

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Балаковский промышленно - транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОГСЭ. 01 Основы философии**  
специальность **19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО**  
**ПИТАНИЯ**

**Балаково, 2021**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.14 г. № 33234)

|   |   |
|---|---|
| <b>РАССМОТРЕНА:</b> на заседании предметной (цикловой) комиссии общеобразовательных дисциплин<br>Протокол №____, дата «____» ____ 2021 г.<br>Председатель _____ И.О.Ф<br>_____ комиссии | <b>ОДОБРЕНА:</b> методическим советом техникума<br>Протокол №__ от «__» _____ 2021 г.<br>Председатель _____ И.О.Ф |
|---|---|

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Составитель (автор):</b> | Оленева Е.К., преподаватель первой квалификационной категории<br><i>Ф.И.О., должность, квалификационная категория</i> |
|-----------------------------|---|

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | <b>6</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>   | <b>11</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>12</b> |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

## 1.2. Цель и планируемые результаты дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

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

*знать:*

основные категории и понятия философии;

роль философии в жизни человека и общества;

основы философского учения о бытии;

сущность процесса познания;

основы научной, философской и религиозной картин мира;

условия формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;

о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

**В результате освоенных знаний и умений, формируются следующие общие компетентности (ОК):**

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

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

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

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 62 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 14 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объём часов |
|---|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                  | <b>62</b>   |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>       | <b>48</b>   |
| в том числе:  |             |
| практические занятия  | <b>20</b>   |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>                         | <b>14</b>   |
| в том числе:  |             |
| <i>подготовка эссе</i>  | 9           |
| <i>составление сравнительных таблиц</i>                       | 2           |
| <i>подготовка докладов, сообщений</i>                         | 3           |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i> |             |



|   |   |   |                  |
|---|---|---|------------------|
| <b>Тема 2.2<br/>Средневековая философия</b>             | Господствующее положение религиозной идеологии в эпоху средневековья.<br>Основные элементы религиозной картины мира. Классификация и функция религий.<br>Отношение христианских философов к античному наследию. Основные философские проблемы средневековой философии. Патристика (2-8 вв. н. э.) Августин. Схоластика: дискуссия по проблеме универсалий, наиболее общих понятий бытия. Реализм (И.С. Эриугена, А. Кентерберийский, Ф. Аквинский) и номинализм (Росцелин, П. Абеляр). Историческая роль средневековой философии.<br><b>Практическое занятие</b><br>Сообщения на тему: «Средневековая философия».<br>Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития.  | 4 | ОК 3; ОК 5; ОК 7 |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Подготовка доклада «Охота на ведьм в эпоху Средневековья»  | 2 |                  |
|   | Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.  | 2 |                  |
| <b>Тема 2.3. Философия Возрождения и Нового времени</b> | Общая характеристика эпохи Возрождения. Ренессанс: новая культурная революция. Основные идеи гуманистической философии, антропоцентризм, философские взгляды Н. Кузанского, пантеизм Д. Бруно.<br>Направления в философии Нового времени. Эмпиризм философии эпохи Нового времени (Ф. Бэкон), рационализм Рене Декарта, сенсуализм Дж. Локка. Сущность эпохи просвещения, мироощущение человека Нового времени. (Вольтер, Ш. Монтескье, Ж. -Ж. Руссо, Д. Дидро).<br>Немецкая классическая философия: проблемы человека и гражданского общества в трудах немецких философов 18 -19 вв. (И. Кант, И. Фихте, Ф. Шеллинг, Г. Гегель, Л. Фейербах).<br><b>Практическое занятие</b><br>«Особенности философии эпохи Возрождения и Нового времени» - тестовое задание<br>«Основные понятия немецкой классической философии» - работа с философским словарем<br>Формирование ответственности за результат выполнения заданий. | 2 | ОК 3; ОК 5; ОК 7 |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Составить сравнительную таблицу основных философских систем XVIII – XIX вв (3 – 4) – по выбору учащихся<br>Эссе: «Почему позитивизм как философия науки появился в XIX в ?»  | 4 |                  |
|   | Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях.   | 2 |                  |
| <b>Тема 2.4 Философские направления XX века</b>         | Основные направления новейшей философии. Иррационализм против рационализма.<br>Иррационализм Ф. Ницше. Феноменология (Э. Гуссерль). Влияние социальных потрясений первой половины XX века на мироощущение людей и духовную жизнь общества: принижение цены жизни человека, культ силы и власти. Герменевтика (В. Дильтей, Х. Гадамер). Аналитическая философия. Философия экзистенциализма (философия существования) как протест против обезличивания человека (К. Ясперс, Ж. -П. Сартр, А. Швейцер, А. Камю).<br>Учение З.Фрейда - призыв к глубокому анализу духовной жизни человека.   | 2 | ОК 8             |

|  |  |                     |            |
|--|--|---------------------|------------|
|  | <p><b>Практическое занятие</b><br/> «Основные направления философии XX в» - тестовое задание<br/> «Философия экзистенциализма и психоанализа» - работа с философским словарем<br/> Контрольная работа: «Характерные черты неопозитивизма, прагматизма и экзистенциализма»</p>  | 2                   |            |
| <b>Тема 2.5 Русская философия</b>                          | <p>Русская философия как уникальное явление мировой философии. Понятие русской философской классики. Основные черты русской философии. Философия П. Я. Чаадаева. Его влияние на последующее развитие философии России: возникновение двух противоборствующих философских течений «славянофилов» и «западников». Главные вопросы спора славянофилов (А.С. Хомяков, И.В. Киреевский, Н. Аксаков, Ю. Самарин) и западников (А. Герцен, Н. Огарёв, В. Боткин). Панморализм Л. Н. Толстого, философская мысль В.С. Соловьёва, антропология Ф.М. Достоевского, философское наследие Н.А.Бердяева. Русский космизм: учение Н.Ф. Фёдорова, труды К.Э. Циолковского, В.И. Вернадского</p> <p><b>Практическое занятие</b><br/> Русская философская мысль. Выдающиеся философы мира<br/> Отработка навыков работы в коллективе.</p> | 2                   | ОК 2; ОК 6 |
| <b>Раздел 3.</b>   | <b>СТРУКТУРА И ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ФИЛОСОФИИ</b>  | 24                  |            |
| <b>Тема 3.1. Методы философии и ее внутреннее строение</b> | <p>Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).<br/> Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др.<br/> Строение философии и ее основные направления</p> <p><b>Практическое занятие</b><br/> «Этапы философии»<br/> «Методы философии»<br/> Контрольная работа «Методы философии и ее внутреннее строение»</p> <p><b>Самостоятельная работа</b><br/> Проектное задание - эссе «Философская система нашего времени: основные черты»<br/> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>   | 2<br><br>2<br><br>2 | ОК 4; ОК 9 |
| <b>Тема 3.2. Учение о бытии и теория познания</b>          | <p>Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.<br/> Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин.</p> <p><b>Практическое занятие</b><br/> Работа с философским словарем<br/> Составление сравнительной таблицы отличий философской, научной и религиозной истин.<br/> Контрольная работа: «Основные направления в теории познания»</p>  | 2<br><br>2          | ОК 6       |

|  |  |           |            |
|--|--|-----------|------------|
|  | <b>Самостоятельная работа</b><br>Эссе «Современная философская картина мира»   | 2         |            |
| <b>Тема 3.3. Этика и социальная философия</b>                      | Этика как учение о нравственности. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу.<br>Философия и глобальные проблемы современности   | 2         | ОК 1; ОК 9 |
|  | <b>Практическое занятие</b><br>«Значение этики»<br>Выполнение тестовых заданий по вопросам социальной философии<br>«Философия о глобальных проблемах современности»<br>Контрольная работа: «Основные этико-философские учения, их влияние на развитие общества»<br>Социальное бытие как объект философского анализа. | 2         |            |
| <b>Тема 3.4. Место философии в духовной культуре и ее значение</b> | Философия как рациональная отрасль духовной культуры.<br>Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.  | 2         | ОК 7; ОК 8 |
|  | Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение.<br>Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.  |           |            |
|  | <b>Практическое занятие</b><br>Сравнение философии с другими отраслями культуры<br>Сопоставление личности философа и его философской системы (любое время)<br>Контрольная работа «Содержание основных разделов философии»  | 2         |            |
|  | <b>Самостоятельная работа</b><br>Подготовка эссе «Философия и смысл жизни»   | 2         |            |
| <b>Дифференцированный зачет</b>                                    |  | <b>2</b>  |            |
| <b>Всего</b>   |  | <b>62</b> |            |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет социально-общественных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

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

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники:*

1. Горелов, Основы философии. : учебное пособие / Горелов, Горелова Т.А. – М.: КноРус, 2019. – 227 с.
2. Голубева Т.В. Основы философии: Учебно-методическое пособие Т.В. Голубева. - (Среднее профессиональное образование) / Т.В. Голубева. - М.: Форум, 2017. - 32 с.
3. Горелов А.А. Основы философии / А.А. Горелов. - М.: Academia, 2019. - 384 с.
4. Волкогонова О.Д. Основы философии: Учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. - М.: Форум, 2018. - 244 с.

*Дополнительные источники:*

1. Бранская, Е. В. Основы философии : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Бранская, М. И. Панфилова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 184 с.
2. Волкогонова, О. Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. – Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. – 480 с.
3. Губин, В. Д. Основы философии : учеб. пособие / В.Д. Губин. – 4-е изд. – Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 288 с.

*Интернет-ресурсы:*

1. Кочеров, С. Н. Основы философии : учебное пособие для СПО / С. Н. Кочеров, Л. П. Сидорова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 151 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3AFFB197-B187-46A5-9D4F-E7E8061A6CDB#page/1>
4. Лавриненко, В. Н. Основы философии : учебник и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко, В. В. Кафтан, Л. И. Чернышова. — 8-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 374 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/50CBD562-3B7E-4673-AB77-B0E2200DCB03#page/1>
5. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для СПО / А. Г. Спиркин. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 392 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/481AFB51-3B57-4AA4-8B81-3458B2A8FD99#page/1>
6. Ивин, А. А. Основы философии : учебник для СПО / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 478 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/89AD78FC-5E94-4E36-9684-4ABE1DD93B28#page/1>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения входного и оперативного контроля.

**Промежуточная аттестация** по дисциплине «Основы философии» предусмотрена в форме дифференцированного зачета.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)  | Критерии оценки   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения   |
|---|---|---|
| <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные категории и понятия философии;</li> <li>• роль философии в жизни человека и общества;</li> <li>• основы философского учения о бытии;</li> <li>• сущность процесса познания;</li> <li>• основы научной, философской и религиозной картин мира;</li> <li>• об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</li> <li>• о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</li> </ul> | <p>Характеристики демонстрируемых знаний</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. полнота (широта) знания основных философских учений;</li> <li>2. точность в определении главных философских терминов и понятий</li> <li>3. осмысленность (способность сравнивать, сопоставлять, классифицировать) проблематики и предметного поля важнейших философских дисциплин</li> </ol> | <p>Входной контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование</li> </ul> <p>Оперативный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный фронтальный и индивидуальный опрос;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- письменный опрос.</li> </ul> |
| <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</li> </ul>   | <p>Характеристики демонстрируемых умений</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. свободно высказывается и приводит доводы в защиту аргументов;</li> <li>2. приводит примеры из истории развития философской мысли;</li> <li>3. обосновывает и аргументирует свои доводы.</li> <li>4. делает выводы и обобщения.</li> </ol>  | <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный опрос;</li> <li>- тестирование.</li> </ul>  |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
**«Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОГСЭ.03 Психология общения**

по специальности 19.02.10

**Технология продукции общественного питания**

Балаково, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44828 от 20.12.2016 года

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

**РАССМОТРЕНА:** на заседании предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_, «\_\_\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель комиссии :Тягунова Т.П.

**ОДОБРЕНА:** методическим советом техникума

Протокол №\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_

**Составитель:**

Вичкунова Мария Николаевна, педагог-психолог ГАПОУ СО «Балаковский промышленно-транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | стр.<br>4 |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | 6         |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ<br/>ДИСЦИПЛИНЫ</b>           | 7         |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | 11        |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОГСЭ 03. «Психология общения»

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

Программа учебной дисциплины ОГСЭ 03. «Психология общения» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания ", подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС.

Дисциплина «Психология общения» входит в обязательную часть углубленной подготовки общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена СПО.

### 1.2. Цель и планируемые результаты дисциплины:

Профессиональная деятельность специалистов предусматривает социально-психологические связи и отношения, что неразрывно связано с формированием знаний и умений в сфере общения.

В результате освоения дисциплины «Психология общения» студент **должен уметь:**

У1-применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;

У2-использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

В результате освоения дисциплины «Психология общения» студент **должен знать:**

31-взаимосвязь общения и деятельности;

32-цели, функции, виды и уровни общения;

33-роли и ролевые ожидания в общении;

34-виды социальных взаимодействий;

35-механизмы взаимопонимания в общении;

36-техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;

37-этические принципы общения;

38-источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.

В результате освоения учебной дисциплины «Психология общения» в соответствии с требованиями к освоению ФГОС СПО по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания " создаются условия для формирования общих и профессиональных компетенций:

| Код   | Общие компетенции  |
|-------|--|
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.         |
| ОК 3. | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.  |
| ОК 4. | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.  |

|            |   |
|------------|---|
| ОК 6.      | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК 7.      | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| <b>Код</b> | <b>Профессиональные компетенции</b>   |
| ПК 1.4.    | Разрабатывать и внедрять управляющие программы обработки деталей.   |
| ПК 1.5.    | Использовать системы автоматизированного проектирования технологических процессов обработки деталей.  |
| ПК 2.2.    | Руководить работой структурного подразделения.  |

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, самостоятельной работы обучающегося 14 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>                                     | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка</b>                          | 72                 |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                 | 24                 |
| <b>Обязательная учебная нагрузка</b>                          | 48                 |
| в том числе:  |                    |
| теоретическое обучение  | 28                 |
| практические занятия  | 20                 |
| <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ 03. «Психология общения»

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся   |  | Объем часов | Уровень освоения |   |
|--|---|--|-------------|------------------|---|
| 1  |   |  | 3           | 4                |   |
| <b>Раздел 1. Введение в «Психологию общения»</b>   |   |  |             |                  |   |
| <b>Тема 1.1. Введение в психологию общения</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  |  | 2           | 2                |   |
|  | 1   | Теоретические основы психологии общения. Структура, виды и функции общения.  | 2           |                  |   |
| <b>Раздел 2. Психология общения</b>  |   |  |             |                  |   |
| <b>Тема 2.1. Индивидуальные особенности личности.</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  |  | 6           | 2                |   |
|  | 1   | Характеристика личности: темперамент, характер, способности. Я-концепция, самооценка и направленность личности. Связь общения и личностных особенностей. | 2           |                  |   |
|  | 2   | Самопрезентация. Основы имиджа и самопрезентации: определение, виды и принципы. Правила составления резюме.  | 2           |                  |   |
|  | <b>Практическое занятие №1 . Представление самопрезентаций: переформулирование недостатков в достоинстваРольевые позиции и ожидания. Тест "Трансактный анализ общения" по (Э.Берну)</b> |  | 2           |                  | 3 |
|  | <b>Внеаудиторная самостоятельная работа: "Причины плохой коммуникации"</b>  |  | 2           |                  | - |
|  | <b>Тема 2.2. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)</b>   |  | 8           |                  |   |
| 1  | Ориентация на понимание и ориентация на контроль. Трансактный анализ Э.Берна. Позиции в общении по Э.Берну  | 2  | 2           |                  |   |
| 2  | Этические принципы в общении. Конструктивное общение.   | 2  | 2           |                  |   |
| 3  | Саморегуляция в общении. Назначение и классификация техник саморегуляции.   | 2  | 2           |                  |   |
| <b>Практическоезанятие №2 Анализ взаимодействий. Развитие навыков взаимодействия из разных ролей и распознавания ролей</b> |   | 2  | 3           |                  |   |
| <b>Внеаудиторная самостоятельная работа: "Этика делового общения"</b>  |   | 2  |             |                  |   |
| <b>Внеаудиторная самостоятельная работа: "Какими качествами должен обладать технолог приготовления продукции питания"</b>  |   | 2  |             | -                |   |
| <b>Тема 2.3.</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  |  | 16          |                  |   |

|   |   |   |    |   |   |
|---|---|---|----|---|---|
| <b>Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)</b>            |   |   |    | - |   |
|   | 1   | Виды эмоций. Классификация психических состояний: эмоции, чувства, настроения. Механизмы возникновения и особенности проявлений   | 2  | 2 |   |
|   | 2.  | Вербальное и невербальное общение. Характеристика вербального и невербального общения. Основные средства невербального общения. Конгруэнтность                                | 2  |   |   |
|   | 3   | Техники и приемы в общении. Виды слушания в общении: активное, пассивное, эмпатическое. Приемы расположения к себе  | 2  | 2 |   |
|   | 4   | Основные виды барьеров общения Ошибки восприятия собеседника и атрибуции. Стили общения и ошибки восприятия в процессе общения.   | 2  | 2 |   |
|   | 5   | Ложь в общении. Причины и виды лжи в общении. Противостояние лжи.   | 2  | 2 |   |
|   | 6   | Механизмы и средства манипуляций. Основные виды, приемы и техники манипулирования. Игры и мифы как средство манипуляций. Распознавание манипуляций в общении и защита от них. | 2  | 2 |   |
|   | <b>Практическое занятие №3</b> Различение чувств Регуляция эмоционального состояния собеседника и саморегуляция. Отработка навыков невербального общения  |   |    | 2 | 3 |
|   | <b>Практическое занятие №4</b> Отработка навыков активного и пассивного слушания и расположения к себе. Отработка навыков распознавания лжи   |   |    | 2 | 3 |
|   | <b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> "Знаки внимания в общении"   |   |    | 2 | - |
|   | <b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> "Речь, ее влияние на общении"  |   |    | 2 | - |
| <b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> "Роль невербального языка в общении" |   |   | 2  | - |   |
| <b>Тема 2.4. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов</b>         | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | 6  |   |   |
|   | 1   | Причины и виды конфликтов. Функции и динамика конфликтов. Понятие конструктивного и деструктивного конфликта  | 2  | 2 |   |
|   | <b>Практическое занятие №5</b> . Развитие навыков противостояния манипуляциям. Диагностика склонности к манипулированию. Развитие навыков саморегуляции в конфликтной ситуации<br><b>Практическое занятие №6</b> Способы разрешения конфликтных ситуаций. Правила поведения в конфликтах. |   | 2  | 3 |   |
|   |   |   | 2  | 3 |   |
| <b>Раздел 3 Этические формы общения</b>   |   |   |    |   |   |
| <b>Тема 3.1 Этика делового общения.</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  |   | 10 |   |   |
|   | 1   | Психология малых групп и коллективов Деловой этикет в профессиональной деятельности. Коллектив и личность. Лидерство. Этапы   | 2  | 2 |   |

|  |                           |   |   |                |  |
|--|---------------------------|---|---|----------------|--|
| <b>Этика семейных взаимоотношений.</b> |                           | формирования коллектива. Методы сплочения коллектива.   |   |                |  |
|  |                           | <b>Практическое занятие №7</b> Правила убеждения и установления контакта. Риторика.   | 2 | 3              |  |
|  |                           | <b>Практическое занятие №8</b> Правила конструктивной критики и принципы ее восприятия.   | 2 | 3              |  |
|  |                           | <b>Практическое занятие №9</b> Этика в деловом общении  | 2 | 3              |  |
|  |                           | <b>Практическое занятие №10</b> Семья и брак. Стили семейного восприятия. Различие между браком и периодом ухаживания. Факторы, влияющие на стабильность брака. | 2 | 3              |  |
|  |                           | <b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b><br>Подготовка презентации на тему: «Барьеры, возникающие в процессе делового общения. Причины вербальных барьеров» | 2 | -              |  |
|  |                           | <b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b><br>"Психологические механизмы мотивации человека"  | 2 | -              |  |
|  | Дифференцированный зачет: |   |   |                |  |
|  |                           |   |   | Итого:48 часов |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

*Оборудование учебного кабинета:*

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации

*Технические средства обучения:*

- компьютер
- мультимедиа-система для показа презентаций и демонстрации видео.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

- Столяренко Л.Д. "Психология общения"/ Л.Д.Столяренко, С.И.Самыгин.- Изд.4-е-Ростов н/Д: Феникс, 2019-317(1)с. -(Среднее профессиональное образование).
- Психология делового общения /Самыгин С.И. (и др.) - Ростов н/Д: Феникс,2020.-298 с.-(Среднее профессиональное образование).
- Барышева А.Д. «Этика и психология делового общения (сфера сервиса)»: учебное пособие \А. Д. Барышева, Ю.А.Матюхина, Н.Г. Шередер. - М: Альфа - М: ИНФРА-М, 2016- 256 с.
- Бороздина Г.В. Психология делового общения (электронное учебное пособие - М.: ИНФРА-М, 2013. – 224 с.
- Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения (учебное пособие для среднего профессионального образования) – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 178с.

*Дополнительные источники:*

- Батаршев А.В. «Психодиагностика способности к общению, или Как определить организаторские и коммуникативные качества личности.- М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС – 2014 г.- 176 с.
- Мартин Д. «Язык делового общения».- М.: Изд-во ЭКСМО – Пресс, 2012г.-272 с.
- Столяренко Л.Д. Психология делового общения и управления (учебник для ссузов) – Ростов на Дону.: Издательство «Феникс», 2012 – 409с.
- Психология и этика делового общения\ сост. М.А. Поваляева. - Изд. 3-е.- Ростов н\Д: Феникс, 2014. – 347с.
- Психологические исследования.: электрон.науч. журн. URL: <http://psystudy.ru>
- Психологический журнал — изд-во: Институт психологии РАН

- Рогов Е.И. «Психология общения». М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2010. – 336 с.
  - Российский психологический журнал. Издательство «КРЕДО».
  - Руденко А.М., Самыгин С.И. Деловое общение (учебное пособие) – М.: КноРус, 2010. – 440с.
  - Электронный журнал «Психологическая наука и образование». Изд-во ГОУ ВПО Московский городской психолого-педагогический университет.
- Обучающие видеопрограммы:*
- «Язык жестов, или как научиться читать чужие мысли» 2007 г. - Студия SovaFilm
  - «15 беспроигрышных идей для публичного выступления» 2009 г. - Студия SovaFilm
  - «Как побеждать за столом переговоров» 2009 г. - Студия SovaFilm
  - «Телефон – ваше оружие» 2010 г. - Студия SovaFilm
  - «Мимика и жесты. Тайные знаки собеседника»-2014 г.- Студия SovaFilm

**Интернет-ресурсы:**

*Форма доступа:*

<http://www.alleng.ru/edu/psych3.html>

<http://www.koob.ru>

<http://www.psychology-online.net>

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

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

Итоговым контролем освоения обучающимися дисциплины «Психология общения» является дифференцированный зачёт

| Результаты обучения<br>(освоенные умения, усвоенные<br>знания)                     | Формы и методы контроля и оценки<br>результатов обучения  |
|--|---|
| <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</i>                  |   |
| У1-применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение практических заданий и упражнений на проведение самодиагностики на основе диагностического инструментария и анализ полученных результатов, использование техник и приемов эффективного общения;</li> <li>- выполнение внеаудиторной самостоятельной работы творческого характера</li> <li>- выполнение практических работ №2,3,4</li> </ul>                 |
| У2-использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение практических заданий и упражнений на проведение самодиагностики на основе диагностического инструментария и анализ полученных результатов, решение ситуационных задач и нахождение способов и моделей поведения</li> <li>- выполнение внеаудиторной самостоятельной работы творческого характера</li> <li>- выполнение практических работ №1,2,4</li> </ul> |
| <i>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</i>                  |   |
| З1-взаимосвязь общения и деятельности  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- тестирование</li> </ul>  |
| З2-цели, функции, виды и уровни общения  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 1,2,3</li> </ul>  |
| З3-роли и ролевые ожидания в   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение оценка решения</li> </ul>   |

|  |   |
|--|---|
| общении  | <p>ситуационных заданий по определению позиционных ролей при общении и конфликтности или бесконфликтности общения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>- контрольная работа №1</li> <li>- проведение самодиагностики на основе диагностического инструментария и анализ полученных результатов</li> </ul> |
| 34-виды социальных взаимодействий  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- выполнение внеаудиторной самостоятельной работы №4,5,</li> <li>- проведение самодиагностики на основе диагностического инструментария и анализ полученных результатов</li> </ul>   |
| 35-механизмы взаимопонимания в общении                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение внеаудиторной самостоятельной работы</li> <li>- контроль проведения самодиагностики на основе диагностического инструментария и анализ полученных результатов</li> </ul>  |
| 36-техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения | <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- проведение самодиагностики на основе диагностического инструментария и анализ полученных результатов</li> </ul>  |
| 37-этические принципы общения  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- выполнение самостоятельной работы №7,8,9</li> </ul>  |
| 38 - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- выполнение практических заданий по составлению кейсов и решению конфликтных ситуаций</li> <li>- выполнение самостоятельной работы №6</li> <li>- проведение самодиагностики на основе диагностического инструментария и анализ полученных результатов</li> </ul>  |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**Саратовской области**  
**«Балаковский промышленно - транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)**

**по специальности**

**19.02.10. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Балаково, 2020**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

**ОДОБРЕНА** на заседании предметно-цикловой комиссии «Общеобразовательных дисциплин»

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

Руководитель ПЦК / \_\_\_\_\_ /Панина О.И./

**УТВЕРЖДАЮ**

зам. директора по учебной работе  
ГАПОУ СО «БПТТТ  
им.Н.В.Грибанова»

\_\_\_\_\_ /Золотуха Ю.А./

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Составитель(и)  
(автор):**

Мостовая С.В., преподаватель

*Ф.И.О., должность, квалификационная категория*

**Рецензенты:**

Внутренний

\_\_\_\_\_  
*Ф.И.О., должность, квалификационная категория*

Внешний

\_\_\_\_\_  
*Ф.И.О., место работы, должность, квалификационная категория (учёная степень, звание)*

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код                           | Умения   | Знания   |
|-------------------------------|--|--|
| ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; | 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. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)   | <b>260</b>  |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)  | <b>230</b>  |
| в том числе:  |             |
| Практические занятия  | <b>214</b>  |
| Контрольные работы  | <b>16</b>   |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)   | <b>30</b>   |
| Итоговый контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины в форме дифференцированного зачета |             |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование раздела в и тем                                       | Содержание учебного материала, формы организации деятельности обучающихся   | Объем часов | Уровень освоения | Осваиваемые элементы компетенции |
|--|---|-------------|------------------|----------------------------------|
| 1  | 2   | 3           | 4                | 5                                |
| <b>Тема 1.<br/>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br><i>Освоение лексического материала по темам:</i><br>-«Продукты питания: овощи, фрукты, мясо, дичь и птица, рыба и морепродукты, хлебобулочные изделия, яйца, молочные продукты»;<br>- «Способы кулинарной обработки продуктов: нарезка, шинковка, маринование, варка, тушение, жарка, обжарка, пассирование, запекание, выпекание, охлаждение »<br>- «Питательные вещества: роль белков, жиров и углеводов в питании»;<br>- « Питательные вещества: витамины и микроэлементы»<br>- «Калорийность продуктов. Суточная норма калорий человека»<br>-« Классификация напитков»<br><b>Грамматический материал:</b> Местоимения (личные, притяжательные, возвратные, указательные). Объектный падеж. Производные местоимения, производные от <i>some, any, no, every</i> . Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым ( с инфинитивом). Простые предложения распространенные за счет однородных членов предложения или второстепенных членов предложения; Предложения утвердительные, вопросительные. Отрицательные, побудительные и порядок слов в них. | 18          | 2                | ОК 1-5,9,10                      |
|  | <b>Самостоятельная работа:</b><br><br>Составить алгоритм кулинарной обработки различных продуктов   | 2           |                  |                                  |

|   |  |           |          |                    |
|---|--|-----------|----------|--------------------|
|   | <b>Контрольная работа</b>  | <b>2</b>  |          |                    |
| <b>Тема 2.</b>  | <b>Содержание учебного материала:</b>  | <b>22</b> | <b>2</b> | <b>ОК 1-5,9,10</b> |
| <b>Типы предприятий общественного питания и работа.</b>             | <i>Освоение лексического материала по темам:</i><br>«Типы предприятий общественного питания и их характеристики (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, кондитерские)»;<br>«Работники кухни на предприятиях общественного питания».<br><b>Грамматический материал:</b> имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования. Безличные предложения.   |           |          |                    |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Написать отзыв о походе в ресторан ( кафе, ресторан быстрого питания).   | <b>2</b>  |          |                    |
|   | <b>Контрольная работа</b>  | <b>2</b>  |          |                    |
| <b>Тема 3.</b><br><b>Название блюд.</b><br><b>Составление меню.</b> | <b>Содержание учебного материала:</b><br><i>Освоение лексического материала по теме:</i><br>«Название блюд и их кулинарные характеристики (первые и вторые блюда, гарниры, десерты, салаты, соусы);<br>«Виды меню. Название меню».<br>«Карта вин».<br><b>Грамматический материал:</b> Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. Понятие глагола связки. Страдательный залог. Согласование времен. | <b>16</b> | <b>2</b> | <b>ОК 1-5,9,10</b> |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Составить меню различных предприятий общественного питания.  | <b>2</b>  |          |                    |
| <b>Тема 4.Кухня.</b>  | <b>Содержание учебного материала:</b>  | <b>14</b> | <b>2</b> | <b>ОК 1-5,9,10</b> |

|   |  |           |          |                    |
|---|--|-----------|----------|--------------------|
| <b>Производственные помещения и оборудование.</b>           | <i>Освоение лексического материала по темам:</i><br>«Кухонное оборудование: классификация машин и аппаратов, принцип действия, характеристика эксплуатации»;<br>«Кухонное оборудование различных предприятий общественного питания»;<br>« Виды производственных помещений на предприятиях общественного питания».<br><b>Грамматический материал:</b> Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения.  |           |          |                    |
|   | <b>Контрольная работа</b>  | <b>2</b>  |          |                    |
|   | <b>Самостоятельная работа:</b><br>Перевод инструкции по эксплуатации к различным типам кухонного оборудования;   | <b>2</b>  |          |                    |
| <b>Тема 5.<br/>Кухонная, сервировочная и барная посуда.</b> | <b>Содержание учебного материала:</b><br><i>Освоение лексического материала по темам:</i><br>«Характеристика различных видов сервировки стола»;<br>«Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину»;<br>« Сервировка стола по специальному заказу (банкет, свадьба, юбилей)»;<br>«Сервировочная посуда»;<br>«Кухонная посуда для предприятий общественного питания»;<br>«Барная посуда и инструменты».<br>Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite. Косвенная речь | <b>32</b> | <b>2</b> | <b>ОК 1-5,9,10</b> |
|   | <b>Контрольная работа</b>  | <b>2</b>  |          |                    |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Составить описание сервировки стола;<br>Составить перечень (накладную) на закупку посуды для кухни (бара) по образцу.  | <b>4</b>  |          |                    |
| <b>Тема</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>24</b> | <b>2</b> | <b>ОК 1-5,9,10</b> |

|  |  |           |          |                    |
|--|--|-----------|----------|--------------------|
| <b>6. Обслуживание посетителей в ресторане.</b>        | <i>Освоение лексического материала по темам:</i><br>«Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос»»; Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Обслуживание посетителей».<br><b>Грамматический материал:</b> Количественные местоимения much, little, few, many, a much, a little, a few.<br>Обороты вежливого обращения, вопросов и просьб |           |          |                    |
|  | <b>Контрольная работа</b>  | <b>2</b>  |          |                    |
|  | <b>Самостоятельная работа:</b><br>Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов».<br>Составить перечень полезных выражений на основе просмотренного видео   | <b>4</b>  | <b>2</b> |                    |
| <b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</b>    | <b>Содержание учебного материала:</b>  | <b>24</b> | <b>2</b> | <b>OK 1-5,9,10</b> |
|  | <i>Освоение лексического материала по темам:</i><br>«Закупка продуктов питания. Посещение продовольственных магазинов и рынков»;<br>«Система закупок продуктов: планирование и организация»;<br>«Хранения продуктов на предприятиях общественного питания».<br><b>Грамматический материал:</b> Времена группы Continuous   |           |          |                    |
|  | <b>Контрольная работа</b>  | <b>2</b>  |          |                    |
|  | <b>Самостоятельная работа:</b><br>Сравнить нормы хранения продуктов в нашей стране и стране изучаемого языка.<br>Составить диалог «В магазине» и «На рынке»  | <b>4</b>  |          |                    |
| <b>Тема 8. Организация работы официанта и бармена.</b> | <b>Содержание учебного материала:</b>  | <b>32</b> | <b>2</b> | <b>OK 1-5,9,10</b> |
|  | <i>Освоение лексического материала по темам:</i><br>«Организация работы официанта» - Принятие заказа; Описание блюд; Формулы вежливости для обслуживания посетителей.<br>«Организация работы бармена» - Алкогольные напитки; Безалкогольные напитки; Формулы вежливости для обслуживания посетителей; Инструкции по приготовлению напитков; Рецепты приготовления напитков; Барное оборудование.   |           |          |                    |

|  |  |            |          |                    |
|--|--|------------|----------|--------------------|
|  | <b>Грамматический материал:</b> Неопределенные наречия, производные от some, any, every.   |            |          |                    |
|  | <b>Контрольная работа</b>  | <b>2</b>   |          |                    |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Написать сочинение на тему «Рабочий день бармена (официанта)»<br>Составить резюме для приема на работу в качестве официанта  | 4          |          |                    |
| <b>Тема 9.<br/>Кухни народов мира<br/>и рецепты<br/>приготовления<br/>блюد</b> | <b>Содержание учебного материала:</b>  | <b>32</b>  | <b>2</b> | <b>OK 1-5,9,10</b> |
|  | <i>Освоение лексического материала по теме:</i><br>«Кухни народов мира:<br>- Русская национальная кухня;<br>- Украинская и белорусская национальная кухня;<br>- Кавказская национальная кухня;<br>- Английская национальная кухня;<br>- Американская национальная кухня;<br>- Немецкая национальная кухня;<br>- Французская национальная кухня;<br>- Итальянская и испанская национальная кухня;<br>- Национальная кухня народов востока.<br><b>Грамматический материал:</b> Совершенные времена глагола:<br>Present, Past, Future, Perfect. |            |          |                    |
|  | <b>Дифференцированный зачет</b>  | <b>2</b>   |          |                    |
|  | <b>Самостоятельная работа:</b><br>Перевод рецептов блюд национальной кухни;<br>Составить рецепт блюда своей страны на английском языке<br>Подготовить презентации по национальным кухням используя лексический и грамматический материал по темам 1-9.   | <b>6</b>   |          |                    |
|  | <b>Всего:</b>  | <b>260</b> |          |                    |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь следующие печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы:

##### 3.2.1. Печатные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебное пособие для студентов учреждений СПО. — М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Восковская А.С., Карпова Т.А. Английский язык (СПО). — Ростов н/Д: «Феникс», 2016.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Stott Trish, Revell Rob. Highly Recommended. English for the Hotel and Catering Industry. – Oxford University Press, 2017.

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

| Результаты обучения   | Критерии оценки  | Методы оценки  |
|---|--|--|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:<br>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>- особенности произношения<br>- правила чтения текстов | Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке<br><br>Владение лексическим и грамматическим минимумом<br><br>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме<br><br>Логичное построение диалогического общения в соответствии с | <b>Текущий контроль при проведении:</b><br>- письменного/устного опроса;<br>- тестирования;<br>- диктантов;<br>- оценки результатов самостоятельной работы<br><br><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:<br>- письменных/устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>профессиональной направленности.</p> <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> | <p>коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> | <p>речь при презентации блюд и т.д.)</p> |
|--|---|--|

**Министерство образования Саратовской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Балаковский промышленно транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ) В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Балаково, 2021

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г. N 384, зарегистрированного Министерством юстиции 23 июля 2014г. регистрационный номер № 33234.

**РАССМОТРЕНА:** на заседании предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

**ОДОБРЕНА:** методическим советом техникума

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_ И.О.Ф

**Составитель(и) (автор):**

Себерова Н. Х. , преподаватель

*Ф.И.О., должность, квалификационная категория*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>стр.<br/>4</b> |
| <b>6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | <b>5</b>          |
| <b>7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                         | <b>13</b>         |
| <b>8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>14</b>         |

# **А.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОГСЭ.04 Иностранный язык (НЕМЕЦКИЙ) в профессиональной деятельности**

### **1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

### **1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас и понимать его на требуемом рабочем уровне;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) иностранных текстов профессиональной направленности.

### **1.3 В результате освоения знаний формируются следующие компетенции:**

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

#### **1.4. Планируемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 260 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 230 часов;

самостоятельной работы обучающегося 30 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

| <b>Вид учебной работы</b>                                       | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                    | <i>260</i>         |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>         | <i>230</i>         |
| в том числе:  |                    |
| лабораторные работы не предусмотрены                            | -                  |
| практические занятия  | <i>230</i>         |
| контрольные работы  | -                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>              | <i>30</i>          |
| <i>индивидуальное проектное задание</i>                         | -                  |
| <i>Итоговая аттестация в форме – дифференцированного зачета</i> |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Иностранный язык (немецкий)

| Наименование разделов и тем                      | Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся   | Объем часов | Уровень освоения       |
|--|--|-------------|------------------------|
| 1  | 2  | 3           | 4                      |
| <b>Раздел 1. Вводно-коррекционный курс</b>       |  | <b>16</b>   |                        |
| <b>Тема 1.1</b><br>Особенности немецкого языка   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4           |                        |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Транскрипция слов, чтение гласных в открытом и закрытом слоге.  |             |                        |
| <b>Тема 1.2</b><br>Речевой этикет                | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Приветствие, представление, прощание, составление диалогов. Речевой этикет  |             | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Тема 1.3</b><br>Беседа и завершение разговора | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Составление диалогов.   |             | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Раздел 2. Кухня</b>                           |  | <b>24</b>   |                        |
| <b>Тема 2.1</b><br>Кухня                         | <b>Содержание учебного материала</b>   | 6           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Кухня». Написание отчета о работе смены. |             | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Тема 2.2</b><br>Кто работает на кухне         | <b>Содержание учебного материала</b>   | 6           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Речевые упражнения с новой лексикой. Заполнение информационного листка о профессиональных обязанностях штата кухни.                       |             | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Тема 2.3</b>                                  | <b>Содержание учебного материала</b>   | 6           | ОК 1,                  |

|  |   |           |                        |
|--|---|-----------|------------------------|
| Обслуживающий персонал зала ресторана            |   |           | ОК 5,<br>ОК 6          |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Написание от лица владельца ресторана объявления о приеме на работу по вакансии.   |           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Создать презентации по темам (на выбор) «Кухня», «Работники кухни»,  | 6         | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Раздел 3. Кухонный инвентарь</b>              |   | <b>16</b> |                        |
| <b>Тема 3.1</b><br>Кухонный инвентарь<br>Часть 1 | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Отработка лексического и грамматического материала по теме «Кухонный инвентарь». Составление памятки об использовании инвентаря .            |           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Тема 3.2</b><br>Кухонный инвентарь<br>Часть 2 | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. Составление e-mail менеджеру о необходимости приобретения нового оборудования для работы. |           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Тема 3.3</b><br>Кухонный инвентарь<br>Часть 3 | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Речевые упражнения. Составление памятки для вновь прибывших сотрудников менеджеру об использовании различных типов емкостей.                 |           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Тема 3.4</b><br>Приборы на кухне              | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Отработка лексического и грамматического материала по теме «Приборы на кухне». Заполнение заявки на приобретение оборудования.               |           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Раздел 4. Основные действия на кухне</b>      |   | <b>10</b> |                        |
| <b>Тема 4.1</b>                                  | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6         |                        |

|   |   |           |                        |
|---|---|-----------|------------------------|
| Основные действия<br>Часть 1                    | <b>Практические занятия</b><br>Отработка лексического и грамматического материала по теме «Основные действия на кухне».<br>Составление памятки о подготовке ингредиентов. |           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Тема 4.2</b><br>Основные действия<br>Часть 2 | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         | ОК4                    |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Речевые упражнения. Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию.<br>Обсуждение проблем при приготовлении десерта.            |           | ОК4                    |
| <b>Раздел 5. Вкус еды</b>                       |   | <b>6</b>  |                        |
| <b>Тема 5.1</b><br>Вкус еды                     | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6         | ОК1,<br>ОК2<br>ОК4     |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Составление памятки при составлении рецепта о составе ингредиентов.  |           | ОК1,<br>ОК2<br>ОК4     |
| <b>Раздел 6. Меры веса</b>                      |   | <b>10</b> |                        |
| <b>Тема 6.1</b><br>Меры веса Часть 1            | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6         | ОК1,<br>ОК2<br>ОК4     |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Меры веса»                                |           |                        |
| <b>Тема 6.2</b><br>Меры веса Часть 2            | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         | ОК 4,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Составление примерной сравнительной таблицы мер объема.  |           | ОК 4,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Раздел 7. Безопасность</b>                   |   | <b>12</b> |                        |
| <b>Тема 7.1</b><br>Безопасность еды             | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6         |                        |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Заполнение отчета о превентивных мерах безопасности на предприятии общественного питания, предлагают свои способы решения вопроса.         |           | ОК 4,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Тема 7.2</b>                                 | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6         | ОК 4,<br>ОК 5,         |

|                                      |   |           |                        |
|--------------------------------------|---|-----------|------------------------|
| Техника безопасности на кухне        |   |           | ОК 6                   |
|                                      | <b>Практические занятия</b><br>Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Составление отчета о несчастном случае на производстве, возможных причинах произошедшего      |           | ОК 4,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Раздел 8. Питание</b>             |   | <b>42</b> |                        |
| <b>Тема 8.1</b><br>Питание           | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6         |                        |
|                                      | <b>Практические занятия</b><br>Отработка лексического и грамматического материала по теме «Питание». Составление меню кафе/ресторана.   |           | ОК 4,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Тема 8.2</b><br>Сорта мяса        | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6         | ОК 4,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
|                                      | <b>Практические занятия</b><br>Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию. Написание заказа на закуОКу различных сортов мяса.  |           | ОК 4,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Тема 8.3</b><br>Морепродукты      | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6         | ОК 4,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
|                                      | <b>Практические занятия</b><br>Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Морепродукты».  |           | ОК 4,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Тема 8.4</b><br>Молочные продукты | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         | ОК 4,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
|                                      | <b>Практические занятия</b><br>Составление месячного отчета о хранении молочных продуктов.  |           | ОК 4,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Тема 8.5</b><br>Фрукты            | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         | ОК 4,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
|                                      | <b>Практические занятия</b><br>Отработка лексического и грамматического материала по теме «Фрукты». Составление заказа десерта в качестве посетителя ресторана: стандартный, спецзаказ. |           | ОК 4,<br>ОК 5,<br>ОК 6 |
| <b>Тема 8.6</b><br>Овощи             | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         |                        |
|                                      | <b>Практические занятия</b>   |           | ОК 1,                  |

|  |  |           |                                 |
|--|--|-----------|---------------------------------|
|  | Отработка лексического и грамматического материала по теме «Овощи». Составление таблицы шефа: виды овощей и блюда, которые можно из них приготовить.                                 |           | ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8          |
| <b>Тема 8.7</b><br>Специи и пряные травы | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4         | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Специи и пряные травы».                              |           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8 |
| <b>Тема 8.8</b><br>Паста                 | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4         | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического материала по теме «Паста». Составление диалога по теме. Создание рецепта блюда из пасты.  |           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8 |
| <b>Тема 8.9</b><br>Крупы и бобовые       | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4         | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Отработка лексического и грамматического материала по теме «Крупы и бобовые» Составление памятки официанта при приеме и выполнении заказа посетителя. |           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8 |
| <b>Раздел 9. Выпечка и ее виды</b>       |  | <b>14</b> |                                 |
| <b>Тема 9.1</b><br>Выпечка               | <b>Содержание учебного материала</b>   | 6         | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Речевые упражнения с новой лексикой. Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. Обсуждение проблемы при приготовлении выпечки.                |           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8 |

|  |   |           |                                 |
|--|---|-----------|---------------------------------|
| <b>Тема 9.2</b><br>Хлеб                | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Отработка лексического и грамматического материала по теме «Хлеб». Составление памятки-напоминания при составлении рецепта о составе ингредиентов. |           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8 |
| <b>Тема 9.3</b><br>Изделия их теста    | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Составление ответов на вопросы по приготовлению и выпечке изделий из теста.  |           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8 |
| <b>Раздел 10. Основные приемы пищи</b> |   | <b>18</b> |                                 |
| <b>Тема 10.1</b><br>Завтрак            | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Обсуждение продуктов, которых удобно использовать для завтрака и блюда, которые можно их них приготовить.  |           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8 |
| <b>Тема 10.2</b><br>Ланч               | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         |                                 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Отработка лексического и грамматического материала по теме «Ланч». Составление памятки для посетителей на время ланча: часы обслуживания, блюда.   |           | 2-3                             |
| <b>Тема 10.3</b><br>Обед               | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         |                                 |
|  | <b>Практические занятия</b><br>Составление отчета сотрудника ресторана (по выбору) о проблемах, которые могут возникнуть при сервировке обеда и способах их устранения.           |           | 2-3                             |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Написать реферат на тему «Чем отличаются приемы пищи в разных странах мира»  | 6         |                                 |

| <b>Раздел 11. Десерты</b>           |   | <b>16</b> |                        |
|-------------------------------------|---|-----------|------------------------|
| <b>Тема 11.1</b><br>Десерты Часть 1 | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6         |                        |
|                                     | <b>Практические занятия</b><br>Отработка лексического материала по теме «Десерты». Заполнение формы бланка- заказа мороженого с ингредиентами по выбору.                              |           | ОК 2,<br>ОК 3,<br>ОК 5 |
| <b>Тема 11.2</b><br>Десерты Часть 2 | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         | ОК 2,<br>ОК 3,<br>ОК 5 |
|                                     | <b>Практические занятия</b><br>Речевые упражнения. Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. Составление диалога по теме. Заполнение формы заказа с ингредиентами по выбору. |           | ОК 2,<br>ОК 3,<br>ОК 5 |
|                                     | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Создать презентацию «Типы десертов».   | 6         | ОК 2,<br>ОК 3,<br>ОК 5 |
| <b>Раздел 12. Первые блюда</b>      |   | <b>8</b>  |                        |
| <b>Тема 12.1</b><br>Виды бульонов   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         | ОК 2,<br>ОК 3,<br>ОК 5 |
|                                     | <b>Практические занятия</b><br>Речевые упражнения с новой лексикой. Отработка лексического и грамматического материала по теме «Виды бульонов».                                       |           | ОК 2,<br>ОК 3,<br>ОК 5 |
| <b>Тема 12.2</b><br>Супы            | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         | ОК 2,<br>ОК 3,<br>ОК 5 |
|                                     | <b>Практические занятия</b><br>Разыгрывание собственных диалогов: какие могут быть проблемы при приготовлении супов, предложение альтернативы   |           | ОК 2,<br>ОК 3,<br>ОК 5 |
| <b>Раздел 13. Соусы, салаты</b>     |   | <b>14</b> |                        |
| <b>Тема 13.1</b><br>Соусы           | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         | ОК 2,<br>ОК 3,<br>ОК 5 |
|                                     | <b>Практические занятия</b><br>Внесение предложений по созданию нового рецепта соуса, описывают способ приготовления.   |           | ОК 2,<br>ОК 3,<br>ОК 5 |
| <b>Тема 13.2</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4         | ОК 2,                  |

|   |  |           |                                 |
|---|--|-----------|---------------------------------|
| Салаты  |  |           | ОК 3,<br>ОК 5                   |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Прослушивание диалога и выполнение задания по аудированию.. Заказ салата в качестве посетителя ресторана, подробное описание заказа.                  |           | ОК 2,<br>ОК 3,<br>ОК 5          |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>Подготовить сообщение «Самые известные салаты (соусы)».(на выбор)   | 6         | ОК 2,<br>ОК 3,<br>ОК 5          |
| <b>Раздел 14. Обжаривание</b>   |  | <b>16</b> |                                 |
| <b>Тема 14.1</b><br>Обжаривание на гриле и на открытом огне           | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4         |                                 |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Обсуждение обжаривания на гриле в частности и на открытом огне вообще.  |           | ОК 2,<br>ОК 3,<br>ОК 5          |
| <b>Тема 14.2</b><br>Обжаривание без добавления масла (в духовке)      | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4         |                                 |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Составление рекламного проспекта о жарке мяса, указывая сорт мяса, время, затраченное на приготовление, температурный режим, способ обжаривания.      |           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8 |
| <b>Тема 14.3</b><br>Обжаривание на сковороде с добавлением масла/жира | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4         |                                 |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Речевые упражнения. Составление диалога по теме. Разыгрывание собственного диалога, с использованием лексики урока о возможных проблемах при жарении. |           | ОК 2,<br>ОК 3,<br>ОК 5          |
| <b>Раздел 15. Тушение и приготовление на пару</b>                     |  | <b>8</b>  |                                 |
| <b>Тема 15.1</b><br>Тушение   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4         |                                 |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Отработка лексического материала по теме «Тушение». Составление рецепта основного горячего блюда и технологию приготовления.                          |           |                                 |
| <b>Тема 15.2</b><br>Приготовление на пару                             | <b>Содержание учебного материала</b>   | 4         | ОК 1,<br>ОК 4                   |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Составление инструкции о приготовлении продуктов на пару и преимуществах такой тепловой обработки.  |           | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8 |
| <b>Раздел 16. Буфет</b>   |  | <b>6</b>  |                                 |

|   |   |            |                                 |
|---|---|------------|---------------------------------|
| <b>Тема 16.1</b><br>Буфет   | <b>Содержание учебного материала</b>  | 6          | ОК 2,<br>ОК 3,<br>ОК 5          |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Речевые упражнения. Прослушивание диалога и выполнение задания к нему. Составление диалога по теме. Обсуждение, чем буфет отличается от салатного бара.            |            |                                 |
| <b>Раздел 17. Санитарная обработка и гигиена</b>                  |   | <b>4</b>   |                                 |
| <b>Тема 17.1</b><br>Санитарная обработка<br>и гигиена             | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4          |                                 |
|   | <b>Практические занятия</b><br>Отработка лексического и грамматического материала по теме «Санитарная обработка и гигиена». Составление памятки для посетителей и сотрудников о правилах гигиены. |            | ОК 1,<br>ОК 4                   |
| <b>Раздел 18. Распределение запасов</b>                           |   | <b>4</b>   |                                 |
| <b>Тема 18.1</b><br>Распределение<br>запасов                      | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4          |                                 |
|   | <b>Практические занятия.</b><br>Составление отчета менеджера о распределении запасов сырья.   |            | ОК 2,<br>ОК 3,<br>ОК 5          |
| <b>Раздел 19. Профессии в сфере общественного питания</b>         |   | <b>16</b>  |                                 |
| <b>Тема 19.1</b><br>Подготовка кулинара                           | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4          |                                 |
|   | <b>Практические занятия.</b><br>Речевые упражнения с новой лексикой. Написание письма-запроса об интересующих программах/курсах повышения квалификации.   |            |                                 |
| <b>Тема 19.2</b><br>Профессии в сфере<br>общественного<br>питания | <b>Содержание учебного материала</b>  | 4          | ОК 1,<br>ОК 4                   |
|   | <b>Практические занятия.</b><br>Речевые упражнения с новой лексикой. Составление диалога по теме. Составление объявления об открывшейся вакансии.   |            | ОК 1,<br>ОК 5,<br>ОК 6,<br>ОК 8 |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b><br>Создать презентацию по теме «Профессии в сфере общественного питания»   | 6          |                                 |
|   | <b>Дифференцированный зачет</b>   | 2          |                                 |
|   | <b>Всего:</b>   | <b>260</b> |                                 |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация учебной программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранного языка».

*Оборудование учебного кабинета:*

- посадочные рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска классная.

*Технические средства обучения:*

- аудиовизуальные средства;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- экран проекционный.

*Залы:*

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

*Основная литература:*

1. Кравченко А.П. «Немецкий язык» (учебник для колледжей СПО). – Ростов-на-Дону, «Феникс», 2019

*Дополнительная литература:*

1. Щербакова К.Е., Кучкина Г.Н., Сударикова Н.А. Пособие по немецкому языку для автомобильно-дорожных вузов. – М.:Высшая школа», 2019
2. «Kulturelles Leben in der Bundesrepublik Deutschland» InterNationes Bonn 2002 «Menschen in Deutschland» ein Lesebuch für Deutsch als Fremdsprache Langenscheidt, 2020.

*Интернет-ресурсы:*

[www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru)

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

| Коды формируемых компетенций | Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|------------------------------|--|---|
|------------------------------|--|---|

|           |  |   |
|-----------|--|---|
| ОК 1-ОК 9 | <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</li> <li>– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</li> </ul> <p><b>знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.</li> </ul> | <p>Устный опрос, письменный опрос, тестирование, выполнение индивидуальных заданий. дифференцированный зачет.</p> |
|-----------|--|---|

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
**«Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

индекс, наименование дисциплины

специальность **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

код и название специальности/ профессии

Балаково, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины «ОГСЭ.05 Физическая культура» разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 02.04.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 33234 от 27.07.2014 г.).

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Балаковский промышленно-транспортный техникум им.Н.В.Грибанова»

**РАССМОТРЕНА:** на заседании предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_

Протокол №\_\_\_\_, дата «\_\_\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

**ОДОБРЕНА:** методическим советом техникума

Протокол №\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_/Ю.А.Золотухо/

**Составитель(и) (автор):** Локтаев Дмитрий Сергеевич, преподаватель физ.воспитания  
*Ф.И.О., должность, квалификационная категория*

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>  | стр.<br>4 |
| <b>10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                     | 5         |
| <b>11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ<br/>ДИСЦИПЛИНЫ</b>           | 11        |
| <b>12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | 13        |

### **3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОГСЭ.05 Физическая культура

(название дисциплины)

#### **3.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная дисциплина «Физическая культура» обеспечивает формирование общих компетенций по ФГОС по специальности.

#### **3.2. Цель и планируемые результаты дисциплины:**

**В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания**

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

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

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

о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;

основы здорового образа жизни.

Формирование **общих компетенций**:

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы

выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 03. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

#### **3.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Общая учебная нагрузка обучающегося 460 часов, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающихся 230 часов;

самостоятельная работа обучающихся 230 часов.

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Общая учебная нагрузка (всего)</b>                              | <b>460</b>         |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>*</b>           |
| в том числе:   |                    |
| практические занятия   | 230                |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>                 | <b>230</b>         |
| <i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i> |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.05 Физическая культура

наименование

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем в часах | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|---|---------------|---|
| 1  | 2   | 3             |   |
| <b>Раздел 1. Основы физической культуры</b>  |   | <b>10</b>     | ОК 02, ОК 03, ОК 06   |
| <b>Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке и социокультурное развитие личности</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 10            |   |
|  | <b>Практические занятия</b>   |               |   |
|  | 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья<br>2. Самоконтроль студентов физическими упражнениями и спортом.<br>Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств<br>5. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания.<br>Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.<br>6. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. |               |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - Выполнение комплекса релаксационной гимнастики (специальные упражнения для снятия напряжения, для расслабления и успокоения).   |               |   |
|  | <b>Подготовить реферат: Здоровый образ жизни</b>  | 6             |   |
| <b>Раздел 2. Легкая атлетика</b>   |   | <b>40</b>     |   |
| <b>Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места</b>                                     | <b>Содержание учебного материала</b>  | 14            |   |
|  | 1. Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта   |               |   |
|  | 2. Техника прыжка в длину с места   |               |   |
|  | <b>Практические занятия</b>   |               |   |
|  | 1. Техника безопасности на занятия Л/а. Техника беговых упражнений.<br>2. Совершенствование техники высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования  |               |   |

|   |  |           |                        |
|---|--|-----------|------------------------|
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Совершенствование техники бега на дистанции 100 м., контрольный норматив</li> <li>4. Совершенствование техники бега на дистанции 300 м., контрольный норматив</li> <li>5. Совершенствование техники бега на дистанции 500 м., контрольный норматив</li> <li>6. Совершенствование техники бега на дистанции 500 м., контрольный норматив</li> <li>7. Совершенствование техники прыжка в длину с места, контрольный норматив</li> </ol>  |           | ОК 02, ОК 03,<br>ОК 06 |
| <b>Тема 2.2. Бег на длинные дистанции</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 14        | ОК 02, ОК 03,<br>ОК 06 |
|   | 1. Техника бега по дистанции   |           |                        |
|   | <b>Практические занятия</b>  |           |                        |
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования</li> <li>2. Разучивание комплексов специальных упражнений. Техника бега по дистанции (беговой цикл)</li> <li>3. Техника бега по пересеченной местности (равномерный, переменный, повторный шаг)</li> <li>4. Техника бега на дистанции 2000 м, контрольный норматив</li> <li>5. Техника бега на дистанции 3000 м, без учета времени</li> <li>6. Техника бега на дистанции 5000 м, без учета времени</li> </ol>   |           |                        |
| <b>Тема 2.3. Бег на средние дистанции</b><br><b>Прыжок в длину с разбега.</b><br><b>Метание снарядов.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | 12        |                        |
|   | 1. Техника бега на средние дистанции.  |           |                        |
|   | <b>Практические занятия</b>  |           |                        |
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение контрольного норматива: бег 100 метров на время.</li> <li>2. Выполнение К.Н.: 500 метров – девушки, 1000 метров – юноши.</li> <li>3. Выполнение контрольного норматива: прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»</li> <li>4. Техника прыжка способом «Согнув ноги» с 3-х, 5-ти, 7-ми шагов</li> <li>5. Целостное выполнение техники прыжка в длину с разбега, контрольный норматив. Техника метания гранаты.</li> <li>6. Техника метания гранаты, контрольный норматив. Техника прыжка «в шаге» с укороченного разбега.</li> </ol> |           |                        |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – Выполнение упражнений для овладения техникой бега в процессе самостоятельных занятий   | 42        |                        |
| Раздел 3. Настольный теннис   |  | <b>22</b> |                        |
| <b>Тема 3.1. Техника Игры в настольный</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   |           |                        |
|   | <b>Практические занятия</b>  |           |                        |

|  |   |           |                        |
|--|---|-----------|------------------------|
| теннис   | <p>1. Совершенствование правилам игры в настольный теннис, техники безопасности во время игры. Перемещению. Односторонняя игра.</p> <p>2. Совершенствование техническим приёмам: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Двухсторонняя игра.</p> <p>3. Совершенствование тактики одиночной и парной игры. Тактических комбинаций. Двухсторонняя игра.</p> <p>4. Совершенствование передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Тактики игры, стили игры.</p>   |           | ОК 02, ОК 03,<br>ОК 06 |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - Подготовка и проведение комплекса общеразвивающих упражнений на развитие гибкости верхнего плечевого пояса. Отработка тактических и технических приемов в игре.   | 16        |                        |
| <b>Раздел 4. Баскетбол</b>   |   | <b>40</b> |                        |
| <b>Тема 3.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места</b>                                  | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места</p> <p>2. Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе.</p>  | 10        | ОК 02, ОК 03,<br>ОК 06 |
| <b>Тема 4.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение –2 шага – бросок</b>                           | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо -«ведение – 2 шага – бросок».</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места.</p> <p>2. Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения упражнения «ведения-2 шага - бросок».</p>   | 10        | ОК 02, ОК 03,<br>ОК 06 |
| <b>Тема 4.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола</b> | <p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу.</p> <p>2. Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста.</p> <p>3. Применение правил игры в баскетбол в учебной игре.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу.</p> <p>2. Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста.</p> | 10        | ОК 02, ОК 03,<br>ОК 06 |

|  |   |           |                     |
|--|---|-----------|---------------------|
| <b>Тема 4.4. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом</b>                    | <b>Содержание учебного материала</b>  |           | ОК 02, ОК 03, ОК 06 |
|  | 1. Техника владения баскетбольным мячом.  |           |                     |
|  | <b>Практические занятия</b>   |           |                     |
|  | 1. Выполнение контрольных нормативов: «ведение – 2 шага – бросок», бросок мяча с места под кольцо.<br>2. Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре.   | 10        |                     |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – Выполнение индивидуальных упражнений для развития двигательных навыков, закрепления и совершенствования техники изученных приемов игры.   | 42        |                     |
| Раздел 5. Волейбол   |   | <b>40</b> |                     |
| <b>Тема 5.1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  |           | ОК 02, ОК 03, ОК 06 |
|  | 1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками.   |           |                     |
|  | <b>Практические занятия</b>   |           |                     |
|  | 1. Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Прием мяча.<br>2. Передача мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара.<br>3. Страховка у сетки. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения.<br>4. Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении.<br>5. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча, групповые и командные действия игроков, взаимодействие игроков. | 10        |                     |
| <b>Тема 5.2. Техника нижней подачи и приёма после неё</b>                                  | <b>Содержание учебного материала</b>  |           | ОК 02, ОК 03, ОК 06 |
|  | 1. Техника нижней подачи и приёма после неё   |           |                     |
|  | <b>Практические занятия</b>   |           |                     |
|  | 1. Отработка техники нижней подачи и приёма после неё   | 10        |                     |
| <b>Тема 5.3. Техника прямого нападающего удара</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  |           | ОК 02, ОК 03, ОК 06 |
|  | 1. Техника прямого нападающего удара  |           |                     |
|  | <b>Практические занятия</b>   |           |                     |
|  | 1. Отработка техники прямого нападающего удара  | 10        |                     |
| <b>Тема 5.4. Совершенствование техники владения</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>  |           | ОК 02, ОК 03, ОК 06 |
|  | 1. Техника прямого нападающего удара  |           |                     |
|  | <b>Практические занятия</b>   |           |                     |
|  | 1. Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху.   | 10        |                     |

|  |   |           |                        |
|--|---|-----------|------------------------|
| <b>волейбольным мячом</b>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Приём контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке.</li> <li>3. Учебная игра с применением изученных положений.</li> <li>4. Отработка техники владения техническими элементами в волейболе.</li> </ol>   |           |                        |
| Раздел 6. Легкоатлетическая гимнастика                             |   | <b>38</b> | ОК 02, ОК 03,<br>ОК 06 |
| <b>Тема 6.1 Легкоатлетическая гимнастика, работа на тренажерах</b> | <i>Содержание учебного материала</i>  |           |                        |
|  | <b>1. Техника коррекции фигуры</b>  |           |                        |
|  | <b>Практические занятия</b>   |           |                        |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выполнение упражнений для развития различных групп мышц</li> <li>2. Круговая тренировка на 5 – 6 станций</li> <li>3. Совершенствование технике бега на длинные дистанции: 1000 м. и 2000м.</li> <li>4. Совершенствование технике бега по прямой и виражу, на стадионе и пересеченной местности.</li> <li>5. Совершенствование технике прыжкам в длину</li> <li>6. Совершенствование технике прыжкам в высоту</li> </ol> | 38        |                        |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – Выполнение двигательных действий, комплексов в процессе самостоятельных занятий.  | 42        |                        |
| Раздел 7. Футбол   |   | <b>38</b> | ОК 02, ОК 03,<br>ОК 06 |
| <b>Тема 7.1 Стойки и перемещения</b>                               | <i>Содержание учебного материала</i>  |           |                        |
|  | <b>Практические занятия</b>   |           |                        |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обучение. Стойка игрока.</li> <li>2. Перемещение в стойке боком, лицом.</li> <li>3. Перемещение спиной вперед.</li> </ol>   | 10        |                        |
|  | <b>Практические занятия</b>   |           |                        |
| <b>Тема 7.2 Ведение мяча</b>                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ведение мяча носком, внутренней стороной стопы.</li> <li>2. Ведение мяча с изменением направления.</li> <li>3. Ведение мяча внешней частью и средней частью подъема.</li> </ol>   | 10        |                        |
|  | <b>Практические занятия</b>   |           |                        |
| <b>Тема 7.3 Остановка мяча</b>                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Остановка и передача мяча на месте, в движении.</li> <li>2. Остановка опускающего мяча.</li> <li>3. Остановка мяча бедром и лбом.</li> <li>4. Остановка мяча грудью.</li> </ol>   | 10        |                        |

|  |  |            |  |
|--|--|------------|--|
| <b>Тема 7.4 Удары по мячу</b>                                      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Удары по мячу внешней стороны стопы и внешней частью подъема.</li> <li>2. Удары по катящему мячу.</li> <li>3. Удары по мячу носком, пяткой.</li> </ol> | 8          |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – Индивидуальные занятия по освоению техники игры в футбол.  | 40         |  |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |  | <b>2</b>   |  |
| <b>Всего:</b>  |  | <b>460</b> |  |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет. Реализация учебной дисциплины требует наличия Спортивного комплекса. Образовательная организация для реализации учебной дисциплины Физическая культура должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных рабочей программой.

##### **Спортивное оборудование:**

**Спортивные игры:** футбольные и теннисные мячи; ворота; ракетки для игры в настольный теннис, теннисные столы; волейбольная сетка.

##### **Атлетическая гимнастика:**

- оборудование для силовых упражнений: гантели, гири, штанги, тренажёры, помосты, гимнастическая перекладина;

- оборудование для занятий атлетически - гимнастическими упражнениями: гимнастические маты, скакалки, гимнастические скамейки.

**Лёгкая атлетика:** секундомер, гранаты, яма для прыжков, эстафетные палочки, рулетка

**Лыжная подготовка:** лыжная база с лыжехранилищем, тёплые раздевалки, учебно – тренировочные лыжни, трассы спусков и подъёмов на склонах, отвечающие требованиям безопасности, лыжи, ботинки, лыжные палки, лыжные мази.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Физическая культура: учебник для вузов/[А.Б. Муллер, Н.С. Дядичкина]– М.: Издательство «Юрайт», 2018.

2. Физическая культура: учебник для СПО/[Ю.Н. Аллянов, И.Письменский]– М.: Издательство «Юрайт», 2017.

3. Физическая культура: учебник для СПО/[Н.В. Решетников]– М.: Издательство «Юрайт», 2017.

Электронные образовательные ресурсы:

1. Физическая культура: учебник для СПО/[Ю.Н. Аллянов, И.Письменский]– М.: Издательство «Юрайт», 2017.

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

| <b>Результаты обучения</b>  | <b>Критерии оценки</b>   | <b>Методы оценки</b>  |
|---|--|---|
| уметь:<br>– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | Умение правильно выполнять различные физические упражнения, использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья в своей профессиональной деятельности | Фронтальная беседа, устный опрос, практические задания, выполнение индивидуальных заданий, сдача нормативов |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Балаковский промышленно - транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОГСЭ. 01 Основы философии**  
по специальности **19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Балаково 2020**



Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

**ОДОБРЕНА** на заседании предметно-цикловой комиссии «Общеобразовательных дисциплин»

Протокол № 1 от «31» 08 2020 г.

Руководитель ПЦК / Панина /Панина О.И./

**УТВЕРЖДАЮ**

зам. директора по учебной работе  
ГАПОУ СО «БПТТ  
им.Н.В.Грибанова»

Золотуха Ю.А./  
«31» 08 2020 г.

**Составитель:**

Оленева Е.К., преподаватель первой категории

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |    |
|---|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ                   | 4  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ                      | 6  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИ-<br>ПЛИНЫ   | 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИ-<br>ПЛИНЫ | 13 |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования.

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

программа принадлежит к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу ОГСЭ. 1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

В результате изучения программы ОГСЭ.01. Основы философии обучающийся должен:

*уметь:*

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

*знать:*

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

Содержание учебной дисциплины ОГСЭ.01. Основы философии направлено на формирование общих компетенций:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

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

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

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося - 24 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                  | <b>72</b>   |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>       | <b>48</b>   |
| в том числе:  |             |
| практические занятия  | <b>20</b>   |
| контрольные работы  |             |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>                         | <b>24</b>   |
| <i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i> |             |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                           | Содержание учебного материала   | Объём часов                | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|----------------------------|---|
| 1   | 2   | 3                          | 4   |
| <b>Раздел 1</b>                                       | <b>ПРЕДМЕТ ФИЛОСОФИИ</b>  |                            |   |
| <b>Тема 1.1. Основные понятия и предмет философии</b> | <p>Введение.<br/> Мировоззрение, его виды.<br/> Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, дискурсивность<br/> Предмет и определение философии<br/> Основной вопрос философии<br/> Классификация философских направлений и школ<br/> Функции философии<br/> <b>Практические занятия «Предмет и определение философии»</b><br/> <b>Самостоятельная работа</b><br/> Мировоззрение современного студента техникума.</p>  | <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> | ОК 1- ОК 9  |
| <b>Раздел 2</b>                                       | <b>ОСНОВНЫЕ ВЕХИ МИРОВОЙ ФИЛОСОФСКОЙ МЫСЛИ</b>  |                            |   |
| <b>Тема 2.1 Древневосточная и античная философия</b>  | <p>Общая характеристика философии Зарождение европейской философии в Древней Эллад. Основные этапы развития античной философской мысли. Черты древнегреческой философии.<br/> Мироощущение человека античной цивилизации. Основные категории античной философии: космос, природа, логос, душа. Милетская школа: натурфилософия Фалеса, Анаксимандра и Анаксимена.<br/> Пифагор и его школа. Диалектика Гераклита Эфесского. Элейская школа, скептицизм Ксенофана.<br/> Атомизм Демокрита. Античный антропоцентризм: софисты. Протагор - «Человек есть мера всех вещей». Гуманистическое (этическое) учение Сократа. Линия Платона в древнегреческой философии.<br/> Учение об эйдосах (идеях вещей). Аристотель о высоком предназначении человека. Теория эллинизма. Киники: Диоген, эпикурейцы: Эпикур, стоики: Марк Аврелий, Сенека. Неоплатонизм Плотина.<br/> Эллинизм и христианство.<br/> <b>Практическое занятие</b><br/> «Философия Древнего и Китая и Древней Индии: сравнительный аспект» -ответы на вопросы<br/> Философия Древнего Востока. Мировоззренческая система буддизма.<br/> «Философские школы Древней Греции» - тестовое задание<br/> <b>Самостоятельная работа</b></p> | <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> | ОК 1- ОК 9  |

|   |  |   |            |
|---|--|---|------------|
|   | Философские учения Древнего Китая: конфуцианство и даосизм.  |   |            |
| <b>Тема 2.2<br/>Средневековая философия</b>             | Господствующее положение религиозной идеологии в эпоху средневековья.<br>Мироощущение, духовный мир человека эпохи средневековья. Основные элементы религиозной картины мира. Классификация и функция религий.<br>Отношение христианских философов к античному наследию. Основные философские проблемы средневековой философии. Патристика (2-8 вв. н. э.) Августин. Схоластика: дискуссия по проблеме универсалий, наиболее общих понятий бытия. Реализм (И.С. Эриугена, А. Кентерберийский, Ф. Аквинский) и номинализм (Росцелин, П. Абеляр). Историческая роль средневековой философии.   | 4 | ОК 1- ОК 9 |
|   | <b>Практическое занятие</b><br>Сообщения на тему: «Средневековая философия».   | 2 |            |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Охота на ведьм в эпоху Средневековья  | 2 |            |
| <b>Тема 2.3. Философия Возрождения и Нового времени</b> | Общая характеристика эпохи Возрождения. Ренессанс: новая культурная революция. Основные идеи гуманистической философии, антропоцентризм, философские взгляды Н. Кузанского, пантеизм Д. Бруно.<br>Направления в философии Нового времени. Эмпиризм философии эпохи Нового времени (Ф. Бэкон), рационализм Рене Декарта, сенсуализм Дж. Локка. Сущность эпохи просвещения, мироощущение человека Нового времени. (Вольтер, Ш. Монтескье, Ж. -Ж. Руссо, Д. Дидро).<br>Немецкая классическая философия: проблемы человека и гражданского общества в трудах немецких философов 18 -19 вв. (И. Кант, И. Фихте, Ф. Шеллинг, Г. Гегель, Л. Фейербах). | 2 | ОК 1- ОК 9 |
|   | <b>Практическое занятие</b><br>«Особенности философии эпохи Возрождения и Нового времени» - тестовое задание<br>«Основные понятия немецкой классической философии» - работа с философским словарем   | 2 |            |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Составить сравнительную таблицу основных философских систем XVIII – XIX вв (3 – 4) – по выбору учащихся<br>«Отличия рационализма и эмпиризма как философских направлений»<br>Творческое задание: «Почему позитивизм как философия науки появился в XIX в ?  | 2 |            |
| <b>Тема 2.4 Философские направления XX века</b>         | Основные направления новейшей философии. Иррационализм против рационализма.<br>Иррационализм Ф. Ницше. Феноменология (Э. Гуссерль). Влияние социальных потрясений первой половины XX века на мироощущение людей и духовную жизнь общества: принижение цены жизни человека, культ силы и власти. Герменевтика (В. Дильтей, Х. Гадамер). Аналитическая философия. Философия экзистенциализма (философия существования) как протест против обезличивания человека (К. Ясперс, Ж. -П. Сартр, А. Швейцер, А. Камю).<br>Учение З.Фрейда - призыв к глубокому анализу духовной жизни человека.  | 2 | ОК 1- ОК 9 |
|   | <b>Практическое занятие</b>  | 2 |            |

|  |   |                     |            |
|--|---|---------------------|------------|
|  | <p>«Основные направления философии XX в» - тестовое задание</p> <p>«Философия экзистенциализма и психоанализа» - работа с философским словарем</p> <p>Контрольная работа: «Характерные черты неопозитивизма, прагматизма и экзистенциализма»</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Работа с текстами: Э. Фромм «Душа человека»; В.С. Соловьев «Русская идея»</p>  | 2                   |            |
| <b>Тема 2.5 Русская философия</b>                          | <p>Русская философия как уникальное явление мировой философии. Понятие русской философской классики. Основные черты русской философии. Философия П. Я. Чаадаева. Его влияние на последующее развитие философии России: возникновение двух противоборствующих философских течений «славянофилов» и «западников». Главные вопросы спора славянофилов (А.С. Хомяков, И.В. Киреевский, Н. Аксаков, Ю. Самарин) и западников (А. Герцен, Н. Огарёв, В. Боткин). Панморализм Л. Н. Толстого, философская мысль В.С. Соловьёва, антропология Ф.М. Достоевского, философское наследие Н.А.Бердяева. Русский космизм: учение Н.Ф. Фёдорова, труды К.Э. Циолковского, В.И. Вернадского</p> <p><i><b>Практическое занятие</b></i></p> <p>Русская философская мысль. Выдающиеся философы мира</p> | 2                   | ОК 1- ОК 9 |
| <b>Раздел 3.</b>   | <b>СТРУКТУРА И ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ФИЛОСОФИИ</b>   |                     |            |
| <b>Тема 3.1. Методы философии и ее внутреннее строение</b> | <p>Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).</p> <p>Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др.</p> <p>Строение философии и ее основные направления</p> <p><i><b>Практическое занятие</b></i></p> <p>«Этапы философии»</p> <p>«Методы философии»</p> <p>Контрольная работа «Методы философии и ее внутреннее строение»</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Проектное задание - эссе «Философская система нашего времени: основные черты»</p>  | 2<br><br>2<br><br>4 | ОК 1- ОК 9 |
| <b>Тема 3.2. Учение о бытии и теория познания</b>          | <p>Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.</p> <p>Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин.</p> <p><i><b>Практическое занятие</b></i></p> <p>Работа с философским словарем</p> <p>Составление сравнительной таблицы отличий философской, научной и религиозной истин.</p> <p>Контрольная работа: «Основные направления в теории познания»</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p>   | 2<br><br>2          | ОК 1- ОК 9 |

|  |   |           |            |
|--|---|-----------|------------|
|  | Выполнение индивидуального творческого задания «Современная философская картина мира»   | 4         |            |
| <b>Тема 3.3. Этика и социальная философия</b>                              | Этика как учение о нравственности. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу.<br>Философия и глобальные проблемы современности  | 2         | ОК 1- ОК 9 |
|  | <b>Практическое занятие</b><br>«Значение этики»<br>Выполнение тестовых заданий по вопросам социальной философии<br>«Философия о глобальных проблемах современности»<br>Контрольная работа: «Основные этико-философские учения, их влияние на развитие общества»<br>Социальное бытие как объект философского анализа | 2         |            |
|  | <b>Самостоятельная работа</b><br>Работа с текстом - Сенека «Нравственные письма к Луцилию»;<br>подготовка эссе «Россия в эпоху глобализации».   | 2         |            |
| <b>Тема 3.4. Место философии в духовной культуре и ее значение</b>         | Философия как рациональная отрасль духовной культуры.<br>Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.   | 2         | ОК 1- ОК 9 |
|  | Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение.<br>Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.   | 2         |            |
|  | <b>Практическое занятие</b><br>Сравнение философии с другими отраслями культуры<br>Сопоставление личности философа и его философской системы (любое время)<br>Контрольная работа «Содержание основных разделов философии»   | 2         |            |
| <b>Самостоятельная работа</b><br>Подготовка эссе «Философия и смысл жизни» |   | 2         |            |
| <b>Дифференцированный зачет</b>  |   | 2         |            |
| <b>Всего</b>   |   | <b>72</b> |            |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Освоение программы учебной дисциплины ОГСЭ.01. Основы философии предполагает наличие учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности.

Помещение кабинета Техникума удовлетворяет требованиям и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

#### **3.2 Требования к информационному обеспечению**

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

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- интерактивная доска;
- мультимедиа проектор.

#### **3.3. Перечень рекомендуемой литературы**

##### **Перечень рекомендуемой литературы (для обучающихся):**

*Основные источники:*

1. Горелов А.А. Основы философии (спо) / А.А. Горелов, Т.А. Горелова. - М.: КноРус, 2017. - 50 с.
2. Голубева Т.В. Основы философии: Учебно-методическое пособие Т.В. Голубева. - (Среднее профессиональное образование) / Т.В. Голубева. - М.: Форум, 2017. - 32 с.
3. Горелов А.А. Основы философии / А.А. Горелов. - М.: Academia, 2019. - 384 с.
4. Волкогорова О.Д. Основы философии: Учебник / О.Д. Волкогорова, Н.М. Сидорова. - М.: Форум, 2018. - 244 с.

Интернет-ресурсы:

1. Кочеров, С. Н. Основы философии : учебное пособие для СПО / С. Н. Кочеров, Л. П. Сидорова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 151 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3AFFB197-B187-46A5-9D4F-E7E8061A6CDB#page/1>
4. Лавриненко, В. Н. Основы философии : учебник и практикум для СПО / В. Н. Лавриненко, В. В. Кафтан, Л. И. Чернышова. — 8-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 374 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/50CBD562-3B7E-4673-AB77-B0E2200DCB03#page/1>
5. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для СПО / А. Г. Спиркин. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 392 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/481AFB51-3B57-4AA4-8B81-3458B2A8FD99#page/1>

6. Ивин, А. А. Основы философии : учебник для СПО / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 478 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/89AD78FC-5E94-4E36-9684-4ABE1DD93B28#page/1>

7. Стрельник, О. Н. Основы философии : учебник для СПО / О. Н. Стрельник. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 312 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/72D0F529-6B59-4E43-A1FD-8835C632FE75#page/1>

8. Тюгашев, Е. А. Основы философии : учебник для СПО / Е. А. Тюгашев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 252 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/249AAAAC-3035-4AE9-B6A0-D9651A77977F#page/1>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Гуревич П.С. Основы философии (для спо) / П.С. Гуревич. - М.: КноРус, 2018. - 174 с.

2. Кохановский В.П. Основы философии (спо).учебник / В.П. Кохановский; под ред., Матяш Т.П. , Яковлев В.. - М.: КноРус, 2018. - 64 с.

3. Матяш Т.П. Основы философии: учебник / Т.П. Матяш. - РнД: Феникс, 2018. - 314 с.

4. Алексеев П.В. Философия: учебник / П. В. Алексеев, А. В. Панин. - Москва : Проспект, 2017. - 588 с.

5. Тальнишних Т.Г. Основы философии: Учебное пособие / Т.Г. Тальнишних. - М.: Инфра-М, 2017. - 528 с.

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

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

| Результаты обучения<br>(освоенные умения,<br>усвоенные знания)   | Коды формируемых<br>профессиональных и общих<br>компетенций | Формы и методы контроля<br>и оценки результатов<br>обучения   |
|--|---|---|
| <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные категории и понятия философии;</li> <li>• роль философии в жизни человека и общества;</li> <li>• основы философского учения о бытии;</li> <li>• сущность процесса познания;</li> <li>• основы научной, философской и религиозной картин мира;</li> <li>• об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</li> <li>• о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</li> </ul> | <p>ОК 01 – ОК 09</p>  | <p>Текущий и промежуточный контроль знаний в форме устного опроса, индивидуальных письменных заданий, тестирования по соответствующим темам. Проверка правильности выполнения практических заданий. Своевременное выполнение самостоятельных заданий (рефераты, доклады, эссе и др.) и экспертная оценка работ.</p> |
| <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</li> </ul>   | <p>ОК 01 – ОК 09</p>  | <p>Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым курсантом при осуществлении защиты индивидуальных и групповых заданий.</p>  |

Министерство образования Саратовской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Балаковский промышленно-транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Балаково, 2020**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте РФ 23.07.2014 г., регистрационный № 33234)

**ОДОБРЕНА**

на заседании предметно-цикловой комиссии  
«Сервиса, туризма, информационных и  
химических технологий»

Протокол № 1 от «31» 08 2020 г.

Руководитель ПЦК /  /Класс Ю.Н./

**УТВЕРЖДАЮ:**

зам. директора по учебной работе  
ГАПОУ СО «БПТТТ им. Н.В. Грибанова»

 /Золотуха Ю.А./

«31» 08 2020 г.

**Составитель (автор):**

  
Денисова Наталья Александровна, учитель истории и обществознания, преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Балаковский промышленно-транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

**Рецензенты:**

Внутренний:

Солдатова Наталия Валентиновна, учитель истории, преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Балаковский промышленно-транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

Внешние:

Благова Ольга Сергеевна, директор ЧОУ ДПО «Балаковский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации»;

Григорьев Василий Иванович, директор ООО «Знанию».

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ              | 4  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ                 | 6  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ           | 10 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 13 |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.02 «ИСТОРИЯ»

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе подготовки специалистов среднего звена углубленной подготовки.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке кадров по циклу «Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины».

**1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина ОГСЭ.02 История является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1 - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

У2 - выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З1 - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

З2 - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;

З3 - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

З4 - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

З5 - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

З6 - содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения.

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих общих компетенций, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

#### **1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 62 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 48 часов;  
самостоятельных работ – 14 часов.

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины

### 2.1. Объем учебной нагрузки и виды учебной работы

| Вид учебной работы   | Объем часов |
|--|-------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                     | <b>62</b>   |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>          | <b>48</b>   |
| в том числе:   |             |
| теоретическое обучение   | 28          |
| практические занятия   | 20          |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>               | <b>14</b>   |
| в том числе:   |             |
| - работа с картой  | 2           |
| - работа со словарем   | 2           |
| - эссе   | 2           |
| - подготовка сообщений, рефератов, докладов                      | 4           |
| - подготовка презентаций   | 4           |
| <b>Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета</b> |             |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем часов | Уровень освоения | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|---|-------------|------------------|---|
| 1  | 2   | 3           | 4                | 5   |
| <b>Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.</b>                           |   | <b>18</b>   |                  | <b>ОК.2, ОК.3, ОК 4, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>                             |
| <b>Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.</b>                            | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.<br><b>Практическая работа</b><br>ПЗ 1 Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Особенности национальной политики Советского государства<br>2. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира». | 2           | 2                |   |
|  | <b>Практическая работа</b><br>ПЗ 2 Просмотр фото- и киноматериалов, анализ документов по различным аспектам идеологии, социальной и национальной политики СССР к началу 1980 г.г.<br><b>Самостоятельная работа</b><br>Особенности внешней политики СССР к началу 80 г. Анализ исторических карт и документов, раскрывающих основные направления и особенности внешней политики СССР к началу 1980-х гг. (сообщение, реферат, доклад)                                      | 4           |                  |   |
| <b>Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.<br>2. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.<br><b>Практическая работа</b><br>ПЗ 3 Работа с историческими картами СССР и РФ за 1989 -1991г.г.   | 4           | 2                | <b>ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>                                   |
| <b>Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.</b>                                |   | <b>40</b>   |                  |   |
| <b>Тема 2.1 Постсоветское</b>  | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего   | 4           | 2                | <b>ОК.2, ОК.3, ОК 4, ОК.5, ОК.6, ОК.9</b>                             |

|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| <b>пространство в 90-е гг. XX века</b>                                      | СССР в 1990-е гг. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.   |   |  |  |
|   | 2. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.   | 2 |  | 2  |
| <b>Тема 2.2<br/>Укрепление влияния России на постсоветском пространстве</b> | <b>Практическая работа</b>   |   |  |  |
|   | ПЗ 4 Международные доктрины об устройстве мира. Место и роль России в этих проектах.   | 2 |  |  |
|   | <b>Самостоятельная работа:</b><br>Работа с историческими картами и документами, раскрывающими причины и характер локальных конфликтов в РФ и СНГ в 1990 гг.  | 2 |  |  |
|   | <b>Содержание учебного материала</b><br>1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Беларуссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. Цели и задачи внешнеполитической линии РФ.  | 2 |  | 3  |
|   | <b>Практическая работа</b>   |   |  |  |
|   | ПЗ 5 Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники содержание, результаты вооруженных конфликтов в этом регионе. Модели решения конфликта.  | 2 |  |  |
|   | 2. Изменения в территориальном устройстве РФ. Решения Президента РФ по реформе территориального устройства РФ. Эффективность мер Президента и Правительства по решению проблемы межнационального конфликта в Чеченской республике. | 2 |  | 2  |
|   | <b>Содержание учебного материала</b>   |   |  |  |
| <b>Тема 2.3<br/>Россия и мировые интеграционные процессы</b>                | 1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Глобализация различных сторон жизни общества с позиций гражданина РФ.                                     | 2 |  | 3  |
|   | <b>Практическая работа</b>   |   |  |  |
|   | ПЗ 6 Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.  | 2 |  |  |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>- сообщение на тему «Почему в России у экономически активной части населения вырос спрос на второе образование»; «Какие новые виды профессий стали востребованными в настоящее время и почему».   | 4 |  |  |
|   |  |   |  | ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.6, ОК.9                   |
|   |  |   |  | ОК 1, ОК.2, ОК.3, ОК 4, ОК.5, ОК.6, ОК 8, ОК.9 |

|   |  |           |   |  |
|---|--|-----------|---|--|
| <b>Тема 2.4</b><br><b>Развитие культуры в России</b>                              | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2         |   | ОК.2, ОК.3, ОК.5,<br>ОК.6, ОК 7, ОК.9          |
|   | 1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».  | 2         |   |  |
| <b>Тема 2.5.</b><br><b>Перспективы развития РФ в современном мире</b>             | <b>Практическая работа</b>   | 4         |   | ОК 1, ОК.2, ОК.3,<br>ОК.5, ОК.6, ОК 8,<br>ОК.9 |
|   | ПЗ 7 Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.   |           |   |  |
|   | ПЗ 8 Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения. Современные националистические и экстремистские молодежные организации в Европе и России.   |           |   |  |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>  | 4         |   |  |
|   | Используя свидетельства людей старшего поколения на тему «Проблемы молодежи в современной России и пути их решения» (презентация)  |           |   |  |
|   | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2         |   |  |
|   | 1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. |           | 2 |  |
|   | <b>Практическая работа</b>   | 2         |   |  |
|   | ПЗ 9 Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.  |           |   |  |
|   | 2. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.  |           | 2 |  |
| <b>Тема 2.6.</b><br><b>Глобализация и ее последствия, международные отношения</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   | 2         |   | ОК.2, ОК.3, ОК.5,<br>ОК.6, ОК 7, ОК.9          |
|   | 1. Информационное общество. Глобализация и ее последствия. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление                           |           | 2 |  |
|   | <b>Практическая работа</b>   | 2         |   |  |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>                | ПЗ 10 Россия и мир в конце XX начале XXI века  | 2         |   | ОК.1 – ОК.9                                    |
|   | <b>Всего:</b>  | <b>62</b> |   |  |

### 3. Условия реализации программы учебной дисциплины

#### 3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета общественно-гуманитарных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: по количеству студентов посадочные места и рабочее место преподавателя; комплект контурных и настенных карт, схемы и таблицы по темам, портреты исторических личностей; учебная и методическая литература; наличие тематических лекций; вопросов и заданий; дополнительная литература; видеоматериал.

Технические средства обучения: ПК, проектор, интерактивная доска.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы:

##### Основные источники:

1. Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социально-экономического профилей: учебник для сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2 / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 304 с. Допущено Минобрнауки РФ.

2. Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 384 с. Допущено Минобрнауки РФ.

3. Зуев, М. Н. История России XX век — начало XXI века: учебник и практикум для СПО / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 299 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/9501603F-8CA8-4A69-959D-C9EC651DE4E5#page/1>

4. Зуев, М. Н. История России: учебник и практикум для СПО / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — 4-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 545 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/6E085002-7AA9-4F69-9A5E-E9C68D4CC6C9#page/1>

5. История России XX - начала XXI века: учебник для СПО / Д. О. Чураков [и др.]; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 270 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/62A2CA1C-4C9A-427B-9EE7-FDF97A4253AD#page/1>

6. История России: учебник и практикум для СПО / Д. О. Чураков [и др.]; под ред. Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 431 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/A853E0FA-F4D2-4220-941E-7B518AEA6F94#page/1>

#### **Дополнительные источники:**

1. Давыдова Ю.А., Матюхин А.В., Моржедов В.Г. История: учебное пособие. - М.: Университет «Синергия», 2019. – 208 с. ЭБС ЛАНЬ - Ссылка - <https://e.lanbook.com/>
2. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.
3. Орлов А.С. История России: учебник / А.С. Орлов, В.А. Георгиев. - М.: Проспект, 2016. - 680 с.
4. История России: учебник и практикум для СПО / К. А. Соловьев [и др.]; под ред. К. А. Соловьева. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 252 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/7BA6833C-F83F-4F5F-B51A-C0594811F852#page/1>
5. История России: учебное пособие / под ред. Бердинских В.А. - М.: Академический Проект», 2020. – 608 с. ЭБС ЛАНЬ - Ссылка - <https://e.lanbook.com/>
6. История России (1914—2015): учебник для СПО / И. С. Ратьковский [и др.]; под ред. М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 552 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/0952E6E5-00D1-4370-AD7D-0DC18A1FCC2D#page/1>
7. Карпачев, С. П. История России: учебное пособие для СПО / С. П. Карпачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 273 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/79F00B58-F2FC-4AD3-923B-BB35CFDCFB49#/>
8. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века: учебник для СПО / В. В. Кириллов. — 6-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 275 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/0A8F62DE-A732-462E-A346-A7BFA1CVCBBE#page/1>
9. Крамаренко, Р. А. История России: учебное пособие для СПО / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 187 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/F0586AB2-2E81-4934-930A-89473E679A8B#page/1>
10. Мокроусова, Л. Г. История России: учебное пособие для СПО / Л. Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 127 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/545B02ED-7F91-4FE4-9AC0-FFB3E6A20340#page/1>
11. Некрасова, М. Б. История России: учебник и практикум для СПО / М. Б. Некрасова. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 357 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/7260A698-6206-4084-8AC0-A2E433412FA5#page/1>
12. Пленков, О. Ю. Новейшая история: учебник для СПО / О. Ю. Пленков. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 399 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/67F5BE1C-7181-4E2A-B229-0CC75363E50F#page/1>

### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://infolio.asf.ru/> - INFOLIO – электронная библиотека.
2. <http://janaberestova.narod.ru/resources.html> - сетевые ресурсы по истории.
3. <http://www.eliseev.ru/> - история России.
4. <http://www.hist.msu.ru/> - библиотека электронных ресурсов исторического факультета МГУ им. М.В. Ломоносова.
5. <http://fershal.narod.ru/> - Российский мемуарий.
6. <http://rus-sky.com/> - неизвестные страницы Русской истории.
7. <http://www.hronos.km.ru/> - ХРОНОС. Всемирная история в интернете.
8. <http://orel.rsl.ru/> - Российская государственная библиотека
9. <http://vivovoco.nns.ru/VV/PAPERS/NYE/EIDELMAN.HTM> - страница Натана Эйдельмана.
10. <http://narovol.narod.ru/> - Народная воля.
11. <https://histrf.ru/lectorium/lektion/> - исторический портал История.РФ.
12. <http://www.hrono.ru> - Исторический портал.
13. <http://www.mir21vek.ru> - Сайт, посвященный современным международным отношениям.
14. <http://www.un.org/russian> - Официальный сайт ООН.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

| Результаты обучения<br>(освоение умений и знаний)  | Формы и методы контроля, оценка результатов обучения   |
|--|--|
| <p><b>Уметь:</b><br/>           У1 - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;<br/>           У2 - выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем</p>  | <p>Составление словарей (даты, термины, персоналии)<br/>           Определение взаимосвязи событий и явлений (сравнительные таблицы); схемы.<br/>           Выполнение заданий аналитического сравнения (фронтальный и индивидуальный опрос)<br/> <b>Текущий контроль при проведении:</b><br/>           - письменного/устного опроса;<br/>           - тестирования;<br/>           - собеседования;<br/>           - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, сообщений, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)<br/><br/> <b>Промежуточная аттестация</b><br/>           в форме дифференцированного зачета в виде:<br/>           - письменных/ устных ответов,<br/>           - тестирования</p>                              |
| <p><b>Знать</b><br/>           31 - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);<br/>           32 - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;<br/>           33 - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;<br/>           34 - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;<br/>           35 - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;<br/>           36 - содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения</p> | <p>Работа с источником, дополнительной литературой и другими видами информации<br/><br/>           Работа с текстом, картой, таблицей, схемой; видеоматериалами.<br/><br/>           Составление плана – конспекта и конспекта, оформление записи (аннотация, тезис, цитата, выписка).<br/><br/>           Составление рецензии на ответ или работу<br/><br/>           Написание сообщения, реферата, доклада, подготовка презентации.<br/><br/>           Выступление на семинарах, конференциях<br/><br/> <b>Текущий контроль:</b><br/>           - оценка результатов устных ответов, собеседования;<br/>           - оценка работ с историческими картами и документами<br/><br/> <b>Промежуточная аттестация</b><br/>           в форме дифференцированного зачета</p> |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**Саратовской области**  
**«Балаковский промышленно - транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)**

**по специальности**

**19.02.10. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Балаково, 2020**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

**ОДОБРЕНА** на заседании предметно-цикловой комиссии «Общеобразовательных дисциплин»

Протокол № 1 от «31» дс 2020 г.

Руководитель ПЦК / Пан / Панина О.И./

**УТВЕРЖДАЮ**

зам. директора по учебной работе  
ГАПОУ СО «БПТТТ  
им.Н.В.Грибанова»

Золотухо Ю.А..  
«31» дс 2020 г.

**Составитель(и)  
(автор):**

Мостовая С.В., преподаватель

*Ф.И.О., должность, квалификационная категория*

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

| Код                           | Умения   | Знания   |
|-------------------------------|--|--|
| ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10 | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; | 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. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы  | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка (всего)   | <b>345</b>  |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)  | <b>230</b>  |
| в том числе:  |             |
| Практические занятия  | <b>216</b>  |
| Контрольные работы  | <b>14</b>   |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)   | <b>115</b>  |
| Итоговый контроль знаний проводится по завершению курса дисциплины в форме дифференцированного зачета |             |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование раздела в и тем   | Содержание учебного материала, формы организации деятельности обучающихся   | Объем часов | Уровень освоения | Осваиваемые элементы компетенции |
|--|---|-------------|------------------|----------------------------------|
| 1  | 2   | 3           | 4                | 5                                |
| <b>Тема 1.</b><br><b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b> | <b>Содержание учебного материала</b><br><i>Освоение лексического материала по темам:</i><br>-«Продукты питания: овощи, фрукты, мясо, дичь и птица, рыба и морепродукты, хлебобулочные изделия, яйца, молочные продукты»;<br>- «Способы кулинарной обработки продуктов: нарезка, шинковка, маринование, варка, тушение, жарка, обжарка, пассирование, запекание, выпекание, охлаждение »<br>- «Питательные вещества: роль белков, жиров и углеводов в питании»;<br>- « Питательные вещества: витамины и микроэлементы»<br>- «Калорийность продуктов. Суточная норма калорий человека»<br>- «Классификация напитков»<br><b>Грамматический материал:</b> Местоимения (личные, притяжательные, возвратные, указательные). Объектный падеж. Производные местоимения, производные от <i>some, any, no, every</i> . Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым ( с инфинитивом). Простые предложения распространенные за счет однородных членов предложения или второстепенных членов предложения; Предложения утвердительные, вопросительные. Отрицательные, побудительные и порядок слов в них. | 22          | 2                | ОК 1-5,9,10                      |
|  | <b>Самостоятельная работа:</b><br><br>Составить алгоритм кулинарной обработки различных продуктов   | 12          |                  |                                  |

|   |   |           |          |                    |
|---|---|-----------|----------|--------------------|
| <b>Тема 2.</b>  | <b>Содержание учебного материала:</b>   | <b>20</b> | <b>2</b> | <b>ОК 1-5,9,10</b> |
| <b>Типы предприятий общественного питания и работа.</b>                   | <i>Освоение лексического материала по темам:</i><br>«Типы предприятий общественного питания и их характеристики (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, кондитерские)»;<br>«Работники кухни на предприятиях общественного питания».<br><b>Грамматический материал:</b> имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования. Безличные предложения.  |           |          |                    |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Написать отзыв о походе в ресторан ( кафе, ресторан быстрого питания).  | <b>12</b> |          |                    |
|   | <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>  |          |                    |
| <b>Тема 3.</b><br><b>Название блюд.</b><br><b>Составление меню.</b>       | <b>Содержание учебного материала:</b>   | <b>16</b> | <b>2</b> | <b>ОК 1-5,9,10</b> |
|   | <i>Освоение лексического материала по теме:</i><br>«Название блюд и их кулинарные характеристики (первые и вторые блюда, гарниры, десерты, салаты, соусы);<br>«Виды меню. Название меню».<br>«Карта вин».<br><b>Грамматический материал:</b> Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. Понятие глагола связки. Страдательный залог. Согласование времен.   |           |          |                    |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Составить меню различных предприятий общественного питания.   | 12        |          |                    |
| <b>Тема 4.Кухня.</b><br><b>Производственные помещения и оборудование.</b> | <b>Содержание учебного материала:</b>   | <b>14</b> | <b>2</b> | <b>ОК 1-5,9,10</b> |
|   | <i>Освоение лексического материала по темам:</i><br>«Кухонное оборудование: классификация машин и аппаратов, принцип действия, характеристика эксплуатации»;<br>«Кухонное оборудование различных предприятий общественного питания»;<br>« Виды производственных помещений на предприятиях общественного питания».<br><b>Грамматический материал:</b> Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а так же исключения. |           |          |                    |

|   |  |           |          |                    |
|---|--|-----------|----------|--------------------|
|   | <b>Контрольная работа</b>  | <b>2</b>  |          |                    |
|   | <b>Самостоятельная работа:</b><br>Перевод инструкции по эксплуатации к различным типам кухонного оборудования;   | 12        |          |                    |
| <b>Тема 5.</b><br><b>Кухонная, сервировочная и барная посуда.</b> | <b>Содержание учебного материала:</b>  | <b>26</b> | <b>2</b> | <b>OK 1-5,9,10</b> |
|   | <i>Освоение лексического материала по темам:</i><br>«Характеристика различных видов сервировки стола»;<br>«Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину»;<br>« Сервировка стола по специальному заказу (банкет, свадьба, юбилей»;<br>«Сервировочная посуда»;<br>«Кухонная посуда для предприятий общественного питания»;<br>«Барная посуда и инструменты».<br>Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite. Косвенная речь |           |          |                    |
|   | <b>Контрольная работа</b>  | <b>2</b>  |          |                    |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Составить описание сервировки стола;<br>Составить перечень (накладную) на закупку посуды для кухни (бара) по образцу.  | 14        |          |                    |
| <b>Тема 6.</b><br><b>Обслуживание посетителей в ресторане.</b>    | <b>Содержание учебного материала</b>   | <b>30</b> | <b>2</b> | <b>OK 1-5,9,10</b> |
|   | <i>Освоение лексического материала по темам:</i><br>«Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос»»;<br>Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Обслуживание посетителей».<br><b>Грамматический материал:</b> Количественные местоимения much, little, few, many, a much, a little, a few.<br>Обороты вежливого обращения, вопросов и просьб          |           |          |                    |
|   | <b>Контрольная работа</b>  | <b>2</b>  |          |                    |
|   | <b>Самостоятельная работа:</b>   | 14        |          |                    |

|  |   |           |          |                    |
|--|---|-----------|----------|--------------------|
|  | Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов».<br>Составить перечень полезных выражений на основе просмотренного видео  |           |          |                    |
| <b>Тема 7.<br/>Система закупок и хранения продуктов</b>    | <b>Содержание учебного материала:</b><br><i>Освоение лексического материала по темам:</i><br>«Закупка продуктов питания. Посещение продовольственных магазинов и рынков»;<br>«Система закупок продуктов: планирование и организация»;<br>«Хранения продуктов на предприятиях общественного питания».<br><b>Грамматический материал:</b> Времена группы Continuous   | <b>24</b> | <b>2</b> | <b>OK 1-5,9,10</b> |
|  | <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>  |          |                    |
|  | <b>Самостоятельная работа:</b><br>Сравнить нормы хранения продуктов в нашей стране и стране изучаемого языка.<br>Составить диалог «В магазине» и «На рынке»   | 14        |          |                    |
| <b>Тема 8.<br/>Организация работы официанта и бармена.</b> | <b>Содержание учебного материала:</b><br><i>Освоение лексического материала по темам:</i><br>«Организация работы официанта» - Принятие заказа; Описание блюд; Формулы вежливости для обслуживания посетителей.<br>«Организация работы бармена» - Алкогольные напитки; Безалкогольные напитки; Формулы вежливости для обслуживания посетителей; Инструкции по приготовлению напитков; Рецепты приготовления напитков; Барное оборудование.<br><b>Грамматический материал:</b> Неопределенные наречия, производные от some, any, every. | <b>32</b> | <b>2</b> | <b>OK 1-5,9,10</b> |
|  | <b>Контрольная работа</b>   | <b>2</b>  |          |                    |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся:</b><br>Написать сочинение на тему «Рабочий день бармена (официанта)»<br>Составить резюме для приема на работу в качестве официанта   | 13        |          |                    |
| <b>Тема 9.</b>   | <b>Содержание учебного материала:</b>   | <b>32</b> | <b>2</b> | <b>OK 1-5,9,10</b> |

|  |  |            |  |  |
|--|--|------------|--|--|
| <b>Кухни народов мира<br/>и рецепты<br/>приготовления<br/>блюдов</b> | <i>Освоение лексического материала по теме:</i><br>«Кухни народов мира:<br>- Русская национальная кухня;<br>- Украинская и белорусская национальная кухня;<br>-Кавказская национальная кухня;<br>- Английская национальная кухня;<br>- Американская национальная кухня;<br>- Немецкая национальная кухня;<br>-Французская национальная кухня;<br>- Итальянская и испанская национальная кухня;<br>- Национальная кухня народов востока.<br><b>Грамматический материал:</b> Совершенные времена глагола:<br>Present, Past, Future, Perfect. |            |  |  |
|  | <b>Дифференцированный зачет</b>  | <b>2</b>   |  |  |
|  | <b>Самостоятельная работа:</b><br>Перевод рецептов блюд национальной кухни;<br>Составить рецепт блюда своей страны на английском языке<br>Подготовить презентации по национальным кухням используя лексический и грамматический материал по темам 1-9.   | 12         |  |  |
|  | <b>Всего:</b>  | <b>345</b> |  |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь следующие печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы:

**3.2.1. Печатные издания**

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебное пособие для студентов учреждений СПО. — М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Восковская А.С., Карпова Т.А. Английский язык (СПО). — Ростов н/Д: «Феникс», 2016.

**3.2.2. Дополнительные источники**

1. Stott Trish, Revell Rob. Highly Recommended. English for the Hotel and Catering Industry. — Oxford University Press, 2017.

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

| Результаты обучения   | Критерии оценки  | Методы оценки  |
|---|--|--|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:<br>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>- особенности произношения<br>правила чтения текстов | Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке<br><br>Владение лексическим и грамматическим минимумом<br><br>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме<br><br>Логичное построение диалогического общения в соответствии с | <b>Текущий контроль при проведении:</b><br>- письменного/устного опроса;<br>- тестирования;<br>- диктантов;<br>- оценки результатов самостоятельной работы<br><br><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:<br>- письменных/устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>профессиональной направленности.</p> <p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul> | <p>коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p> | <p>речь при презентации блюд и т.д.)</p> |
|--|---|--|

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**Саратовской области**  
**«Балаковский промышленно - транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОГСЭ.05 Физическая культура**

**по специальности**

**19.02.10. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Балаково, 2020**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№44974 от 26.12.2016 года

**ОДОБРЕНА** на заседании предметно-цикловой комиссии «Общеобразовательных дисциплин»

Протокол № 1 от «31» дс 2020 г.

Руководитель ПЦК / Панина / Панина О.И./

**УТВЕРЖДАЮ**

зам. директора по учебной работе  
ГАПОУ СО «БПТТ  
им.Н.В.Грибанова»

Золотухо Ю.А./  
«31» дс 2020 г.

**Составитель(и) (автор):**

Икаев Р.С, преподаватель

*Ф.И.О., должность, квалификационная категория*

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                 | <b>5</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                         | <b>11</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> | <b>13</b> |

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

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

Учебная дисциплина ОГСЭ. 05 Физическая культура принадлежит к общему гуманитарному и социально экономическому циклу.

### **Уметь:**

- Использовать физкультурно-спортивную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, самоопределения в физической культуре;
- Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.

### **Знать:**

- Ороли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни;
- Основы здорового образа жизни;
- Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
- Средства профилактики перенапряжения.

Изучение дисциплины направлено на формирование общих компетенций, включающих в себя способность:

**ОК-3.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

**ОК-4.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

**ОК-6.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

**ОК-7.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем в часах</b> |
|--|----------------------|
| <b>Объем образовательной программы</b>                             | <b>460</b>           |
| в том числе:   |                      |
| теоретическое обучение   |                      |
| практические занятия (если предусмотрено)                          | 230                  |
| Самостоятельная работа   | 230                  |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |                      |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся  | Объем в часах | Уровень усвоения |
|---|---|---------------|------------------|
| 1   | 2   | 3             |                  |
| <b>Раздел 1. Основы физической культуры</b>   |   | <b>10</b>     | <b>2</b>         |
| <b>Тема 1.1. Физическая культура рав профессиональной подготовки к социокультурно-развитию личности</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 10            |                  |
|   | 1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья<br>2. Самоконтроль студентов физическими упражнениями и спортом.<br>Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств  |               |                  |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> - Выполнение комплекса релаксационной гимнастики (специальные упражнения для снятия напряжения, для расслабления и успокоения).   | 46            |                  |
| <b>Раздел 2. Легкая атлетика</b>  |   | <b>44</b>     | <b>3</b>         |
| <b>Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места</b>                                      | <b>Содержание учебного материала</b>  | 14            |                  |
|   | 1. Техника бега на короткие дистанции с низкого, среднего и высокого старта   |               |                  |
|   | 2. Техника прыжка в длину с места   |               |                  |
|   | <b>Практические занятия</b>   |               |                  |
|   | 1. Техника безопасности на занятия Л/а. Техника беговых упражнений.<br>2. Совершенствование техники высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования<br>3. Совершенствование техники бега на дистанции 100 м., контрольный норматив<br>4. Совершенствование техники бега на дистанции 300 м., контрольный норматив<br>5. Совершенствование техники бега на дистанции 500 м., контрольный норматив<br>6. Совершенствование техники бега на дистанции 500 м., контрольный норматив<br>7. Совершенствование техники прыжка в длину с места, контрольный норматив |               |                  |
| <b>Тема 2.2. Бег на длинные дистанции</b>   | <b>Содержание учебного материала</b>  |               |                  |
|   | 1. Техника бега по дистанции  |               |                  |
|   | <b>Практические занятия</b>   |               |                  |
|   | 1. Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования<br>2. Разучивание комплексов специальных упражнений. Техника бега по дистанции (беговой   |               |                  |

|   |   |           |   |
|---|---|-----------|---|
|   | цикл)<br>3. Техника бега по пересеченной местности (равномерный, переменный, повторный шаг)<br>4. Техника бега на дистанции 2000 м, контрольный норматив<br>5. Техника бега на дистанции 3000 м, без учета времени<br>6. Техника бега на дистанции 5000 м, без учета времени  | 14        |   |
| <b>Тема 2.3. Бег на средние дистанции</b><br><b>Прыжок в длину с разбега.</b><br><b>Метание снарядов.</b> | <b>Содержание учебного материала</b>  | 16        | 3 |
|   | 1. Техника бега на средние дистанции.   |           |   |
|   | <b>Практические занятия</b><br>1. Выполнение контрольного норматива: бег 100метров на время.<br>2. Выполнение К.Н.: 500 метров – девушки, 1000 метров – юноши.<br>3. Выполнение контрольного норматива: прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»<br>4. Техника прыжка способом «Согнув ноги» с 3-х, 5-ти, 7-ми шагов<br>5. Целостное выполнение техники прыжка в длину с разбега, контрольный норматив. Техника метания гранаты.<br>6. Техника метания гранаты, контрольный норматив. Техника прыжка «в шаг» с укороченного разбега. |           |   |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – Выполнение упражнений для овладения техникой бега в процессе самостоятельных занятий  | 46        |   |
| Раздел 3. Баскетбол   |   | <b>44</b> |   |
| <b>Тема 3.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места</b>                 | <b>Содержание учебного материала</b>  | 11        | 3 |
|   | 1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места  |           |   |
|   | <b>Практические занятия</b><br>1. Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места<br>2. Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе.   |           |   |
| <b>Тема 3.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение –2 шага –</b>                 | <b>Содержание учебного материала</b>  | 11        |   |
|   | 1. Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо -«ведение – 2 шага – бросок».  |           |   |
|   | <b>Практические занятия</b><br>1. Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с  |           |   |

|   |  |           |          |
|---|--|-----------|----------|
| бросок  | <p>места.</p> <p>2. Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения упражнения «ведения-2 шага-бросок».</p>   |           | <b>2</b> |
| Тема 3.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола | <b>Содержание учебного материала</b>   |           |          |
|   | <p>1. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу.</p> <p>2. Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста.</p> <p>3. Применение правил игры в баскетбол в учебной игре.</p>  |           |          |
| Тема 3.4. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом  | <b>Практические занятия</b>  |           |          |
|   | <p>1. Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу.</p> <p>2. Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста.</p>   | 11        |          |
|   | <b>Содержание учебного материала</b>   |           |          |
|   | <p>1. Техника владения баскетбольным мячом.</p>  |           | <b>2</b> |
|   | <b>Практические занятия</b>  |           |          |
|   | <p>1. Выполнение контрольных нормативов: «ведение – 2 шага – бросок», бросок мяча с места под кольцо.</p> <p>2. Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре.</p>   | 11        |          |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – Выполнение индивидуальных упражнений для развития двигательных навыков, закрепления и совершенствования техники изученных приемов игры.  | 46        | <b>2</b> |
| Раздел 4. Волейбол  |  | <b>44</b> |          |
| Тема 4.1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками                                 | <b>Содержание учебного материала</b>   |           |          |
|   | <p>1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками.</p>   |           |          |
|   | <b>Практические занятия</b>  |           |          |
|   | <p>1. Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Прием мяча.</p> <p>2. Передача мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара.</p> <p>3. Страховка у сетки. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения.</p> | 11        |          |

|   |  |    |          |
|---|--|----|----------|
|   | 4. Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении.<br>5. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча, групповые и командные действия игроков, взаимодействие игроков.   |    | 2        |
| Тема 4.2. Техника нижней подачи и приёма после неё              | <b>Содержание учебного материала</b>   |    |          |
|   | 1. Техника нижней подачи и приёма после неё  |    |          |
|   | <b>Практические занятия</b>  |    |          |
|   | 1. Отработка техники нижней подачи и приёма после неё  | 11 |          |
| Тема 4.3. Техника прямого нападающего удара                     | <b>Содержание учебного материала</b>   |    |          |
|   | 1. Техника прямого нападающего удара   |    |          |
|   | <b>Практические занятия</b>  |    |          |
|   | 1. Отработка техники прямого нападающего удара   | 11 | 2        |
| Тема 4.4. Совершенствование техники владения волейбольным мячом | <b>Содержание учебного материала</b>   |    |          |
|   | 1. Техника прямого нападающего удара   |    |          |
|   | <b>Практические занятия</b>  |    |          |
|   | 1. Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху.<br>2. Приём контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке.<br>3. Учебная игра с применением изученных положений.<br>4. Отработка техники владения техническими элементами в волейболе. | 11 | 2<br>2,3 |
| Раздел 5. Легкоатлетическая гимнастика                          |  | 44 |          |
| Тема 5.1 Легкоатлетическая гимнастика, работа на тренажерах     | <b>Содержание учебного материала</b>   |    |          |
|   | <b>1. Техника коррекции фигуры</b>   |    |          |
|   | <b>Практические занятия</b>  |    |          |
|   | 1. Выполнение упражнений для развития различных групп мышц<br>2. Круговая тренировка на 5 – 6 станций  | 44 | 2        |
|   | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – Выполнение двигательных действий, комплексов в процессе самостоятельных занятий.   | 46 |          |
| Раздел 6. Футбол  |  | 44 |          |
| Тема 6.1 Стойки и перемещения                                   | <b>Содержание учебного материала</b>   |    |          |
|   | <b>Практические занятия</b>  |    |          |
|   | 1. Обучение. Стойка игрока.  |    |          |

|  |   |            |          |
|--|---|------------|----------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>2. Перемещение в стойке боком, лицом.</li> <li>3. Перемещение спиной вперед.</li> </ul>  | 11         | <b>2</b> |
|  | <b>Практические занятия</b>   |            |          |
| <b>Тема 6.2 Ведение мяча</b>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Ведение мяча носком, внутренней стороной стопы.</li> <li>2. Ведение мяча с изменением направления.</li> <li>3. Ведение мяча внешней частью и средней частью подъема.</li> </ul> | 11         |          |
|  | <b>Практические занятия</b>   |            |          |
| <b>Тема 6.3 Остановка мяча</b>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Остановка и передача мяча на месте, в движении.</li> <li>2. Остановка опускающего мяча.</li> <li>3. Остановка мяча бедром и лбом.</li> <li>4. Остановка мяча грудью.</li> </ul> | 11         |          |
| <b>Тема 6.4 Удары по мячу</b>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Удары по мячу внешней стороны стопы и внешней частью подъема.</li> <li>2. Удары по катящему мячу.</li> <li>3. Удары по мячу носком, пяткой.</li> </ul>                          | 11         |          |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> – Индивидуальные занятия по освоению техники игры в футбол.   | 46         |          |
|  |   |            |          |
| <b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |   | <b>2</b>   |          |
| <b>Всего:</b>  |   | <b>460</b> |          |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: универсальный спортивный зал, тренажёрный зал, оборудованных раздевалок с душевыми кабинами.

#### *Спортивное оборудование:*

баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты, ворота, корзины, сетки, стойки, антенны; сетки для игры в бадминтон, ракетки для игры в бадминтон, оборудование для силовых упражнений (например: гантели, утяжелители, резина, штанги с комплектом различных отягощений, бодибары);

оборудование для занятий аэробикой (например, степ-платформы, скакалки, гимнастические коврики, фитболы).

гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса, дорожка резиновая разметочная для прыжков и метания;

оборудование, необходимое для реализации части по профессионально-прикладной физической подготовке.

#### *Для занятий лыжным спортом:*

лыжные базы с лыжехранилищами, мастерскими для мелкого ремонта лыжного инвентаря и теплыми раздевалками;

учебно-тренировочные лыжни и трассы спусков на склонах, отвечающие требованиям безопасности;

лыжный инвентарь (лыжи, ботинки, лыжные палки, лыжные мази и т.п.).

Технические средства обучения:

- музыкальный центр, выносные колонки, микрофон, компьютер, мультимедийный проектор, экран для обеспечения возможности демонстрации комплексов упражнений;

- электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

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

1. Бишаева А. А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., Академия, 2017.

#### **Дополнительные источники**

1. Барчуков И. С. Теория и методика физического воспитания и с порта: учебник / под общ.ред. Г. В. Барчуковой. — М., 2016.
2. Барчуков И. С., Назаров Ю. Н., Егоров С. С. и др. Физическая культура и физическая подготовка: учебник для студентов вузов, курсантов и слушателей образовательных учреждений высшего профессионального образования МВД России / под ред. В. Я. Кикотя, И. С. Барчукова. — М., 2016.
3. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура (СПО). – М.: ООО «КноРус», 2016г.

1. Гамидова С. К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. — Смоленск, 2016.
2. Сайганова Е. Г, Дудов В. А. Физическая культура. Самостоятельная работа: учеб.пособие. — М., 2016. — (Бакалавриат).
3. Решетников Н. В., Кислицын Ю. Л., Палтиеви́ч Р. Л., Погадаев Г. И. Физическая культура: учеб.пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования. — М., 2016.

#### Для преподавателей

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»(в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013.№ 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ,от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014№ 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ).
2. Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
3. Приказ Министерства образования и наука РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012
4. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадрови ДПО Министерства образования и наука РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации поорганизации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
6. Алхасов, Д.С. Преподавание физической культуры по основным общеобразовательным программам : учебник для СПО / Д. С. Алхасов, С.Н. Амелин. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 240 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08312-5.
7. Алхасов, Д.С. Теория и история физической культуры : учебник и практикум для СПО / Д. С. Алхасов. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 191 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06071-3.
8. Алхасов, Д.С. Преподавание физической культуры по основным общеобразовательным программам : учебник для СПО / Д. С. Алхасов, С. Н. Амелин. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 240 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08312-5.
9. Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб.пособие. — М., 2013.
10. Евсеев Ю. И. Физическое воспитание. — Ростов н/Д, 2010.
11. Кабачков В. А. Полиевский С. А., Буров А. Э. Профессиональная физическая культурав системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие. — М., 2010.
12. Литвинов А. А., Козлов А. В., Ивченко Е. В. Теория и методика обучения базовым видамспорта. Плавание. — М., 2014.
13. Манжелей И. В. Инновации в физическом воспитании: учеб.пособие. — Тюмень, 2010.
14. Миронова Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома, 2014.

15. Тимонин А. И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / под ред. Н. Ф. Басова. — 3-е изд. — М., 2013.
16. Хомич М.М., Эммануэль Ю. В., Ванчакова Н.П. Комплексы корректирующих мероприятий при снижении адаптационных резервов организма на основе саногенетического мониторинга / под ред. С. В. Матвеева. — СПб., 2010.

#### **Интернет ресурсы:**

1. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы <http://www.mosSPORT.ru>
2. Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики <http://sport.minstm.gov.ru>
3. ЭБСbiblio-online.ru.

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

| <b>Результаты обучения</b>   | <b>Критерии оценки</b>  | <b>Формы и методы контроля</b>  |
|--|---|---|
| <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>• Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</li> <li>• Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</li> </ul> | <p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> | <p>Примеры форм и методов контроля и оценки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Компьютерное тестирование на знание терминологии по теме;</li> <li>• Тестирование по теме «Легкая атлетика»;</li> <li>• Контрольная работа по теме «Баскетбол»;</li> <li>• Самостоятельная работа.</li> <li>• Защита реферата по теме «Легкая атлетика»;</li> <li>• Семинар</li> <li>• Защита курсовой работы (проекта)</li> <li>• Выполнение проекта;</li> <li>• Наблюдение за выполнением практического задания. (деятельностью студента)</li> <li>• Оценка выполнения практического задания(работы);</li> <li>• Подготовка и</li> </ul> |
| <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>• Основы здорового образа жизни;</li> <li>• Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для</li> </ul>  | <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p>   |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>профессии (специальности)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Средства профилактики перенапряжения</li> </ul> | <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p> | <p>выступление с докладом, сообщением, презентацией по теме «Волейбол».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Решение ситуационной задачи по теме «Легкая атлетика».</li> </ul> |
|---|---|--|

## **Правила игры в баскетбол.**

Игра проходит на прямоугольной площадке длиной 28 и шириной 15 м. Игра длится 40 минут, делится на четыре периода по 10 минут (в соревнованиях НБА — 12 минут). Перерыв делается на 15 минут после второго периода, остальные паузы длятся по две минуты, а также в течение поединка тренеры берут тайм-ауты. После перерыва команды обязаны поменяться сторонами площадки.

Матч начинается в центре площадки. Судья подбрасывает мяч строго вверх между двумя игроками команд-соперниц. В тот момент, когда они касаются мяча (брать мяч в руки нельзя), начинается отсчет игрового времени. После каждого свистка судьи, секундомер останавливается – и с возобновлением игры включается вновь. В баскетбольных правилах есть несколько ограничений, касающихся техники ведения мяча. После дриблинга игрок может сделать только два шага с мячом в руках, не ударяя им о пол. Затем он должен или бросить мяч в кольцо, или отдать партнеру. В случае третьего шага фиксируется пробежка, и мяч переходит к другой команде. Если же баскетболист остановился с мячом в руках и вместо броска в корзину или паса партнеру снова начинает дриблинг, фиксируется двойное ведение и мяч также переходит к сопернику. Игрок, владеющий мячом, может останавливаться и затем снова продолжать движение при условии, что во время остановки он продолжал постукивать мячом о пол. Мяч в баскетболе можно вести поочередно то одной, то другой рукой, но не двумя руками сразу. Если игрок получил мяч, стоя на месте, или остановился после того, как получил мяч, ему не разрешается отрывать от пола опорную ногу раньше, чем он выпустит мяч из рук.

За попадание мяча в корзину команде начисляются очки в зависимости от расстояния, с которого игрок попал в цель:

- 1 очко – бросок со штрафной линии (После нарушения);
- 2 очка – бросок везде до 3-х очковой линии
- 3 очка – бросок из-за трехочковой линии (дальше 6,25 метра)

От каждой команды на площадке выступают одновременно пять игроков, еще пять-семь баскетболистов находятся во время игры на скамейке запасных. Количество замен в баскетболе не ограничено, но проводить их можно только в тот момент, когда остановлен секундомер.

### **Самые частые нарушения правил:**

- «аут» — когда мяч попадает за ограничительную линию баскетбольной площадки;
- «пробежка» и «пронос мяча» — один из игроков, который ведет мяч делает 3 шага подряд, не ударяя при этом мяч рукой об пол, или вовсе бежит с мячом в руках;
- «возвращение мяча (Средняя линия)» — команда при нападении, которая находится в зоне противника, возвращает его обратно в свою тыловую зону — это нарушение.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 15907697731225437733171220106122902855701791362

Владелец Поперечнев Дмитрий Николаевич

Действителен с 17.07.2023 по 16.07.2024