN 978-5-406-01698-5

4. Аминов, И.И. Психология общения : учебник / Аминов И.И. — Москва : КноРус, 2021. — 256 с. — ISBN 978-5-406-08282-9.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знает		
взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения; структуру коммуникации на предприятии общественного питания; принципы эффективной передачи информации между подразделениями; каналы коммуникации (устная, письменная, электронная); методы постановки задач; типы контроля (предварительный, текущий, итоговый); психологические приёмы мотивации работников кухни; стили руководства;	правильно воспроизводит теоретический материал по каждому вопросу; приводит примеры из профессиональной деятельности (кухонная бригада); различает виды общения и конфликтов в конкретных ситуациях на кухне; обосновывает выбор техники общения или способа саморегуляции. перечисляет и характеризует коммуникационные потоки между горячим, холодным, кондитерским цехами, залом, складом, баром; обосновывает выбор канала передачи информации в зависимости от срочности и важности; приводит примеры типичных сбоев в передаче информации на кухне и способы их предотвращения; называет и объясняет методы постановки задач (SMART, алгоритмическая инструкция, делегирование); различает типы контроля и приводит примеры их применения на кухне (проверка закупок, контроль в процессе приготовления, оценка готового блюда); перечисляет приёмы мотивации (похвала, признание, справедливое распределение премии, личный пример); характеризует стили руководства (авторитарный, демократический, либеральный) и их применимость в разных кухонных ситуациях;	устный опрос (индивидуальный / фронтальный); тестирование (закрытые и открытые вопросы); письменная проверочная работа (анализ ситуаций); оценка выполнения практических заданий (кейсов); тестирование (ситуационные вопросы);
Умеет		
применять технику и приемы эффективного	демонстрирует применение техник активного слушания, убеждения,	наблюдение и экспертная оценка в ролевых играх

общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; согласовывать действия между горячим, холодным и кондитерским цехами; передавать информацию между сменами; координировать работу с залом, баром и складом; ставить задачи подчинённым (поварам, кондитерам, стажёрам); контролировать выполнение без подавления инициативы; мотивировать персонал на качественную работ;	ведения беседы в ролевых играх; корректно использует приемы саморегуляции (дыхательные упражнения, пауза, переключение внимания) в стресс-ситуациях на кухне; адаптирует стиль общения к ситуациям (планёрка, конфликт, срочный заказ); в ролевой игре («Оперативное совещание») четко формулирует задачи для каждого цеха, синхронизирует время подачи блюд; заполняет журнал передачи смен (пример) без ошибок и пропусков; составляет запрос на склад и передает информацию в бар с соблюдением стандартов (письменно или устно); формулирует задачу подчинённому в соответствии с принципами конкретности, измеримости, достижимости; в ходе контроля даёт конструктивную обратную связь, не унижая достоинства сотрудника, предлагает пути исправления ошибок; подбирает мотивирующие фразы в зависимости от ситуации (публичная похвала, тактичное замечание, авансирование доверия);	(«Разговор с подчинённым», «Конфликт на кухне»); анализ видеозаписей диалогов (студент комментирует свои действия); решение ситуационных задач (письменно с последующим устным обоснованием).
Владеет навыками:		
проводить оперативную планёрку перед сменой; составлять и передавать отчёт по остаткам продуктов; использовать профессиональную лексику для чёткой координации действий; делегировать задачи с учётом компетенций подчинённого; проводить контроль качества готовых блюд/изделий с корректной обратной связью; выстраивать	демонстрирует алгоритм проведения планёрки (постановка целей, распределение задач, проверка готовности); составляет отчёт по остаткам (на русском или английском, в зависимости от задания) с использованием профессиональных терминов; в ходе диалога использует лексику, понятную всем членам бригады, избегая двусмысленности; распределяет задачи между членами учебной бригады, аргументируя выбор (учёт опыта, скорости работы, предпочтений); в процессе дегустации блюда формулирует замечания в	практическое задание «Проведи планёрку» (в паре, с оцениванием по чек-листу); наблюдение в ролевой игре «Передача информации при смене».

доверительные отношения с бригадой для повышения эффективности работы.	позитивном ключе («Этот соус можно сделать более густым – попробуй уварить на 2 минуты дольше»); демонстрирует доверительное поведение (открытые вопросы, принятие идей от подчинённых, публичная поддержка).	

Приложение 2.6
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ 06. ОСНОВЫ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Планируемые результаты освоения
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ 06. Основы цифровой экономики

1.2 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ОГСЭ 06. Основы цифровой экономики включена в вариативную часть социально-экономического цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.4, ПК 6.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование представлений об инновационных технологиях цифровой экономики для применения в сфере профессиональной деятельности.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели; понимать особенности и возможности современных и перспективных информационно-коммуникационных технологий, составляющих основу цифровой экономики; применять технологии, приемы	основные теоретические подходы к анализу различных экономических ситуаций на отраслевом и макроэкономическом уровне, и уметь правильно моделировать ситуацию с учетом технологических, поведенческих, институционально-правовых особенностей цифровой экономики; возможности цифровых сервисов для кастомизации блюд (CRM-системы, интерактивные меню);	составления планов работ по выполнению операций эксплуатации электрооборудования автоматизации и роботизации автоматизированных систем в сельском хозяйстве; контроль результатов монтажа электрооборудования, автоматизированных и роботизированных систем; создание и заполнение цифровой карты блюда в облачном сервисе (например, «Кухня Про», «Мой склад»); разработка двух вариантов рецептуры

знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур с учётом потребностей потребителей ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчинённого персонала	и средства безопасного поведения в интернет пространстве; использовать онлайн-конструкторы меню и цифровые платформы для сбора обратной связи от гостей; применять аналитические инструменты (Google Forms, Яндекс.Формы, системы статистики кафе) для выявления предпочтений разных категорий потребителей адаптировать рецептуры под диетические ограничения (безглютеновые, вегетарианские, низкокалорийные) на основе цифровых баз данных пищевой ценности; осуществлять электронные закупки продуктов и инвентаря через B2B-маркетплейсы (например, «Кухня Закупки», «Магнит Про», «Самокат Бизнес»); вести учёт остатков сырья с использованием	методы цифрового прототипирования рецептур (специализированное ПО, программы для калькуляции); нормативные документы в электронном виде (СанПиН, ТР ТС) для разработки рецептур с учётом потребностей; принципы работы цифровых платформ для ресурсного обеспечения (функционал тендеров, автоматические заказы, интеграция со складским учётом); методы автоматизации закупок (расчёт точки заказа, EOQ-модели в онлайн-сервисах); правовые основы электронной подписи и ЭДО.	одного блюда (стандартной и для людей с пищевой аллергией) с использованием онлайн-калькулятора КБЖУ; анализ 20 отзывов гостей из приложения ресторана и формулирование рекомендаций по изменению рецептуры; составить заявку на закупку муки, яиц и масла через портал электронной торговой площадки (учебная симуляция); настроить в системе учёта автозаказ по минимальному остатку сахара; провести сверку с поставщиком через сервис ЭДО (кейс: обнаружение расхождения в накладной).

	облачных систем («ЛитСклад», «Ведение учёта для общепита», «iiko»); – применять электронный документооборот с поставщиками (счета, накладные, акты сверки).		

2. Структура и содержание учебного материала учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	30	12
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	32	-

2.2. Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала учебного материала	Объем, ак. часов /в том числе в форме практической подготовки, ак. часов	Коды компетенций, формированию которых, способствует элемент программы
Раздел: Основы цифровой экономики		32/16	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.4, ПК 6.3
Тема 1. Цифровая экономика: сущность, понятие, цель и задачи развития	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.4, ПК 6.3
	Определение цифровой экономики. Составляющие элементы и основные характеристики цифровой экономики. Виды цифровой экономики. Цели, задачи и риски развития цифровой экономики в России. Цифровая грамотность населения.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 1. Групповая дискуссия «Экономика свободного заработка и свободного пользования»	2	
Тема 2. Технологические уклады и «Индустрия 4.0»	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.4, ПК 6.3
	Технологические уклады: общая характеристика. Индустрия 4.0: четвертая промышленная революция. Шесть шагов по внедрению на предприятии принципов «Индустрии 4.0». Умная фабрика. Плюсы и минусы «Индустрии 4.0».	2	
Тема 3. Цифровая трансформация	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.4, ПК 6.3
	Определение цифровой трансформации. Основные сферы стратегии цифровой трансформации. Базовая задача цифровой трансформации. Влияние цифровой трансформации на экономическое развитие.	2	
Тема 4. Новые системы управления	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.4,
	Специфика и основные принципы управления в условиях цифровой экономики.	2	

в условиях цифровой экономики	Перестройка управления. Глобальный банк цифровой трансформации. Цифровое государственное управление. Электронное правительство. Понятие «электронное правительство». Задачи электронного правительства. Виды взаимоотношений в системе электронного правительства. Российская модель электронного правительства.		ПК 6.3
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №2. Применение цифровых государственных сервисов организациями и гражданами. (Работа с интерфейсами и информацией на государственных порталах (электронное правительство, информационная инфраструктура, работа России, образование и кадры, умный город и телемедицина и т.д.)	2	
Тема 5. Цифровые технологии	Содержание учебного материала	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.4, ПК 6.3
	Виды цифровых технологий. Влияние цифровых технологий на формирование цифровой экономики. Технология «блокчейн». Суть технологии «блокчейн». История развития системы «блокчейн». Транзакции в системе «блокчейн». Использование «блокчейн» в бизнесе. Внутренние и отраслевые блокчейн-платформы. Цифровые технологии как форма связи между бизнесом, людьми и правительством. Мультипликативный эффект.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №3. Групповая дискуссия «Цифровые технологии как фактор повышения конкурентоспособности экономики»	2	
Тема 6. Цифровой бизнес	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.4, ПК 6.3
	Цифровой бизнес. Подходы к оценке эффективности цифрового бизнеса. Виды бизнес-моделей. Клиентоориентированная экономика. Цифровое предприятие. Построение цифрового бизнеса. Инсорсинг. Аутсорсинг.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа №4. Использование инструментов цифровой экономики, через сервис электронная коммерция.	2	

	Практическая работа №5. Построение модели цифрового предприятия	2	
Тема 7. Цифровая макроэкономика. Виртуальные валюты цифрового мира	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.4, ПК 6.3
	Цифровая страна. Характеристики цифровой страны. Построение цифровой страны. Криптовалюта. Виды криптовалют. Эмиссия криптовалюты. Фиатные деньги	2	
Тема 8. Драйверы цифрового экономического роста	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.4, ПК 6.3
	Искусственный интеллект. Правила поиска и использование ИИ-технологий в бизнесе. Промышленные роботы и цифровое производство. ИИ и рабочие места. Цифровая платформа. Классификация цифровых платформ. Большие данные. Интернет вещей. Квантовая информатика. Облачные вычисления.	2	
Тема 9. Финтех в цифровой экономике	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.4, ПК 6.3
	Понятие финтех. Истрия финтеха. Компании финтеха. Финтех и сфера криптовалют. Общемировые тренды финтеха. Понятие «электронное правительство». Задачи электронного правительства. Виды взаимоотношений в системе электронного правительства. Российская модель электронного правительства. Цифровое будущее России. «Росатом» - один из мировых лидеров мировой цифровой экономики.	2	
Тема 10. Киберпреступность и информационная безопасность цифрового пространства	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК 1.4, ПК 6.3
	Киберпреступность. Уголовная ответственность за киберпреступления. Компьютерный терроризм. Цифровая конфиденциальность. Цифровая безопасность. Пароли и аутентификация. Обновления и патчи. Антивирусное программное обеспечение. Осведомленность и обучение. Шифрование. Резервное копирование. Публичные Fi-Wi	-	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №6. Веб-квест «Соблюдение мер безопасности при работе в системе «Интернет».	2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок			
Всего		32	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютеры по количеству обучающихся;

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Носова, С. С., Цифровая экономика : учебник / С. С. Носова, А. В. Путилов, А. Н. Норкина. — Москва : КноРус, 2024. — 303 с. — ISBN 978-5-406-11996-9. — URL: https://book.ru/book/950238 — Текст : электронный.

3.2.2 Дополнительные печатные и/или электронные издания

1. Бакулина А. А. Блокчейн как объект оценки : монография / А. А. Бакулина, В. В. Григорьев. - Москва : РУСАЙНС, 2024. - 197 с.

2. Бесхмельнов М. И. Применение алгоритмов машинного обучения для исследования конкурентоспособности организаций в условиях цифровой экономики : монография / М. И. Бесхмельнов. - Москва : СОЛОН-Пресс, 2023. - 103 с.

3. Бурьянов М. С. Цифровые права человека в условиях глобальных процессов: теория и практика реализации : монография / М. С. Бурьянов ; под науч. ред. С. А. Бурьянова. - Москва : РУСАЙНС, 2024. – 145 с.

4. Цифровая трансформация общества и информационная безопасность : материалы II Всероссийской науч.-практ. конф. (Екатеринбург, 19 мая 2023 г.) / М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т ; отв. за вып. А. Ю. Коковихин ; отв. ред. М. А. Панов. - Екатеринбург : Изд-во УрГЭУ, 2023. - 196 с.

5. Цифровая экономика и онлайн-образование: ключевые тренды и препятствия : материалы Междунар. науч.-практ.конф. (Екатеринбург, 26 мая 2022 г.) / М-во науки и высш. образования Рос. Федерации [и др.] ; отв. за вып. Е. Н. Ялунина ; отв. ред. М. В. Чудиновских. - Екатеринбург : Изд-во УрГЭУ, 2022. - 132 с.

6. Цифровая экономика: социально-психологические и управленческие аспекты : коллективная монография / Е. В. Камнева, А. И. Гретченко, Н. П. Дедов [и др.] ; под ред. Е. В. Камневой [и др.]. - Москва : Прометей, 2019. - 171 с.

7. Цифровое предприятие: производственный и операционный менеджмент : учебник / Я. П. Силин, А. Н. Головина, А. В. Быстров [и др.] ; под ред. Я. П. Силина [и др.] ; Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : ТРИКС, 2021. - 335 с.

8. Цифровые финансы : учеб. пособие / Т. В. Бакунова, Е. А. Трофимова, Ю. А. Долгих, А. Е. Заборовская ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : Изд-во УрГЭУ, 2021. - 295 с.

9. Экономика сферы услуг в условиях цифровизации : монография / Н. Ю. Власова, К. А. Данилова, Е. Б. Дворядкина [и др.] ; под науч. ред. Е. Б. Дворядкиной ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации [и др.]. - Екатеринбург : Изд-во УрГЭУ, 2020. - 309 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает:		
основные теоретические подходы к анализу различных экономических ситуаций на отраслевом и макроэкономическом уровне, умеет правильно моделировать ситуацию с учетом технологических, поведенческих, институционально-правовых особенностей цифровой экономики. возможности цифровых платформ для сбора обратной связи (Google Forms, CRM-системы, агрегаторы отзывов); методы анализа потребительских предпочтений с помощью больших данных (текстовая аналитика отзывов, статистика заказов); виды электронных торговых площадок (B2B-маркетплейсы, агрегаторы поставщиков) для закупки продуктов и инвентаря; основы электронного документооборота (ЭДО) и юридическую силу электронной подписи.	перечисляет и характеризует теоретические подходы (неоклассический, институциональный, эволюционный) применительно к цифровой трансформации; моделирует простую экономическую ситуацию (например, изменение спроса на продукцию кондитерского цеха при внедрении онлайн-заказов) с учётом цифровых факторов; выделяет технологические, поведенческие и правовые аспекты (электронная подпись, защита данных, алгоритмы ценообразования); называет не менее 3 цифровых инструментов для изучения спроса на новые виды полуфабрикатов; интерпретирует простую диаграмму распределения предпочтений (вегетарианские, безглютеновые, низкокалорийные) в отраслевом отчёте; перечисляет 3–4 российские B2B-платформы, подходящие для снабжения кондитерского цеха; описывает процедуру получения и проверки электронной накладной (УПД).	экспертное наблюдение при выполнении практических работ (дискуссия «Экономика свободного заработка»); письменный опрос / тестирование по темам «Цифровая экономика: сущность», «Цифровая трансформация»; защита мини-кейса «Влияние маркетплейса на себестоимость полуфабрикатов»; тест по теме «Цифровые платформы для бизнеса»; фронтальный опрос (преимущества электронных закупок перед традиционными).
Умеет:		
выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на	составляет таблицу «Плюсы и минусы цифровой трансформации для предприятия общественного питания» (снижение транзакционных издержек vs	экспертное наблюдение в ходе практических работ №2, №4, №6; выполнение веб-квеста «Соблюдение мер

макро- и микроэкономические показатели; понимать особенности и возможности современных и перспективных ИКТ, составляющих основу цифровой экономики; применять технологии, приёмы и средства безопасного поведения в интернет-пространстве; организовывать деятельность в новых экономических условиях; использовать онлайн-калькуляторы КБЖУ и базы данных пищевой ценности для адаптации рецептуры под разные категории потребителей; собирать и анализировать обратную связь от гостей через цифровые анкеты; осуществлять заказ продуктов через учебный симулятор маркетплейса (или реальный интерфейс по инструкции); контролировать остатки сырья с помощью облачной системы учёта.	риски кибератак); приводит примеры применения ИКТ (KDS-системы, облачный учёт, аналитика больших данных) для оптимизации работы кухни; демонстрирует навыки безопасной работы: двухфакторная аутентификация, распознавание фишинговых писем от «поставщиков»; разрабатывает план адаптации небольшой кондитерской к цифровым условиям (онлайн-меню, приём заказов через мессенджеры); создаёт опросник в Google Forms (3 вопроса) для оценки потребительского спроса на новый вид котлет для бургеров и получает не менее 5 «ответов» от учебной группы; оформляет заявку на закупку 10 кг муки высшего сорта и 5 кг сливочного масла в симуляторе, указав желаемую дату доставки; в таблице Excel/Google Sheets ведёт учёт движения муки на складе с автоматическим расчётом остатка.	безопасности в интернете» (практическая работа №6); анализ заполненных чек-листов и отчётов по цифровым сервисам (госуслуги, электронная коммерция); защита группового проекта «Модель цифрового предприятия в общепите»; практическая работа (в рамках темы 6 «Цифровой бизнес») – «Адаптация рецептуры с помощью цифровых сервисов»; анализ кейса: «На основе 30 отзывов из приложения ресторана предложите изменение рецептуры соуса».
Владеет:		
разработки и публикации цифровой карты блюда в облачном сервисе; сверки электронных документов с поставщиком (акт сверки, расхождение в накладной).	заполняет шаблон цифровой технологической карты;	проверка преподавателем заполненной цифровой карты блюда (практическая работа №5 «Построение модели цифрового предприятия»);

Приложение 2.7
к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.01 ХИМИЯ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Планируемые результаты освоения
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ЕН.01 Химия.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ЕН.01 Химия является обязательной частью естественнонаучного учебный цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

сформировать представление о месте химии в современной научной картине мира и её роли в профессиональной деятельности; понимание значения химических знаний для развития кругозора, функциональной грамотности и решения практических задач при приготовлении, оформлении и хранении кулинарной и кондитерской продукции.

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	анализировать химический состав и свойства сырья (овощи, грибы, рыба, дичь) для выбора оптимального способа обработки (варка, тушение, маринование); обосновывать выбор стабилизаторов, эмульгаторов, загустителей и желирующих агентов в зависимости от требуемой консистенции и условий хранения соусов и кондитерских полуфабрикатов;	основные классы пищевых веществ (белки, жиры, углеводы, ферменты) и их химические превращения при кулинарной обработке; факторы, влияющие на скорость химических реакций (температура, pH, концентрация, катализаторы);	-
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	находить и анализировать справочные данные по химическому составу экзотического сырья (таблицы пищевой ценности, содержание витаминов, токсинов, аллергенов); пользоваться базами данных по допустимым	источники химико-технологической информации (санитарные нормы, технические регламенты, справочники пищевых добавок, базы данных состава сырья); методы физико-	-

	концентрациям пищевых добавок, pH и вязкости продуктов;	химического анализа (рефрактометрия, pH-метрия, титрование, определение влажности);	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять приоритетные направления для углублённого изучения химических аспектов (например, ферментативный катализ, коллоидная стабильность, технологии молекулярной кухни);	современные тенденции в химии пищевых производств (использование ферментов, альгинатов, гидроколлоидов); основы пищевой химии для разработки новых продуктов (авторские соусы, кондитерские изделия с заданными свойствами);	-
ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	читать и интерпретировать технические данные (химический состав, пищевая ценность, условия хранения) на этикетках импортного сырья и полуфабрикатов; использовать международные термины (pH, эмульсия, денатурация, фермент) и понимать их в оригинальной документации;	профессиональная терминология на русском и английском языках по разделам: термодинамика, коллоидная химия, аналитическая химия; структура и содержание технических паспортов, сертификатов, регламентов (ЕАЭС, ISO, Codex Alimentarius);	-
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	определять pH среды и при необходимости корректировать её (подкисление, подщелачивание) для нейтрализации специфических веществ (алкалоиды, гликозиды); применять химические способы удаления запаха и	химический состав экзотических овощей, грибов, рыбы, дичи: белки, жиры, углеводы, ферменты, токсины, алкалоиды, гликозиды; причины ферментативного потемнения	провести пробную обработку шампиньонов с добавлением лимонной кислоты для сохранения цвета; составить

	горечи (вымачивание, бланширование, добавление адсорбентов);	(полифенолоксидаза) и способы инактивации ферментов (бланширование, подкисление, сульфитация);	технологическую схему вымачивания дичи в слабом растворе уксуса (0,5%) для удаления специфического запаха.
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	стабилизировать эмульсии (масло-в-воде) при приготовлении соусов (голландез, бешамель, белый соус) с помощью эмульгаторов (лецитин, яичный желток); регулировать вязкость соусов путём дозирования крахмала, муки, ксантановой камеди с учётом температуры и pH;	коллоидная химия эмульсий: типы эмульсий, гидрофильно-липофильный баланс, роль эмульгаторов; механизм клейстеризации крахмала, факторы, влияющие на вязкость крахмальных гелей (температура, pH, наличие сахара); химические изменения при нагревании соусов (денатурация белков, карамелизация, реакция Майяра).	приготовить соус голландез с контрольной точкой температуры (не выше 65°C) для предотвращения свёртывания желтка; методом пробного титрования определить pH соуса для оптимальной стабильности эмульсии (pH 4,2–4,5); оценить влияние добавления сливочного масла на вязкость соуса (симуляция).
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	подбирать эмульгаторы и стабилизаторы для холодных эмульсий (майонез, винегретные заправки) с учётом жирности и кислотности;предотвращать расслоение эмульсии при добавлении острых ингредиентов (горчица, перец, уксус);	свойства поверхностно-активных веществ (ПАВ) в пищевых системах – лецитин, моно- и диглицериды, белки; факторы устойчивости эмульсий: вязкость, размер капель, заряд, наличие электролитов; роль горчичного	приготовить майонез с разным содержанием желтка (контроль устойчивости эмульсии); проанализировать влияние уксуса на pH эмульсии и её вязкость; предложить рецептуру

		порошка как эмульгатора в майонезе (содержание слизи).	низкокалорийной заправки с использованием гидроколлоидов.
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	использовать желирующие агенты (агар, желатин, пектин) с учётом их химических свойств (температура плавления, синерезис, совместимость с кислотами); стабилизировать пены (белковые, сливочные, масляные) и предотвращать их оседание при хранении;	химия студней: термообратимость желатина, агар-агара, каррагинана; условия студнеобразования (температура, pH, концентрация сахара); механизмы пенообразования: поверхностное натяжение, роль белков и эмульгаторов (лецитин, эфиры сахарозы); процессы кристаллизации сахаров (глюкоза, фруктоза, сахароза) и их влияние на текстуру глазурей.	приготовить фруктовое желе на агаре и желатине, сравнить прочность и стабильность (синерезис) после суточного хранения; подобрать соотношение сахар : патока для предотвращения кристаллизации в помадке (симуляция расчёта); провести контрольный взбив белковой пены с добавлением лимонной кислоты (стабилизация).

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	132	34
Самостоятельная работа	4	-
Консультации	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	6
Всего	144	40

2.2 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Физическая химия		40/10	
Тема 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия	Содержание учебного материала	8/2	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Примеры реакций в кулинарных и кондитерских процессах (карамелизация сахара, выпечка, жарка).	2/0	
	Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Оценка тепловых эффектов при приготовлении и охлаждении блюд.	2/0	
	Калорийность продуктов питания. Теоретические основы расчета энергетической ценности сырья и готовой кулинарной продукции. Факторы, влияющие на калорийность при тепловой обработке.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	В том числе лабораторных работ:	2/2	
	Лабораторная работа № 1	2/2	
	Определение теплоты растворения поваренной соли и расчет изменения энтропии и энергии Гиббса		
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Содержание учебного материала	10/2	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Влияние на свойства пищевого сырья (лёд, сахарная пудра, соль).	2/0	
	Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение, вязкость. Теоретические аспекты формирования пены, эмульсий в кулинарных изделиях (муссы, соусы, кремы).	2/0	

	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество супов-пюре, соусов, майонеза, заправок, желированных блюд, каш. Причины нарушения консистенции.	2/0	
	Сублимация, её значение в консервировании пищевых продуктов. Применение сублимационной сушки при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, грибов, сыра, горячих соусов, отделочных полуфабрикатов. Твердое состояние: кристаллическое и аморфное (сахар, шоколад, мёд).	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	В том числе лабораторных работ:	2/2	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Лабораторная работа № 2 Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2/2	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ	Содержание учебного материала	8/2	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс. Факторы, влияющие на скорость порчи продуктов и готовых блюд.	2/0	
	Теория катализа, катализаторы, ферменты. Роль ферментов при производстве и хранении пищевых продуктов (ферментация теста, созревание мяса, потемнение фруктов). Температурный режим хранения сырья и приготовления пищи как способ управления скоростью реакций.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия (принцип Ле Шателье) в технологических процессах (варка бульонов, приготовление сиропов, студней).	2/0	
	В том числе лабораторных работ:	2/2	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Лабораторная работа № 3 Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2/2	
Тема 1.4. Свойства растворов	Содержание учебного материала		ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция: теоретические основы и практическое применение в технологических процессах (приготовление бульонов, чая, кофе, пряных масел).	2/0	

	Способы выражения концентраций. Водородный показатель (pH). Теоретические основы определения pH среды. Значение pH для качества пищевых продуктов (кислотность теста, соусов, консервов).	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания (засолка, маринование, набухание круп, растворение сахара).	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	В том числе лабораторных работ:	4/4	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Лабораторная работа № 4 Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.	2/2	
	Практическая работа № 1 Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	2/2	
Тема 1.5. Поверхностные явления	Содержание учебного материала	6/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ и на границе газ-твердое вещество. Примеры в кулинарии (поглощение запахов, осветление бульонов).	2/0	
	Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные (ПАВ) и поверхностно неактивные вещества. Роль ПАВ в эмульгировании и пенообразовании (теоретические основы получения стабильных соусов, муссов, кремов, взбитых сливок). Применение адсорбции в технологических процессах и при хранении сырья и продуктов питания.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	В том числе самостоятельных работ:	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Самостоятельная работа № 1 Подготовка презентации на тему: «Сравнение термодинамических параметров различных способов тепловой обработки пищевых продуктов»	2/0	
Раздел.2 Коллоидная химия		14/2	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии.	Содержание учебного материала	4/0	
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения. Связь с другими дисциплинами (химией, физикой, биологией, технологией продуктов питания).	2/0	

Дисперсные системы.	Дисперсные системы: характеристика, классификация по размеру частиц, агрегатному состоянию фаз, наличию взаимодействия. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания (муссы, соусы, кремы, тесто, напитки).	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
Тема 2.2. Коллоидные растворы	Содержание учебного материала	10/2	
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды (лиофобные, лиофильные). Общая характеристика. Отличие от истинных растворов и взвесей. Примеры золей в кулинарии (крахмальные клейстеры, белковые растворы).	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Свойства коллоидных растворов: оптические (эффект Тиндаля), кинетические (броуновское движение, диффузия), электрические (электрофорез). Значение свойств для качества пищевых систем.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Методы получения коллоидных растворов (конденсационные и диспергационные). Методы очистки (диализ, ультрафильтрация). Применение в пищевых производствах (осветление соков, очистка бульонов).	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию (электролиты, температура, перемешивание). Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе приготовления различных блюд и соусов (предотвращение свертывания, стабилизация).	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	В том числе практических работ:	2/2	
	Практическая работа № 2 Составление формул и схем строения мицелл.	2/2	
Раздел 3. Аналитическая химия			
Тема 3.1. Качественный анализ	Содержание учебного материала	4/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Аналитическая химия, её задачи и значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа, условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа.	2/0	
	Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена (образование осадка, газа, слабого электролита). Примеры в пищевых системах (свёртывание белков, подкисление).	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2

Тема 3.2. Классификация катионов и анионов	Содержание учебного материала	28/10	
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов (K^+, Na^+, NH_4^+): общая характеристика, групповой реактив (отсутствует), частные реакции. Содержание в продуктах питания.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Вторая аналитическая группа катионов (Ag^+, Pb^{2+}, Hg_2^{2+}). Общая характеристика, содержание в продуктах питания. Групповой реактив (HCl), условия его применения. Произведение растворимости (ПР), условия образования и растворения осадков.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Значение катионов второй группы в химико-технологическом контроле (тяжёлые металлы в сырье, воде). Частные реакции на Ag^+, Pb^{2+}. Анализ смеси катионов II группы (систематический ход).	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Третья аналитическая группа катионов (Ba^{2+}, Sr^{2+}, Ca^{2+}). Общая характеристика, групповой реактив (H_2SO_4 или сульфат-ионы). Частные реакции. Амфотерность (общее понятие). Содержание кальция в молочных продуктах, воде.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Четвертая аналитическая группа катионов (Al^{3+}, Cr^{3+}, Zn^{2+}, Sn^{2+}, Sn^{4+}). Общая характеристика, амфотерность гидроксидов. Групповой реактив (избыток NaOH или KOH). Частные реакции. Значение катионов Al, Zn, Sn в консервах, посуде.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Катионы пятой и шестой групп (Mg^{2+}, Fe^{2+}, Fe^{3+}, Mn^{2+}, Cu^{2+}, Co^{2+}, Ni^{2+}). Общая характеристика, групповые реактивы (NH_3, NaOH). Частные реакции. Значение железа, меди, марганца в пищевых продуктах.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Классификация анионов. Значение анионов в химико-технологическом контроле (хлориды, сульфаты, нитраты, нитриты, фосфаты). Первая группа анионов (SO_4^{2-}, CO_3^{2-}, PO_4^{3-}, SiO_3^{2-}): групповой реактив $BaCl_2$, частные реакции.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Вторая группа анионов (Cl^-, Br^-, I^-, S^{2-}): групповой реактив $AgNO_3$ в HNO_3, частные реакции. Третья группа анионов (NO_3^-, NO_2^-, CH_3COO^-): характеристика, частные реакции (с реактивом Грисса для нитритов, с H_2SO_4 и меди для нитратов).	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Систематический ход анализа соли (качественный анализ неизвестного вещества). План анализа: предварительные испытания, обнаружение катионов по группам, обнаружение анионов. Пример анализа поваренной	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2,

	соли или пищевой добавки.		ПК 5.2
	В том числе лабораторных и практических работ	10/10	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Лабораторная работа № 5 Обнаружение катионов первой аналитической группы (K^+, Na^+, NH_4^+) в растворах и пищевых продуктах	2/2	
	Лабораторная работа № 6 Частные реакции катионов второй аналитической группы (Ag^+, Pb^{2+}) и систематический анализ их смеси	2/2	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2
	Лабораторная работа № 7 Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2/2	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Лабораторная работа № 8 Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	2/2	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2
	Практическая работа № 3 Решение задач на правило произведение растворимости.	2/2	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа	Содержание учебного материала	32/8	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Количественный анализ: понятие, задачи, методы (химические и физико-химические). Основные операции и требования. Погрешности измерений.	2/0	
	Весовой (гравиметрический) анализ: сущность метода. Основные операции: взятие навески, растворение, осаждение, фильтрование, промывание, высушивание/прокаливание, взвешивание. Расчёт результатов. Применение в пищевых лабораториях (определение влаги, золы, жира).	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Объемный (титриметрический) анализ: сущность, основные понятия (титрант, титрование, эквивалент, точка эквивалентности, индикатор). Классификация методов объёмного анализа.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Метод нейтрализации (кислотно-основное титрование). Сущность метода. Индикаторы (фенолфталеин, метиловый оранжевый, универсальный). Теория индикаторов (ионная теория, интервал перехода).	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Применение метода нейтрализации в химико-технологическом контроле: определение титруемой кислотности молока, муки, соков, соусов, бульонов. Расчёты.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Окислительно-восстановительные методы (редоксиметрия). Общая	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК

	характеристика, значение в контроле качества (определение антиоксидантов, витаминов, пероксидов, нитритов).		03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Перманганатометрия. Сущность метода (титрант – $KMnO_4$), условия титрования (кислая среда, нагревание). Индикатор (сам перманганат). Применение: определение железа(II), оксалатов, перекисного числа жиров.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Йодометрия. Сущность метода: прямое и обратное титрование (титранты I_2 и $Na_2S_2O_3$). Индикатор – крахмал. Применение: определение витамина С, пероксидов, сульфитов, меди.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Другие редокс-методы (броматометрия, дихроматометрия, йодатометрия). Их роль в контроле пищевых добавок, нитритов, консервантов.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Методы осаждения (аргентометрия, меркурометрия). Сущность, индикаторы (метод Мора – хромат калия; метод Фольгарда – роданид). Применение: определение хлоридов в солёных продуктах, воде.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Метод комплексонообразования (комплексонометрия). Сущность метода, титрант – ЭДТА (трилон Б). Индикаторы – металлохромные (эриохром черный, мурексид).	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Применение комплексонометрии в химико-технологическом контроле: определение общей жёсткости воды, содержания кальция в молочных продуктах, магния, цинка. Расчёты.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	В том числе лабораторных и практических работ	8/8	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Практическая работа № 4 Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	2/2	
	Лабораторная работа № 9 Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей	2/2	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Лабораторная работа № 10 Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2/2	
	Лабораторная работа № 11 Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2/2	
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа	Содержание учебного материала	18/4	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2,
	Сущность физико-химических (инструментальных) методов анализа. Их особенности (высокая чувствительность, быстрота, автоматизация).	2/0	

	Классификация: оптические, электрохимические, хроматографические.		ПК 5.2
	Фотометрические методы (колориметрия, спектрофотометрия). Закон Бугера-Ламберта-Бера. Применение: определение концентрации красящих веществ, нитритов, фосфатов, железа в пищевых продуктах.	4/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Потенциометрия (pH-метрия). Сущность метода, устройство pH-метра. Применение: контроль pH в продуктах (молоко, тесто, соусы, консервы). Кондуктометрия – измерение солесодержания.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Рефрактометрия и поляриметрия. Рефрактометрия – определение концентрации сахара в соках, сиропах, варенье. Поляриметрия – определение сахарозы в растворах. Примеры использования в кондитерском производстве.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Хроматографические методы (тонкослойная, газовая, жидкостная). Применение в контроле качества: обнаружение красителей, консервантов, пестицидов, витаминов.	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	В том числе лабораторных и практических работ	4/4	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Лабораторная работа № 12 Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2/2	
	Лабораторная работа № 13 Определение качественного и количественного содержания белка в молоке	2/2	
	В том числе самостоятельных работ	2/0	ОК.01,ОК 02,ОК 03, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2, ПК 5.2
	Самостоятельная работа № 2 Сравнительный анализ физико-химических методов контроля качества пищевых продуктов: потенциометрия, рефрактометрия, фотометрия	2/0	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего		144/34	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютеры по количеству обучающихся;

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Борисов, А. Н., Химия : учебник / А. Н. Борисов, Е. С. Остроглядов, Т. Б. Бойцова, Л. П. Ардашева. — Москва : КноРус, 2025. — 331 с. — ISBN 978-5-406-13956-1 - URL: https://book.ru/book/957418 - Текст : электронный.

2. Саенко, О. Е., Химия (для нехимических специальностей). Практикум : учебное пособие / О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2025. — 240 с. — (для нехимических специальностей). — ISBN 978-5-406-14083-3 - URL: https://book.ru/book/956630 - Текст : электронный.

3. Глинка, Н. Л., Общая химия. : учебное пособие / Н. Л. Глинка. — Москва : КноРус, 2024. — 749 с. — ISBN 978-5-406-12565-6 - URL: https://book.ru/book/951751 Текст : электронный.

4. Кочеткова, А. А., Химия для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. А. Кочеткова. — Москва : КноРус, 2024. — 294 с. — ISBN 978-5-406-13332-3 - URL: https://book.ru/book/954424 - Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Хаханина, Т. И. Аналитическая химия: учебник и практикум.-4-е изд., перераб. и доп.- М.: Юрайт, 2021.- 394 с.

1. Глинка, Н.Л. Задачи и упражнения по общей химии : учебное пособие / Глинка Н.Л. — Москва : КноРус, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-406-05891-6.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Химическая энциклопедия
https://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_chemistry/5052/%D0%A5%D0%98%D0%9C%D0%98%D0%AF

2. Сайт учителей биологии и химии www.bellerbys.com

3. «Химия и Химики» - форум журнала (эксперименты по химии, практическая химия, проблемы науки и образования, сборники задач для подготовки к олимпиадам по химии). http://chemistry-chemists.com/

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает:		
основные классы пищевых веществ (белки, жиры, углеводы, ферменты) и их химические превращения при кулинарной обработке; факторы, влияющие на скорость химических реакций (температура, pH, концентрация, катализаторы); свойства эмульгаторов, стабилизаторов, загустителей, желирующих агентов (желатин, агар, пектин, крахмал, лецитин); химические причины ферментативного потемнения, прогоркания, синерезиса, расслоения эмульсий;	перечисляет не менее 3 примеров химических превращений белков, жиров, углеводов при варке, жарке, хранении; объясняет влияние температуры, pH и концентрации соли/сахара на скорость реакций (клейстеризация, денатурация); приводит примеры использования конкретного эмульгатора (лецитин) и желирующего агента (агар) в соусах и десертах; называет причины потемнения срезанных грибов/овощей и способы их предотвращения;	тестирование (закрытые и открытые вопросы); устный опрос (фронтальный или индивидуальный); письменная проверочная работа «Сопоставление химического явления и его применения в кулинарии»;
Умеет:		
анализировать химический состав сырья (овощи, грибы, рыба, дичь) для выбора оптимального способа обработки (варка, жарка, маринование); обосновывать выбор стабилизаторов, эмульгаторов, загустителей и желирующих агентов в зависимости от требуемой консистенции и условий хранения; прогнозировать изменения цвета, вкуса, консистенции продуктов при различных	предлагает оптимальный способ обработки для конкретного вида сырья (например, маринование дичи, бланшивание артишоков) с химическим обоснованием; выбирает желирующий агент для фруктового желе (агар – при высокой кислотности, желатин – для молочных сред) с аргументацией; прогнозирует потемнение яблок на воздухе и называет способы его предотвращения (лимонная кислота); по заданному рецепту соуса рассчитывает необходимость	решение ситуационных кейсов (письменно с устным обоснованием); лабораторная работа / практическое задание «Обоснование выбора способа обработки сырья»; экспертная оценка устных ответов в ходе дискуссии «Как химия помогает выбрать технологию?».

режимах тепловой обработки и хранения; определять pH среды и корректировать её для стабилизации эмульсий и предотвращения нежелательных реакций.	добавления эмульгатора или стабилизатора.	
Владеет:		
подбирать технологический режим (температуру, pH, время) для предотвращения нежелательных реакций (потемнение, прогоркание, расслоение); корректировать рецептуру соуса или крема с учётом заданных органолептических показателей; проводить пробную обработку сырья (бланширование, вымачивание) с контролем химических параметров; стабилизировать эмульсии и пены с помощью пищевых добавок.	составляет план эксперимента по подбору концентрации лимонной кислоты для предотвращения потемнения грибов; вносит изменения в рецептуру майонеза (уменьшение желтка, добавление горчицы) для сохранения устойчивости эмульсии при сниженной жирности; демонстрирует правильную последовательность действий при вымачивании дичи в слабом уксусном растворе; готовит образец эмульсионного соуса с заданными свойствами (вязкость, стабильность).	наблюдение и экспертная оценка выполнения практических работ (в учебной лаборатории); защита мини-проекта «Разработка рецептуры эмульсионного соуса с использованием стабилизаторов»; проверка отчётов по лабораторным работам (описание химических параметров).

Приложение 2.8

к ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

2025

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 9 декабря 2016 № 1565 с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. №464 «О внесении изменений в федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Министерстве Юстиции России 9 августа 2024г.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
1.2 Планируемые результаты освоения
2. Структура и содержание учебной дисциплины
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации учебной дисциплины
3.1 Материально-техническое обеспечение
3.2 Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования.

1.1. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования является обязательной частью естественнонаучного учебный цикла дисциплин образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

формирование способности действовать в соответствии с принципами научного подхода и экологической целесообразности при решении вопросов по использованию природных объектов (ресурсов).

1.2.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения учебной дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются:

ОК ПК	Умения	Знания	Навыки
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	анализировать химический состав и свойства сырья (овощи, грибы, рыба, дичь) для выбора оптимального способа обработки (варка, тушение, маринование); обосновывать выбор стабилизаторов, эмульгаторов, загустителей и желирующих агентов в зависимости от требуемой консистенции и условий хранения соусов и кондитерских полуфабрикатов;	основные классы пищевых веществ (белки, жиры, углеводы, ферменты) и их химические превращения при кулинарной обработке; факторы, влияющие на скорость химических реакций (температура, pH, концентрация, катализаторы);	-
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	находить и анализировать справочные данные по химическому составу экзотического сырья (таблицы пищевой ценности, содержание витаминов, токсинов, аллергенов); пользоваться базами	источники химико-технологической информации (санитарные нормы, технические регламенты, справочники пищевых добавок, базы данных состава сырья);	-

деятельности	данных по допустимым концентрациям пищевых добавок, pH и вязкости продуктов;	методы физико-химического анализа (рефрактометрия, pH-метрия, титрование, определение влажности);	
ОК. 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	читать и интерпретировать технические данные (химический состав, пищевая ценность, условия хранения) на этикетках импортного сырья и полуфабрикатов; использовать международные термины (pH, эмульсия, денатурация, фермент) и понимать их в оригинальной документации;	профессиональная терминология на русском и английском языках по разделам: термодинамика, коллоидная химия, аналитическая химия; структура и содержание технических паспортов, сертификатов, регламентов (ЕАЭС, ISO, Codex Alimentarius);	-
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	определять pH среды и при необходимости корректировать её (подкисление, подщелачивание) для нейтрализации специфических веществ (алкалоиды, гликозиды); применять химические способы удаления запаха и горечи (вымачивание, бланширование, добавление адсорбентов);	химический состав экзотических овощей, грибов, рыбы, дичи: белки, жиры, углеводы, ферменты, токсины, алкалоиды, гликозиды; причины ферментативного потемнения (полифенолоксидаза) и способы инактивации ферментов (бланширование, подкисление, сульфитация);	провести пробную обработку шампиньонов с добавлением лимонной кислоты для сохранения цвета; составить технологическую схему вымачивания дичи в слабом растворе уксуса (0,5%) для удаления специфического запаха.
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих	стабилизировать эмульсии (масло-в-воде) при приготовлении соусов (голландез, бешамель,	коллоидная химия эмульсий: типы эмульсий, гидрофильно-	приготовить соус голландез с контрольной точкой

соусов сложного ассортимента.	белый соус) с помощью эмульгаторов (лецитин, яичный желток); регулировать вязкость соусов путём дозирования крахмала, муки, ксантановой камеди с учётом температуры и pH;	липофильный баланс, роль эмульгаторов; механизм клейстеризации крахмала, факторы, влияющие на вязкость крахмальных гелей (температура, pH, наличие сахара); химические изменения при нагревании соусов (денатурация белков, карамелизация, реакция Майяра).	температуры (не выше 65°C) для предотвращения свёртывания желтка; методом пробного титрования определить pH соуса для оптимальной стабильности эмульсии (pH 4,2–4,5); оценить влияние добавления сливочного масла на вязкость соуса (симуляция).
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	подбирать эмульгаторы и стабилизаторы для холодных эмульсий (майонез, винегретные заправки) с учётом жирности и кислотности;предотвращать расслоение эмульсии при добавлении острых ингредиентов (горчица, перец, уксус);	свойства поверхностно-активных веществ (ПАВ) в пищевых системах – лецитин, моно- и диглицериды, белки; факторы устойчивости эмульсий: вязкость, размер капель, заряд, наличие электролитов; роль горчичного порошка как эмульгатора в майонезе (содержание слизи).	приготовить майонез с разным содержанием желтка (контроль устойчивости эмульсии); проанализировать влияние уксуса на pH эмульсии и её вязкость; предложить рецептуру низкокалорийной заправки с использованием гидроколлоидов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Трудоемкость освоения учебной дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок	-	-
Всего	36	-

2.2 Тематический план и содержание учебного материала рабочей программы дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества		24/8	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	Содержание учебного материала	8/2	
	Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу.	2/0	
	Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения.	2/0	
	Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Практическая работа № 1 Развитие человечества, экологические проблемы, пути их решения	2/2	
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала	6/2	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов.	2/0	
	Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.	2/0	
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02,

	Практическая работа № 2 Рациональное использование природных ресурсов».	2/2	ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	Содержание учебного материала	10/4	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов.	2/0	
	Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	4/0	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	В том числе практических работ	4/4	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Практическая работа № 3 Анализ современного экологического положения и аргументация решения экологических проблем	4/4	
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования		12/4	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	Содержание учебного материала	8/2	
	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.	2/0	
	Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Практическая работа № 4 Составление схемы органов управления и надзора по охране природы	2/2	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02,

Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения**.** Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	2/0	ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	В том числе практических работ	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.2, ПК 2.3, ПК 3.2
	Практическая работа № 5 Моделирование ситуации и составление искового заявления по возмещению ущерба здоровью	2/2	
Промежуточная аттестация по результатам семестра на основании полученных оценок		-	
Всего		36/12	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация дисциплины требует наличия учебного кабинета естественно-научных дисциплин дисциплин.

Оборудование кабинета:

− посадочные места по количеству обучающихся;

− рабочее место преподавателя;

− маркерная доска;

− учебно-методическое обеспечение.

Технические средства обучения:

− компьютеры по количеству обучающихся;

− локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;

− системное и прикладное программное обеспечение;

− антивирусное программное обеспечение;

− специализированное программное обеспечение;

− мультимедиапроектор

− интерактивная доска/панель/экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Косолапова, Н. В., Экологические основы природопользования : учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2025. — 194 с. — ISBN 978-5-406-14291-2 - URL: https://book.ru/book/956946 - Текст : электронный.

2. Колесников, С. И., Экологические основы природопользования : учебник / С. И. Колесников. — Москва : КноРус, 2025. — 276 с. — ISBN 978-5-406-11954-9. — URL: https://book.ru/book/955352 - Текст : электронный.

3. Саенко, О. Е., Экологические основы природопользования : учебник / О. Е. Саенко, Т. П. Трушина. — Москва : КноРус, 2024. — 214 с. — ISBN 978-5-406-13413-9. — URL: https://book.ru/book/954526 - Текст : электронный.

4. Кузнецов, Л. М., Природопользование и охрана окружающей среды : учебник / Л. М. Кузнецов, Н. В. Мюллер, А. А. Янковская. — Москва : КноРус, 2025. — 185 с. — ISBN 978-5-406-14308-7 — URL: https://book.ru/book/957256 - Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1.Хворостов, А. Ю., Основы экологического права : учебник / А. Ю. Хворостов. — Москва : КноРус, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-406-11067-6— URL: https://book.ru/book/947645 - Текст : электронный.

2. Сухачев, А. А., Экологические основы природопользования : учебник / А. А. Сухачев. — Москва : КноРус, 2023. — 391 с. — ISBN 978-5-406-10647-1. — URL: https://book.ru/book/945986 - Текст : электронный.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. list.priroda.ru – каталог Интернет ресурсов по экологии и природным ресурсам.

2. Библиофонд. Электронная библиотека студента. Экология. [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://www.bibliofond.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умениями, направленными на формирование общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Умеет: анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности; анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; определять экологическую пригодность выпускаемой продукции; оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте;	Демонстрирует умения анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности; анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф; выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; определять экологическую пригодность выпускаемой продукции; оценивать состояние экологии окружающей среды на производственном объекте;	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
Знает: виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем; задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации; основные источники и масштабы образования отходов производства; основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков производств; правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности;		

принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.		