

ПРИЛОЖЕНИЕ III.

ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН ОБЩЕГО ГУМАНИТАРНОГО И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО, МАТЕМАТИЧЕСКОГО И ОБЩЕГО ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНОГО УЧЕБНЫХ ЦИКЛОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (БАЗОВАЯ ПОДГОТОВКА).

СРОК ОБУЧЕНИЯ 2016-2020 Г

Приложение III.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»	387
Приложение III.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 «История»	398
Приложение III.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (английский)	412
Приложение III.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (немецкий)	438
Приложение III.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»	462
Приложение III.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 «Русский язык и культура речи»	483
Приложение III.6. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 «Математика»	494
Приложение III.7. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»	503
Приложение III.8. Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 «Химия»	515

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01

Основы философии

2016 г.

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседание ПЦК
Протокол № 1 от 30 августа 2016 года
Председатель _____ Харламова О.В.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
_____ В.В. Важенина
30 августа 2016 года

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии» разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Разработчик:

Григорьева И.Ю., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	390
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	390
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	391
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	397
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	398

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 9 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>57</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>48</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>8</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>9</i>
в том числе:	
Работа с источниками	<i>7</i>
Написание рефератов	<i>1</i>
Написание эссе	<i>1</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3.2. Тематический план учебной дисциплины ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических работ, самостоятельных работ обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение.		3	
Тема 1.1. Философия, ее смысл, функции и роль в обществе	Содержание учебного материала	2	1
	1. Предмет философии. Философия как форма духовной жизни. Основные задачи философии.		
	2. Структура философского знания. Функции философии. Роль философии в жизни человека и общества.		
	3. Основные категории и понятия философии.		
	4. Философия – основа мировоззрения		
	Самостоятельная работа	1	
	Зарождение и развитие философского знания в Древнем мире		
Раздел 2. История философии		15	
Тема 2.1. Философия Древнего мира	Содержание учебного материала	2	1
	1. Древневосточная философия		
	2. Философия Древней Греции		
	3. Эллинистическая философия		
	Практическая работа № 1	2	
	Философия античности		
	Самостоятельная работа	1	
	Работа с источниками		
Тема 2.2. Философия Средних веков	Содержание учебного материала	2	1
	1. Философия – служанка богословия		
	2. Спор о природе универсалий		
	Самостоятельная работа	2	
	Работа с источниками		

Тема 2.3. Философия Возрождения	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Гуманизм в философии		
	2.	Естествознание и философия		
Тема 2.4. Философия Нового времени	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Английская философия		
	2.	Материализм Р.Декарта и Б.Спинозы		
	3.	Немецкая классическая философия		
Тема 2.5. Основные направления русской философии	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Особенности формирования философской мысли в России		
	2.	Ломоносов – русский мыслитель мирового значения		
	3.	Развитие философии в XIX веке		
	4.	Русская религиозная философия		
Тема 2.6. Философия Новейшего времени	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Неопозитивизм		
	2.	Прагматизм		
	3.	Экзистенциализм		
	4.	Новые течения в западной философии		
Раздел 3. Человек-сознание-познание.			20	
Тема 3.1. Человек как главная философская проблема	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Философия о происхождении и сущности человека.		
	2.	Основные отношения человека к самому себе и к другим, к обществу, к культуре, природе.		
	3.	Проблема «Я», образ «Я», внутреннее и внешнее «Я».		
	4.	Основные характеристики человека.		
	5.	Основопологающие категории человеческого бытия		
	Практическая работа № 2		2	1
		Человек как главная философская проблема		
Тема 3.2. Проблема сознания	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Философия о происхождении и сущности сознания.		

	2.	Три стороны сознания: предметное сознания, самосознание, сознание как поток переживаний (душа).		
	3.	Идеальное и материальное		
	4.	Сознание и бессознательное		
	5.	Основные идеи З.Фрейда и Г.Юнга		
	Практическая работа № 3		2	
		Проблема сознания в истории философии		
Тема 3.3. Сознание, мышление, язык	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Язык – средство общения		
	2.	Единство языка и сознания		
	3.	Знаковые системы		
Тема 3.4. Учение о познании	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Как человек познает окружающий мир?		
	2.	Сенсуалисты и рационалисты, агностики о природе познания.		
	3.	Что такое знание.		
Тема 3.5. Формы научного познания	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Мнение и формы научного познания.		
	2.	Проблемы истины		
	Практическая работа № 4		2	
	Проблема истины в философии и науке			
Тема 3.6. Основные категории научной картины мира	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Понятие науки		
	2.	Социальные функции науки		
	3.	Наука, философия и мировоззрение		
	Самостоятельная работа		2	
		Написать сообщение на выбор: 1. Если жизнь с самого начала возникновения прогрессировала и развивалась, то, может быть, человек не последнее звено в ее развития? 2. Как вы понимаете фразу: «Человек- это стремление быть человеком». 3. Философия утверждает, что человек внутренне ни от чего не должен зависеть		

		- в этом его свобода. Обосновать ответ ссылками на мнение философов.		
Раздел 4. Духовная жизнь человека			7	
Тема 4.1. Философия и религия	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Исторические типы взаимоотношений человеческого и божественного.		
	2.	Религия о смысл человеческого существования.		
	3.	Значение веры в жизни современного человека.		
	4.	Противоречия между религиями.		
	5.	Кризис религиозного мировоззрения		
Тема 4.2. Философия и искусство	Содержание учебного материала		4	1
	1.	Искусство как феномен, организующий жизнь.		
	2.	Талант и гений.		
	3.	Кризис современного искусства.		
	4.	Дегуманизация искусства.		
	5.	Искусство в эпоху постмодерна.		
	Самостоятельная работа		1	
		Искусство как феномен, организующий жизнь (эссе)		
Раздел 5. Социальная жизнь			8	
Тема 5.1. Философская концепция исторического развития.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Философские концепции исторического развития: концепция однолинейного прогрессивного развития, концепция многолинейного развития, циклическое развитие. Русская философия об историческом развитии России.		
	2.	развитие. Русская философия об историческом развитии России.		
	3.	Западники и славянофилы.		
	Самостоятельная работа		1	
		Философские концепции исторического развития		
Тема 5.2. Философия и культура	Содержание учебного материала		2	1
	1.	Теории происхождения культур.		
	2.	Культура и культ.		
	3.	Человек и культура.		
	4.	Культура и цивилизация.		

	5.	Типы культур: массовая, элитарная, контркультура и т.д.		
	Самостоятельная работа		1	
		Кризис культуры и пути его преодоления		
Тема 5.3. Глобальные проблемы современности	Содержание учебного материала		2	
	1.	Кризис современной цивилизации: гибель природы, перенаселение, терроризм, нищета. Создание мировой системы хозяйства.		
2.	Попытка глобального регулирования социальных и экономических основ жизни человечества.			
3.	Борьба за права человека.			
4.	Наука и ее влияние на будущее человечества.			
5.	Философия о возможных путях будущего развития мирового сообщества			
6.				
Дифференцированный зачет			2	
итого			55	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета общественных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета: доска, столы, стулья, учебники, энциклопедии.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, сканер, презентации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Волкогонова О.Д, Сидорова Н.М. Основы философии, М., ИД «Форум» - Инфра-М, 2009

Дополнительные источники:

Аристотель. Сочинения, в 4-х т.

Рассел Б. История западной философии, в 2-х т.

Философия: учебник/под ред. В.П.Кохановского

Чанышев А.Н. Курс лекций по древней и средневековой философии.

Портал «Гуманитарное образование» <http://www.humanities.edu.ru/>

Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>

Федеральное хранилище «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» <http://school-collection.edu.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе 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, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - социальные и этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	Наблюдение и оценка достижений студентов на практических занятиях № 1 – 4 тестирование устный опрос письменный опрос контрольная работа беседа беседа беседа

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02 История

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседание ПЦК
Протокол № 1 от 30 августа 2015 года
Председатель _____ Харламова О.В.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
_____ В.В. Важенина
30 августа 2015 года

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 02 «История» разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Разработчик:

Григорьева И.Ю., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	401
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	401
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	402
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	410
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	410

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИСТОРИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «История» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции и организации общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;

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

назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 57 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 9 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>57</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>48</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>9</i>
в том числе:	
Работа со СМИ	<i>6</i>
рефераты	<i>3</i>
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

3.2. Тематический план учебной дисциплины ИСТОРИЯ.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических работ, самостоятельных работ обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение.		2	
Тема 1.1. Предмет и метод исторического знания	Содержание учебного материала 1. Предмет науки истории. Функции исторического познания. Методология истории. 2. История в системе гуманитарных наук. 3. Научные категории. Временные рамки изучаемого периода. 4. Основные изменения на карте мира во 2-й пол. XX в.	2	
Раздел 2. Общие тенденции современного мирового развития.		8	
Тема 2.1. Пути развития современного общества	Содержание учебного материала 1. Системный кризис индустриального общества на рубеже 1960 – 1970-х годов. 2. Информационная революция и становление информационного общества. 3. «Новые индустриальные страны» Латинской Америки и Юго-Восточной Азии. Наименее развитые страны. 4. Особенности современных социально-экономических процессов в странах Запада и Востока. 5. Основные проблемы современного мира и очаги напряженности. Взаимозависимость мира.	2	
Тема 2.2. Основные противоречия современного западного общества.	Содержание учебного материала 1. Глобализация общественного развития на рубеже XX – XXI вв. 2. Интернационализация экономики и формирование единого информационного пространства. 3. Постиндустриальное общество. 4. Интеграционные процессы и место России в этих процессах. 5. Проблемы иммиграции. Проблемы войны и мира. Движение антиглобалистов.	2	

<p align="center">Раздел 3. Особенности социально-экономического и политического развития стран мира.</p>		<p align="center">22</p>	
<p align="center">Тема 3.1. Социально-экономическое и политическое развитие государств Северной Америки.</p>	<p align="center">Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Социально-экономическое развитие Соединенных Штатов Америки. Экономический бум конца 1990-х гг. и мировой экономической кризис 2008 г. 2. Политическое развитие США на рубеже XX – XXI вв. Система социального обеспечения США. Подъем феминистского движения. 3. Внешнеполитический курс. Российско-американские отношения. 4. Социально-экономическое и политическое развитие Канады. Политика неоконсервативного социального реформизма. Проблема иммиграции. 5. Взаимоотношения США и Канады со странами Латинской Америки. Особенности научного и культурного развития региона. 	<p align="center">2</p>	
<p align="center">Тема 3.2. Социально-экономическое и политическое развитие ведущих стран Западной Европы.</p>	<p align="center">Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Социально-экономическое и политическое развитие Великобритании. Реформирование Лейбористской партии. Проблема Ольстера. Участие в западноевропейской интеграции. 2. Социально-экономическое и политическое развитие Франции. Политика «левого реализма». Проблема мигрантов из бывших колоний. Внешнеполитический курс. 3. Федеративная Республика Германия: социально-экономическое и политическое развитие. Объединение Германии. Проблемы экстремизма. Внешняя политика. 4. Социально-экономическое и политическое развитие Италии. Вторая республика в Италии. Политические кризисы. Внешнеполитический курс. 5. Наука, образование и культура. Болонская конвенция. 6. Развитие экономических и политических отношений между Россией и ведущими государствами Западной Европы. 	<p align="center">4</p>	
<p align="center">Тема 3.3.</p>	<p align="center">Содержание учебного материала</p>		

Социально-экономическое и политическое развитие ведущих стран Азии.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности социально-экономического и политического развития Японии. Кризисы власти. Внешняя политика Японии. Взаимоотношения с ведущими странами мира. Российско-японские отношения: проблема Курил и российского Дальнего Востока. 2. Социально-экономическое и политическое развитие Китая. Особенности китайского социализма. Внешнеполитический курс. Российско-китайские отношения. 3. Культурное и научное взаимодействие ведущих государств Азии с мировым сообществом. 	2	1
<p style="text-align: center;">Тема 3.4.</p> Социально-экономическое и политическое развитие малых и средних государств Западной Европы.	Содержание учебного материала <ol style="list-style-type: none"> 1. Социально-экономическое развитие малых и средних государств Западной Европы (Австрия, Бельгия, Греция, Ирландия, Кипр, Нидерланды, Испания, Португалия, Швейцария). Особенности политического развития малых и средних государств Западной Европы. 2. Уникальность социально-экономического и общественно-политического развития Швейцарии. 3. Проблема легальной и нелегальной иммиграции в регионе. Расширение ЕС. Этнические и конфессиональные конфликты. Проблема терроризма и сепаратизма. Взаимоотношения с выходцами из стран арабского Востока. 4. Особенности культурного развития региона. Наука и образование. 5. Внешняя политика малых и средних государств Европы. Международные отношения между Россией и странами региона. 	2	
<p style="text-align: center;">Тема 3.5.</p> Социально-экономическое и политическое развитие государств Центральной и Восточной Европы.	Содержание учебного материала <ol style="list-style-type: none"> 1. Социально-экономическое развитие стран Центральной и Восточной Европы (Албания, Болгария, Венгрия, Польша, Румыния, Чехия, Словакия). Социально-экономическое развитие республик бывшей Югославии (Сербия и Черногория, Словения, Хорватия, Босния и Герцеговина, Македония). 2. Развитие стран-республик бывшего СССР (Беларусь, Латвия, Литва, Молдова, Украина, Эстония). Особенности политического развития региона. Особенности культурного развития региона. Этнические и конфессиональные конфликты и проблема беженцев. 3. Включение стран Центральной и Восточной Европы в ЕС. Внешняя политика стран региона. Развитие отношений с Россией. 	4/2	

		Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 3.6. Социально-экономическое и политическое развитие Скандинавских стран.		Содержание учебного материала	2	
	1.	Социально-экономическое развитие Скандинавских государств (Дания, Норвегия, Швеция, Финляндия). Особенности политического развития стран региона.		
	2.	Внешняя политика Скандинавских стран. Отношения с НАТО и ЕС. Развитие науки, образования и культуры.		
	3.	Экономическое и политическое сотрудничество России с государствами Скандинавии.		
Тема 3.7. Социально-экономическое и политическое развитие стран Азии, Африки и Латинской Америки.		Содержание учебного материала	6/3	
	1.	Социально-экономическое и политическое развитие наименее развитых стран (Экваториальная Гвинея, Эфиопия, Чад, Сомали, Танзания, Того и др.).		
	2.	Социально-экономическое и политическое развитие стран среднего уровня (Египет, Тунис, Сирия, Алжир, Филиппины, Колумбия и др.).		
	3.	Социально-экономическое и политическое развитие нефтедобывающих стран (Кувейт, Бахрейн, Саудовская Аравия, ОАЭ и др.).		
	4.	Социально-экономическое и политическое развитие Новых индустриальных стран (Южная Корея, Сингапур, Тайвань, Мексика, Аргентина, Бразилия, Чили).		
	5.	Социально-экономическое и политическое развитие Индии. Развитие индо-пакистанских отношений. Российско-индийские отношения.		
	6.	Ближний Восток: социально-экономическое и политическое развитие. Этнические и конфессиональные конфликты. Проблема арабо-израильского конфликта.		
	7.	Сохранение и развитие национальных культур. Влияние науки, культуры и образования в укреплении национальных и государственных традиций. «Модернизаторы» и «охранители».		
	8.	Внешняя политика. Изменение отношений между Россией и странами Азии, Африки и Латинской Америки.		

		Самостоятельная работа обучающихся	3	
Раздел 4. Международные отношения			6	
Тема 4.1. Основные локальные и региональные конфликты	Содержание учебного материала		2	
	1.	Конфликты. Возникновение и развитие.		
	2.	Понятие локальных воин и региональных конфликтов.		
	3.	Региональные конфликты современности: истоки, типы, пути решения.		
Тема 4.2. Международные и межгосударственные конфликты	Содержание учебного материала		2	
	1.	Международные и региональные конфликты в 1970 – 1990-е гг. Ввод советских войск в Афганистан.		
	2.	Ближневосточные конфликты. Ирано-иракская война и агрессия Ирака против Кувейта.		
	3.	Индо-пакистанский конфликт. Греко-турецкий конфликт на Кипре. Проблема Гибралтара. Фолклендские острова.		
	4.	Изменение международной ситуации после 11 сентября 2001 г. Ввод американских войск в Ирак и Афганистан.		
	5.	Роль России в преодолении международных и региональных конфликтов.		
	6.	Международный терроризм. Роль России в решении проблем международного терроризма.		
		Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.3. Россия в локальных, региональных и межгосударственных конflikтах	Содержание учебного материала		4	1
	1.	Советское участие в эфиопо-эритрейском конфликте. Участие вооруженных сил РФ в миротворческих операциях ООН.		
	2.	Россия как фактор стабильности постсоветского пространства.		
	3.	Российские миротворческие контингенты в Абхазии, Южной Осетии, Приднестровье,		
	4.	Таджикистане. Российские наемники и добровольцы: Нагорный Карабах, Приднестровье, Югославия.		
	5.	Региональные конфликты на территории СНГ.		

	6. Грузино-Абхазский конфликт: причины, история и последствия. 7. Конфликты в странах «третьего мира».		
Тема 4.4. Мировое сообщество и международные отношения	Содержание учебного материала		
	1. Термин «мировое сообщество», история сообщества. 2. Международные отношения, их значение и значимость. 3. Современные тенденции развития международных отношений.		
Раздел 5. Деятельность международных организаций.		8/4	
Тема 5.1. Международные организации в системе современных международных отношений	Содержание учебного материала	2	
	1. История возникновения международных организаций. 2. Виды и классификация международных организаций. 3. Функции международных организаций.		
Тема 5.2. Современные международные организации	Содержание учебного материала	2	
	1. Структура ООН (Генеральная Ассамблея, Совет Безопасности, ЭКОСОС, Совет по опеке, Международный Суд и др.). Компетенция ООН. Деятельность ООН. 2. Система международной защиты по правам человека. 3. Руководящие органы ЕС. Страны-участницы ЕС. Основные направления деятельности. 4. ОБСЕ – главный орган по проблемам европейской безопасности. 5. Взаимоотношения России и стран ЕС. Участие России в работе органов ЕС. 6. Состав и структура НАТО. Цели и задачи организации. Руководящие органы НАТО. Основные направления деятельности. 7. Участие НАТО в решении международных и региональных конфликтов. 8. Состав и структура АТЭС. Цели и задачи организации. Основные направления деятельности. Россия и АТЭС.		

		Самостоятельная работа	4	
Раздел 6				
Роль науки, культуры и религии на рубеже веков				
Тема 6.1. Наука и ее роль в современном обществе	Содержание учебного материала		2	
	1.	Теоретическое понятие науки.		
	2.	Современное состояние науки, ее основные концепции.		
	4.	Роль науки в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.		
Тема 6.2. Роль культуры на рубеже веков	Содержание учебного материала		2	
	1.	Что такое культура? Традиции и новаторство в культуре.		
	2.	Особенности массовой культуры (поп-культуры); связь массовой культуры с		
	3.	коммерцией. Влияние массовой культуры на психику человека.		
	4.	Проблемы современной отечественной культуры.		
	5.	Пути сохранения и развития духовного богатства России.		
Тема 6.3 Место и роль религии в духовном опыте человека и человечества	Содержание учебного материала		2	
	1.	Оценка роли, возможности и перспективы религии в современном обществе. История возникновения и эволюции религии.		
	2.	Место и роль в духовном опыте человека и цивилизации.		
	3.	Основные функций в обществе и необходимость в современном мире.		
Дифференцированный зачет			2	
Итого			57	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета общественных дисциплин;

Оборудование учебного кабинета: политическая карта мира; карта России, атласы.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, сканер, презентации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

История / П.С.Самыгин [и др.].- Изд. 13-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 474,[1] с.

Дополнительные источники:

Заболотный В.М. Новейшая история стран Европы и Северной Америки: Конец XX – начало XXI века: учебное пособие/ В.М.Заболотный.

Нартов Н.А. Геополитика. Учебник.

Хрестоматия по курсу «Введение в современное обществознание».

<http://club.paidea.ru/problems.html> Энциклопедия мировых проблем

http://www.logic.ru/Russian/vf/Papers2004/Kuchuradi_32004/ntm Философия перед лицом мировых проблем

<http://11.strana.ru/> Сайт посвященный событиям 11 сентября 2001 года

<http://www.humanities.edu.ru:8104/db/msg/18597> История стран Азии и Африки

<http://www.nationalism.org/pioneer/irag.htm> Политико-идеологические последствия американо-иракской войны

<http://pflm/newsru.com/dossier/98.html?cnt=1160> Латинская Америка

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	беседа беседа
Знать - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их	тестирование, работа с политической картой мира письменный опрос, работа с политической картой мира опрос

<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none">- роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	<p>Опрос</p> <p>тестирование</p> <p>работа с документами</p> <p>письменный опрос</p>
--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03. Иностранный язык
(Английский язык)

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседание ПЦК
Протокол № 1 от 30 августа 2015 года
Председатель _____ Харламова О.В.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
_____ В.В. Важенина
30 августа 2015 года

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 03 «Иностранный язык» разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Разработчик:

Гаук К.А., преподаватель

Яренских Н.С., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	415
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	416
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	416
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	436
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	436

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «*Иностранный язык*» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции и организации общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл естественно-научного профиля.

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

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

- общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) английские тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

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

1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 209 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 47 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	209
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	150
контрольные работы	10
дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	47
в том числе:	
— выполнение проектных заданий (ведение словаря профессиональных терминов; ведение справочника; написание сочинений, эссе; составление кроссвордов; презентаций; составление деловых писем).	
— подготовка монологических и диалогических высказываний; составление и обыгрывание функциональных ситуаций;	
- выполнение лексико-грамматических упражнений.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

**3.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины
АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Вводно-коррективный фонетический курс		7	2
<p align="center">Тема 1.1 Роль английского языка в жизни общества</p>	<p align="center">Содержание учебного материала</p>	2	
	1. Роль английского языка в развитии общества и личности.		
	2. Цели и задачи дисциплины		
	3. Формы и методы изучения английского языка.		
	4. Основы общения на английском языке: фонетика, лексика, фразеология, грамматика.		
	5. Выполнение устных упражнений.		
<p align="center">Тема 1.2 Фонетические особенности английского языка</p>	<p align="center">Содержание учебного материала</p>	2	
	1. Правила произношения гласных, согласных звуков в английском языке.		
	2. Сочетания звуков; сочетания букв в английском языке.		
	3. Интонация в английском языке.		
	4. Ритм в английском языке.		
	5. Темп речи английского предложения.		
	6. Выполнение устных упражнений.		
	<p align="center">Самостоятельная работа обучающихся</p>	3	
	1. Подготовка устного сообщения, проекта, презентации по теме: «Фонетические особенности английского языка».		
	Раздел 2. Личная информация		30
<p align="center">Тема 2.1 Имя существительное в английском языке</p>	<p align="center">Содержание учебного материала</p>	2	
	1. Имя существительное.		
	2. Падеж имени существительного.		
	3. Образование множественного числа имени		

		существительного.		
	4.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
Тема 2.2 Артикли в английском языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Определенный артикль the.		
	2.	Неопределенный артикль a/an.		
	3.	Нулевой артикль.		
	4.	Употребление артиклей.		
5.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.			
Тема 2.3 Имя прилагательное. Степени сравнения прилагательных в английском языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Имя прилагательное.		
	2.	Образование степеней сравнения имен прилагательных.		
Тема 2.4 Текст на тему «Моя семья»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение текста: «Моя семья».		
	2.	Составление монолога «Моя семья».		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Аудирование.		
	Самостоятельная работа обучающихся		3	
	1.	Подготовка устного сообщения, презентации по теме: «The family of the British Queen» (Семья английской королевы)		
Тема 2.5 Грамматические времена глагола группы Simple	Содержание учебного материала		2	
	1.	Образование и употребление грамматических времен английского глагола.		
	2.	The Present Simple Tense. (Настоящее простое время глагола).		
	3.	The Past Simple Tense. (Прошедшее простое время глагола).		
	4.	The Future Simple Tense. (Будущее простое время глагола).		
5.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.			
Тема 2.6 Грамматические времена глагола группы Continuous	Содержание учебного материала		2	
	1.	Образование и употребление грамматических времен		

		английского глагола.		
	2.	The Present Continuous Tense (Настоящее длительное время глагола).		
	3.	The Past Continuous Tense (Прошедшее длительное время глагола).		
	4.	The Future Continuous Tense (Будущее длительное время глагола).		
	5.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
Тема 2.7 Текст на тему «Моя квартира»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение текста «Моя квартира».		
	2.	Составление монолога «Моя квартира».		
	3.	Аудирование.		
	4.	Выполнение лексических упражнений.		
Самостоятельная работа обучающихся		3		
1.	Подготовка презентаций по темам: «Apartments and skyscrapers in the USA».			
	2.	Составление тематического словаря по темам: «Furniture»; «Rooms».		
Контрольная работа за 1 семестр			2	
Тема 2.8 Грамматические времена глагола группы Perfect	Содержание учебного материала		2	
	1.	Образование и употребление грамматических времен английского глагола.		
	2.	The Present Perfect Tense (Настоящее завершённое время глагола).		
	3.	The Past Perfect Tense (Прошедшее завершённое время глагола).		
	4.	The Future Perfect Tense (Будущее завершённое время глагола).		

		глагола).		
	5.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
Тема 2.9 Монолог на тему «Мой рабочий день»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение текстов «Мой рабочий день».		
	2.	Составление монолога «Мой рабочий день».		
	3.	Аудирование.		
	4.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 2.10 Монолог на тему «Мое любимое занятие»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение текстов «Мое любимое занятие».		
	2.	Составление монолога «Мое любимое занятие».		
	3.	Аудирование.		
	4.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 2.11 Местоимения; предлоги в английском языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Виды местоимений.		
	2.	Личные местоимения.		
	3.	Притяжательные местоимения (this; that; these; those).		
	4.	Указательные местоимения.		
	5.	Объектные местоимения.		
	6.	Предлоги места.		
	7.	Предлоги времени.		
	8.	Выполнение лексических и грамматических упражнений		
Раздел 3 Страны и крупные города			41	2
Тема 3.1 Наречия. Степени сравнения наречий в английском языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Наречия в английском языке.		
	2.	Степени сравнения наречий.		
	3.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		

	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	1. Составление проектов, презентаций по теме: «Famous people's hobbies» (Увлечения знаменитых людей).		
Тема 3.2 Типы вопросов в английском языке	Содержание учебного материала	2	
	1. Образование вопросительного предложения в английском языке.		
	2. Основные типы вопросов в английском языке.		
Тема 3.3 Текст на тему «Россия»	Содержание учебного материала	2	
	1. Чтение и перевод текста «Россия».		
	2. Заучивание новой лексики из текста.		
	3. Выполнение лексических упражнений.		
	4. Ответы на вопросы по тексту.		
Тема 3.4 Текст на тему «Москва»	Содержание учебного материала	2	
	1. Чтение и перевод текста «Москва».		
	2. Заучивание новой лексики из текста.		
	3. Выполнение лексических упражнений.		
	4. Ответы на вопросы по тексту.		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	1. Составление проектов, презентаций по темам: «The greatest Russian cities» (Великие города России).		
Тема 3.5 Числительные в английском языке	Содержание учебного материала	2	
	1. Виды числительных в английском языке.		
	2. Количественные числительные.		
	3. Порядковые числительные.		
	4. Употребление числительных в английском языке.		
Тема 3.6 Понятие инфинитива и причастия в английском языке	Содержание учебного материала	2	
	1. Неличные формы глагола в английском языке.		
	2. Понятие инфинитива в английском языке.		
	3. Функции и употребление инфинитива в английском языке.		
	4. Понятие причастия в английском языке.		
	5. Образование и употребление Participle I и Participle II.		
Тема 3.7	Содержание учебного материала	2	

Текст на тему «Великобритания»	1.	Чтение и перевод текста «Лондон».	3	
	2.	Заучивание новой лексики из текста.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
	Самостоятельная работа обучающихся			
1.	Составление проектов и презентаций о Великобритании.			
Тема 3.8 Герундий в английском языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Понятие герундия в английском языке.		
	2.	Особенности образования герундия в английском языке.		
	3.	Способы перевода герундия с английского на русский язык.		
	4.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
Тема 3.9 Текст на тему «США»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «США».		
	2.	Заучивание новой лексики из текста.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
Тема 3.10 Текст на тему «Вашингтон»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Вашингтон».		
	2.	Заучивание новой лексики из текста.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
Тема 3.11 Текст на тему «Нью-Йорк»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Нью-Йорк».		
	2.	Заучивание новой лексики из текста.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1.	Выполнение проектов, презентаций по выбранным темам о США.		
Тема 3.12	Содержание учебного материала		2	

Текст на тему «Канада»	1.	Чтение и перевод текстов «Канада»; «Австралия».		
	2.	Заучивание новой лексики из текстов.		
Тема 3.13 Текст на тему «Австралия»	3.	Выполнение лексических упражнений.	2	
	4.	Ответы на вопросы по текстам.		
Тема 3.14 Неопределенно-личные предложения в английском языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Изучение правил построения неопределенно-личных и безличных предложений в английском языке		
	2.	Построение неопределенно-личных предложений.		
	3.	Построение безличных предложений.		
	4.	Выполнение грамматических упражнений.		
Контрольная работа за 2 семестр			2	
Раздел 4 Наука; технология; культура			28	2
Тема 4.1 Оборот thereis\ thereare и его формы в английском языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Употребление оборота thereis в предложениях.		
	2.	Употребление оборота thereare в предложениях.		
	3.	Составление собственных предложений.		
	4.	Выполнение грамматических упражнений.		
Самостоятельная работа обучающихся		2		
1.	Составление предложений с оборотами thereis\thereare.			
Тема 4.2	Содержание учебного материала		2	

Тексты на темы «Экология»; «Экологические проблемы»	1.	Чтение и перевод текстов «Экология»; «Экологические катастрофы».		
	2.	Заучивание новой лексики из текстов.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Ответы на вопросы по текстам.		
	5.	Выполнение грамматических упражнений.		
Тема 4.3 Активный и пассивный залого в английском языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Понятие залога в английском языке.		
	2.	Активный и пассивный залого.		
	3.	Времена глагола в пассивном залого.		
	4.	Условные предложения.		
5.	Типы условных предложений.			
Тема 4.4 Текст на тему «Защита окружающей среды»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Защита окружающей среды».		
	2.	Заучивание новой лексики из текста.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
5.	Выполнение грамматических упражнений.			
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1.	Подготовка устного сообщения, презентации по теме: «Ecologicalcatastrophes» (Экологические катастрофы).		
Тема 4.5 Лексика на тему «Наука и технология»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Работа с текстом «Что такое наука?».		
	2.	Аудирование диалогов по теме «Наука и технология».		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
4.	Ответы на вопросы по тексту.			
Тема 4.6 Повелительное и сослагательное наклонения в английском языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Повелительное наклонение: образование и употребление в английском языке.		
	2.	Сослагательное наклонение: образование и употребление в английском языке.		
	3.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		

Раздел 5 Устройство на работу		20	2	
Тема 5.1 Сложное дополнение с инфинитивом. Конструкции с причастием в английском языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Сложное дополнение с инфинитивом.		
	2.	Конструкции с причастием.		
	3.	Независимый причастный оборот.		
	4.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
Самостоятельная работа обучающихся		2		
		1.	Подборка материала, подготовка сообщений, презентаций.	
Тема 5.2 Текст на тему «Моя будущая профессия»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Моя будущая профессия».		
	2.	Заучивание новой лексики из текста.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
	5.	Выполнение грамматических упражнений.		
	1.	Сложносочиненные предложения в английском языке.		
	2.	Типы придаточных предложений в английском языке.		
	3.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
Контрольная работа за 3 семестр		2		
Тема 5.4 Текст на тему «Востребованные профессии в США и Британии»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Выполнение лексических упражнений по заданной теме.		
	2.	Ответы на поставленные вопросы по заданной теме.		
	3.	Составление диалогов, монологов по заданной теме.		
	4.	Аудирование.		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1.	Подготовка докладов, презентаций, проектов на заданную тему.		

Тема 5.5. Сложноподчиненные предложения в английском языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Типы предложений в английском языке.		
	2.	Сложноподчиненные предложения в английском языке.		
	3.	Типы придаточных предложений в английском языке.		
	4.	Выполнение грамматических упражнений.		
Тема 5.6 Лексика на тему «Поиск работы»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Что нужно делать при поиске работы».		
	2.	Заучивание новой лексики из текста.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
Тема 5.7 Модальные глаголы в английском языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Модальные глаголы may; can; must; should.		
	2.	Правило употребления модальных глаголов в предложениях.		
	3.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
Тема 5.8 Собеседование при устройстве на работу. Резюме на английском языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Составление диалогов.		
	2.	Изучение правил написания резюме.		
	3.	Составление резюме.		
	4.	Изучение вопросов на собеседование при устройстве на работу.		
Раздел 6 Профессиональная деятельность			32	2
Тема 6.1 Лексика и текст на тему «В супермаркете»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «В супермаркете».		
	2.	Работа с профессиональной лексикой по данной теме.		
	3.	Составление профессионального словаря.		
	4.	Заучивание слов.		

	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Составление словаря профессиональной лексики.		
Тема 6.2 Лексика и текст на тему «На восточном рынке»	Содержание учебного материала	2	
	1. Чтение и перевод текста «На восточном рынке»;		
	2. Работа с профессиональной лексикой по данной теме;		
	3. Составление профессионального словаря;		
	4. Заучивание профессиональных слов.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Подготовка сообщений по теме: Рецепты восточной кухни.		
Тема 6.3 Лексика и текст на тему «Британская кухня»	Содержание учебного материала	2	
	1. Чтение и перевод текста «Британская кухня».		
	2. Работа с профессиональной лексикой по данной теме.		
	3. Составление профессионального словаря.		
	4. Заучивание профессиональных слов.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Подготовка презентаций по теме: «Рецепты британской кухни»		
Тема 6.4 Лексика и текст на тему «Русская кухня»	Содержание учебного материала	2	
	1. Чтение и перевод текста «Русская кухня».		
	2. Работа с профессиональной лексикой по данной теме.		
	3. Составление профессионального словаря.		
	4. Заучивание профессиональных слов.		
Тема 6.5 Лексика и текст на тему «Особенности русской национальной кухни и напитков»	Содержание учебного материала	2	
	1. Чтение и перевод текста «Особенности русской кухни».		
	2. Работа с профессиональной лексикой по данной теме.		
	3. Составление профессионального словаря.		
	4. Заучивание профессиональных слов.		
	5. Ответы на вопросы по тексту.		
Тема 6.6 Составление специализированного словаря по теме «Русская кухня» на английском языке	Содержание учебного материала	2	
	1. Составление лексического словаря по теме: «Русская кухня».		

	2.	Заучивание профессиональных слов.		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1.	Подготовка презентаций по теме: «Рецепты русской кухни»		
Тема 6.7 Лексика и текст на тему «Планирование меню»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Планирование меню».		
	2.	Работа с профессиональной лексикой по данной теме.		
	3.	Составление профессионального словаря.		
	4.	Заучивание профессиональных слов.		
	5.	Ответы на вопросы по тексту.		
Тема 6.8 Работа с профессиональной лексикой по теме «Планирование меню»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Работа с профессиональной лексикой по теме «Планирование меню».		
	2.	Заучивание новых слов.		
Тема 6.9 Лексика и текст на тему «Сервировка стола»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Сервировка стола».		
	2.	Работа с профессиональной лексикой по данной теме.		
	3.	Составление профессионального словаря.		
	4.	Заучивание профессиональных слов.		
	5.	Ответы на вопросы по тексту.		
Тема 6.10 Работа с профессиональной лексикой по теме «Сервировка стола»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Работа с профессиональной лексикой по теме «Сервировка стола».		
	2.	Заучивание новых слов и выражений.		
Тема 6.11 Лексика и текст на тему «Правильный выбор вина»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Правильный выбор вина»;		
	2.	работа с профессиональной лексикой по данной теме;		
	3.	составление профессионального словаря;		
	4.	заучивание слов,		
	5.	ответы на вопросы по тексту.		

Контрольная работа за 4 семестр		2	
Раздел 7 Тематическая лексика		31	2
Тема 7.1 Лексика на тему «Рыба и морепродукты»	Содержание учебного материала	2	
	1. Названия рыбных блюд и морепродуктов.		
	2. Названия рыбной продукции		
	3. Составление тематического словаря.		
	4. Заучивание новых профессиональных слов.		
	5. Выполнение лексических упражнений.		
Самостоятельная работа обучающихся	2		
1. Создание проектов, наглядных презентаций о видах рыбы и морепродуктов.			
Тема 7.2 Лексика на тему «Фрукты и ягоды»	Содержание учебного материала	2	
	1. Названия фруктов и ягод.		
	2. Составление тематического словаря.		
	3. Заучивание новых слов.		
	4. Выполнение лексических упражнений.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
1. Создание проектов, наглядных презентаций о видах овощей, фруктов и ягод			
Тема 7.3 Лексика на тему «Бакалейные товары; выпечка; сладости»	Содержание учебного материала	2	
	1. Названия бакалейных товаров, выпечки, сладостей.		
	2. Составление тематического словаря.		
	3. Заучивание новых профессиональных слов.		
	4. Выполнение лексических упражнений.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
1. Создание проектов, наглядных презентаций о видах			

		бакалейных товаров.		
Тема 7.4 Лексика на тему «Мясо и птица. Мясные блюда»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Мясная продукция.		
	2.	Составление тематического словаря.		
	3.	Заучивание новых слов.		
	4.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 7.5 Лексика на тему «Меры измерения количества продуктов. Прием пищи»	Содержание учебного материала		2	
	1	Составление тематического словаря.		
	2	Заучивание новых слов.		
	3	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 7.6 Лексика на тему «Молочные продукты. Блюда из яиц»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Названия молочных продуктов.		
	2.	Названия блюд из яиц.		
	3.	Составление тематического словаря.		
	4.	Заучивание новых слов,		
	5.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 7.7 Различия в кулинарной терминологии британского и американского вариантов английского языка	Содержание учебного материала		2	
	1	Составление тематического словаря.		
	2	Заучивание новых слов.		
	3	Выполнение лексических упражнений.		
	4	Рассмотрение различий в кулинарной терминологии.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Создание презентаций о различиях в кулинарной терминологии.		
Тема 7.8 Лексика на тему «Профессиональные глаголы»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Составление тематического словаря.		
	2.	Заучивание новых профессиональных слов.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 7.9 Лексика на тему «Вкусовые качества блюд»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Составление тематического словаря.		

	2.	Заучивание новых слов.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 7.10		Содержание учебного материала	2	
Лексика на тему «Качественные характеристики блюд»	1.	Составление тематического словаря.		
	2.	Заучивание новых слов.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Составить качественную характеристику блюда на английском языке.		
Тема 7.11		Содержание учебного материала		
Подготовка к контрольной работе	1.	Повторение лексического и грамматического материала	2	
Контрольная работа 5 семестр			2	
Раздел 8 Профессиональные глаголы			12	2
Тема 8.1		Содержание учебного материала	2	
Лексика на тему «Специи, соусы, орехи».	1.	Названия специй, соусов, орехов.		
	2.	Составление тематического словаря.		
	3.	Заучивание новых слов.		
	4.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 8.2		Содержание учебного материала		
Лексика на тему «Виды теста и изделия из него»	1.	Виды теста на английском языке.		
	2.	Название изделий из теста на английском языке.		
	3.	Составление тематического словаря.	2	
	4.	Заучивание новых слов.		

	5.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 8.3 Лексика на тему «Персонал предприятий общественного питания; посуда»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Составление тематического словаря.		
	2.	Заучивание новых слов.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 8.4 Французские заимствования в названиях блюд	Содержание учебного материала		2	
	1.	Изучение французских заимствований в английском языке.		
	2.	Составление тематического словаря.		
	3.	Заучивание новых слов.		
	4.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 8.5 Лексика на тему «Необходимые питательные вещества. Минералы. Добавки»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Составление тематического словаря.		
	2.	Названия необходимых питательных веществ.		
	3.	Названия добавок и минералов.		
	4.	Заучивание новых слов,		
	5.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 8.6 Текст на тему «Рацион питания»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Составление тематического словаря.		
	2.	Заучивание новых слов.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
Раздел 9 Здоровое питание			8	2
Тема 9.1 Текст на тему «Безопасность пищи»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Безопасность пищи».		
	2.	Заучивание новых слов по тексту.		
	3.	Выполнение лексических и грамматических упражнений		

		по тексту.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	1.	Создание проектов, наглядных презентаций о безопасности пищи.		
	1.	Создание проектов, наглядных презентаций о здоровом питании.		
Тема 9.2 Текст на тему «Здоровое питание»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Вегетарианство».		
	2.	Заучивание новых слов по тексту.		
	3.	Выполнение лексических и грамматических упражнений по тексту.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	1.	Создание проектов, наглядных презентаций о вегетарианстве.		
Дифференцированный зачет			2	
Итого:			209	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка.

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, литературы

1. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: Учеб. пособие для студ. сред. проф. заведений/М: Издательский центр «Академия», 2009 г.
2. Голицинский Ю.Б. Грамматика: сборник упражнений/Спб: КАРО, 2003.
3. Современный англо-русский и русско-английский словарь и грамматика/ М: ООО «Издательство АЙРИС-пресс», 2010 г.
4. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания Учеб. пособие для студ. сред. проф. заведений/М: Издательский центр «Академия», 2010 г.
5. Jenny Dooley and Virginia Evans. Grammarway/ Express Publishing, 2013.
6. Amanda Maris. New Headway English Course. Elementary. Tests/ Oxford University Press, 2010.
7. Raymond Murphy. Essential Grammar in Use/ Second Edition/ Cambridge University Press, 2015.
8. Liz and John Soars. NewHeadwayElementary/Student'sBook/OxfordUniversityPress, 2014.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы;	Наблюдение и оценка составления диалогов и монологов на повседневные и профессиональные темы с использованием специальных выражений-клише, оценка умения понимать английскую речь и общаться на повседневные темы и профессиональные темы; оценка умений задавать и отвечать на вопросы на

	английском языке.
-переводить (со словарем) английские тексты профессиональной направленности;	Наблюдение и оценка выполнения перевода (со словарем) английских текстов профессиональной направленности.
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь;	Наблюдение и оценка выполнения лексических тестирований, направленных на профессиональную лексику и грамматических тестирований; оценка составления меню на английском языке; оценка грамотного перевода рецептов.
- самостоятельно пополнять словарный запас;	Наблюдение и оценка выполнения лексических тестирований на профессиональные и на общие темы.
Знания:	
-лексический минимум (1200 – 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) английских текстов профессиональной направленности	Устный опрос; Лексические упражнения; Письменный опрос; Тестирование. Дифференцированный зачет

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03. Иностранный язык (немецкий язык)

2016 г.

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседание ПЦК
Протокол № 1 от 30 августа 2015 года
Председатель _____ Харламова О.В.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
_____ В.В. Важенина
30 августа 2015 года

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 03 «Иностранный язык» разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Разработчик:

Гаук К.А., преподаватель

Яренских Н.С., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	441
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	442
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	442
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	460
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	460

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК

1.2. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «*Иностранный язык*» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции и организации общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл естественно-научного профиля.

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

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

- общаться (устно и письменно) на английском языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) английские тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную письменную речь, пополнять словарный запас;

знать:

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

1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 209 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 162 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 47 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	209
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические занятия	150
контрольные работы	10
дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	47
в том числе:	
— выполнение проектных заданий (ведение словаря профессиональных терминов; ведение справочника; написание сочинений, эссе; составление кроссвордов; презентаций; составление деловых писем).	
— подготовка монологических и диалогических высказываний; составление и обыгрывание функциональных ситуаций;	
- выполнение лексико-грамматических упражнений.	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Иностранный (немецкий) язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Вводно-коррективный фонетический курс		5	2
Тема 1.1 Роль немецкого языка в жизни общества	Содержание учебного материала 1. Роль немецкого языка в развитии общества и личности. 2. Цели и задачи дисциплины 3. Формы и методы изучения немецкого языка. 4. Основы общения на немецком языке: фонетика, лексика, фразеология, грамматика. 5. Выполнение устных упражнений.	2	
Тема 1.2 Фонетические особенности немецкого языка	Содержание учебного материала 1. Правила произношения гласных, согласных звуков в немецком языке. 2. Сочетания звуков; сочетания букв в немецком языке. 3. Интонация в немецком языке. 4. Ритм в немецком языке. 5. Темп речи немецкого предложения. 6. Выполнение устных упражнений. Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка устного сообщения, проекта, презентации по теме: «Фонетические особенности немецкого языка».	2 1	
Раздел 2. Личная информация		26	2
Тема 2.1 Имя существительное в немецком языке	Содержание учебного материала 1. Имя существительное. 2. Падеж имени существительного. 3. Образование множественного числа имени существительного. 4. Выполнение лексических и грамматических упражнений.	2	
Тема 2.2	Содержание учебного материала	2	

Артикли в немецком языке	1.	Определенный артикль der/die/das		
	2.	Неопределенный артикль ein/eine		
	3.	Нулевой артикль.		
	4.	Употребление артиклей.		
	5.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
Тема 2.3 Имя прилагательное. Степени сравнения прилагательных в немецком языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Имя прилагательное.		
	2.	Образование степеней сравнения имен прилагательных.		
Тема 2.4 Текст на тему «Моя семья»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение текста: «Моя семья».		
	2.	Составление монолога «Моя семья».		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Аудирование.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	1.	Подготовка устного сообщения, презентации по теме		
Тема 2.5 Времена глагола	Содержание учебного материала		2	
	1.	Образование и употребление грамматических времен немецкого глагола.		
	2.	Prasens. (Настоящее простое время глагола).		
	3.	Präteritum . (Простое прошедшее время глагола).		
	4.	Futur I. (Простое будущее время глагола).		
	5.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
Тема 2.6 Времена глагола	Содержание учебного материала		2	
	1.	Образование и употребление грамматических времен немецкого глагола.		
	2.	Perfekt (Прошедшее время глагола).		
	3.	Plusquamperfekt (Предпрошедшее время глагола).		
	4.	FuturII (сложное будущее время)		
	5.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
Тема 2.7 Текст на тему «Моя квартира»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение текста «Моя квартира».		

	2.	Составление монолога «Моя квартира».		
	3.	Аудирование.		
	4.	Выполнение лексических упражнений.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	1.	Подготовка проектов, презентаций по теме		
	2.	Составление тематического словаря по темам: «Zimmer»; «Mobel»		
Контрольная работа за 1 семестр			2	
Тема 2.8 Согласование времен	Содержание учебного материала		2	
	1.	Образование и употребление грамматических времен немецкого глагола.		
	2.	Согласование времен немецких глаголов		
	5.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
Тема 2.9 Монолог на тему «Мой рабочий день»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение текстов «Мой рабочий день».		
	2.	Составление монолога «Мой рабочий день».		
	3.	Аудирование.		
	4.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 2.10 Монолог на тему «Мое любимое занятие»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение текстов «Мое любимое занятие».		
	2.	Составление монолога «Мое любимое занятие».		
	3.	Аудирование.		
	4.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 2.11 Местоимения; предлоги в немецком языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Виды местоимений.		
	2.	Личные местоимения.		
	3.	Притяжательные местоимения.		
	4.	Указательные местоимения.		

	5.	Объектные местоимения.		
	6.	Предлоги места.		
	7.	Предлоги времени.		
	8.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
Раздел 3 Страны и крупные города			34	2
Тема 3.1 Наречия. Степени сравнения наречий в немецком языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Наречия в немецком языке.		
	2.	Степени сравнения наречий.		
	3.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	1.	Составление проектов, презентаций по теме: «Hobby der berühmten Menschen» (Увлечения знаменитых людей).		
Тема 3.2 Типы вопросов в немецком языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Образование вопросительного предложения в немецком языке.		
	2.	Основные типы вопросов в немецком языке.		
Тема 3.3 Текст на тему «Россия»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Россия».		
	2.	Заучивание новой лексики из текста.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
Тема 3.4 Текст на тему «Москва»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Москва».		
	2.	Заучивание новой лексики из текста.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	1.	Составление проектов, презентаций по темам: «Die grossten Stadte Russlands» (Великие города России).		
Тема 3.5	Содержание учебного материала		2	

Числительные в немецком языке	1.	Виды числительных в немецком языке.		
	2.	Количественные числительные.		
	3.	Порядковые числительные.		
	4.	Употребление числительных немецком языке.		
Тема 3.6 Понятие инфинитива и причастия в немецком языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Неличные формы глагола в немецком языке.		
	2.	Понятие инфинитива в немецком языке.		
	3.	Функции и употребление инфинитива в немецком языке.		
	4.	Понятие причастия в немецком языке.		
5.	Образование и употребление Partizip I и Parizip II.			
Тема 3.7 Текст на тему «Германия»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Берлин».		
	2.	Заучивание новой лексики из текста.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
Самостоятельная работа обучающихся		1		
Тема 3.8 Причастия и деепричастия в немецком языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Понятие причастия и деепричастия в немецком языке.		
	2.	Особенности образования причастия и деепричастия в немецком языке.		
	3.	Способы перевода причастия и деепричастия с немецкого на русский язык.		
4.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.			
Тема 3.9 Текст на тему «Австрия»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Австрия».		
	2.	Заучивание новой лексики из текста.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
4.	Ответы на вопросы по тексту.			
Тема 3.10 Текст на тему «Вена – столица Австрии»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Вена – столица Австрии».		
2.	Заучивание новой лексики из текста.			

	3.	Выполнение лексических упражнений.			
	4.	Ответы на вопросы по тексту.			
Тема 3.11 Текст на тему «Бавария»	Содержание учебного материала		2		
	1.	Чтение и перевод текста «Бавария».			
	2.	Заучивание новой лексики из текста.			
	3.	Выполнение лексических упражнений.			
	4.	Ответы на вопросы по тексту.			
	Самостоятельная работа обучающихся		2		
	1.	Выполнение проектов, презентаций по выбранным темам о США.			
Тема 3.12 Тексты на темы «Лихтенштейн»; «Люксембург»	Содержание учебного материала		2		
	1.	Чтение и перевод текстов «Лихтенштейн»; «Люксембург»			
	2.	Заучивание новой лексики из текста.			
	3.	Выполнение лексических упражнений.			
	4.	Ответы на вопросы по тексту.			
Тема 3.13 Неопределенно-личные предложения в немецком языке Тема 3.14 Безличные предложения в немецком языке	Содержание учебного материала		2		
	1.	Изучение правил построения неопределенно-личных и безличных предложений в немецком языке			
		2.	Построение неопределенно-личных предложений.	2	
		3.	Построение безличных предложений.		
		4.	Выполнение грамматических упражнений.		
Контрольная работа за 2 семестр			2		
Раздел 4 Наука; технология; культура			25	2	
Тема 4.1	Содержание учебного материала		2		

Оборот Es gibt и его формы в немецком языке	1.	Употребление оборота Es gibt в предложениях.	1			
	2.	Употребление оборота Es gibt в предложениях.				
	3.	Составление собственных предложений.				
	4.	Выполнение грамматических упражнений.				
	Самостоятельная работа обучающихся					
1.	Составление предложений с оборотом Es gibt.					
Тема 4.2 Тексты на темы «Экология»; «Экологические проблемы»	Содержание учебного материала		2			
	1.	Чтение и перевод текстов «Экология»; «Экологические катастрофы».				
	2.	Заучивание новой лексики из текстов.				
	3.	Выполнение лексических упражнений.				
	4.	Ответы на вопросы по текстам.				
5.	Выполнение грамматических упражнений.					
Тема 4.3 Активный и пассивный залоги в немецком языке	Содержание учебного материала		2			
	1.	Понятие залога в немецком языке.				
	2.	Активный и пассивный залоги.				
	3.	Времена глагола в пассивном залоге.				
	4.	Условные предложения.				
5.	Типы условных предложений.					
Тема 4.4 Текст на тему «Защита окружающей среды»	Содержание учебного материала		2			
	1.	Чтение и перевод текста «Защита окружающей среды».				
	2.	Заучивание новой лексики из текста.				
	3.	Выполнение лексических упражнений.				
	4.	Ответы на вопросы по тексту.				
	5.	Выполнение грамматических упражнений.				
	Самостоятельная работа обучающихся		1			
	1.	Подготовка устного сообщения, презентации по теме: «Okologische Probleme» (Экологические катастрофы).				
	Содержание учебного материала				2	
	1.	Работа с текстом «Что такое наука?».				

технология»	2.	Аудирование диалогов по теме «Наука и технология».		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
Тема 4.6 Повелительное и сослагательное наклонения в немецком языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Повелительное наклонение: образование и употребление в немецком языке.		
	2.	Сослагательное наклонение: образование и употребление в немецком языке.		
	3.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
Тема 4.7 Текст на тему «Великие мировые ученые»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Великие ученые».		
	2.	Заучивание новой лексики из текста.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
Самостоятельная работа обучающихся		1		
Тема 4.8 Текст на тему «Компьютеры в нашей жизни»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Компьютеры в нашей жизни».		
	2.	Заучивание новой лексики из текста.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
	5.	Выполнение грамматических упражнений.		
Тема 4.9 Согласование времен. Косвенная и прямая речь в немецком языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Правило согласования времен в немецком языке.		
	2.	Особенности построения косвенной речи при передаче сообщения, вопроса.		
	3.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
Тема 4.10 Текст на тему «Роль Интернета в жизни современного общества»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Роль Интернета в жизни современного общества».		
	2.	Заучивание новой лексики из текста.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		

	5.	Выполнение грамматических упражнений.		
Тема 4.11 Лексика на тему «Проблемы молодежи»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Проблемы молодежи».		
	2.	Заучивание новой лексики из текста.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
	5.	Выполнение грамматических упражнений.		
Раздел 5 Устройство на работу			18	2
Тема 5.1 Сложное дополнение с инфинитивом. Конструкции с причастием в немецком языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Сложное дополнение с инфинитивом.		
	2.	Конструкции с причастием.		
	3.	Независимый причастный оборот.		
	4.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	1.	Подборка материала, подготовка сообщений, презентаций.		
Тема 5.2 Текст на тему «Моя будущая профессия»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Моя будущая профессия».		
	2.	Заучивание новой лексики из текста.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
	5.	Выполнение грамматических упражнений.		
Тема 5.3 Сложносочиненные предложения. Типы придаточных предложений в немецком языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Сложносочиненные предложения в немецком языке.		
	2.	Типы придаточных предложений в немецком языке.		
	3.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.		

Контрольная работа за 3 семестр			2	
Тема 5.4 Текст на тему «Востребованные профессии в Германии»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Выполнение лексических упражнений по заданной теме.		
	2.	Ответы на поставленные вопросы по заданной теме.		
	3.	Составление диалогов, монологов по заданной теме.		
	4.	Аудирование.		
Самостоятельная работа обучающихся		1		
1.	Подготовка докладов, презентаций, проектов на заданную тему.			
Тема 5.5 Лексика на тему «Поиск работы»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Что нужно делать при поиске работы».		
	2.	Заучивание новой лексики из текста.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
4.	Ответы на вопросы по тексту.			
Тема 5.6 Модальные глаголы в немецком языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Модальные глаголы <i>müssen, können, dürfen, sollen</i>		
	2.	Правило употребления модальных глаголов в предложениях.		
3.	Выполнение лексических и грамматических упражнений.			
Тема 5.7 Собеседование при устройстве на работу. Резюме на немецком языке	Содержание учебного материала		2	
	1.	Составление диалогов.		
	2.	Изучение правил написания резюме.		
	3.	Составление резюме.		
4.	Изучение вопросов на собеседование при устройстве на работу.			
Раздел 6 Профессиональная деятельность			29	2
Тема 6.1 Лексика и текст на тему «В супермаркете»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «В супермаркете».		
	2.	Работа с профессиональной лексикой по данной теме.		
	3.	Составление профессионального словаря.		
4.	Заучивание слов.			

	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	1. Составление словаря профессиональной лексики.		
Тема 6.2 Лексика и текст на тему «На восточном рынке»	Содержание учебного материала	2	
	1. Чтение и перевод текста «На восточном рынке»;		
	2. Работа с профессиональной лексикой по данной теме;		
	3. Составление профессионального словаря;		
	4. Заучивание профессиональных слов.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Подготовка сообщений по теме: Рецепты восточной кухни.		
Тема 6.3 Лексика и текст на тему «Немецкая кухня»	Содержание учебного материала	2	
	1. Чтение и перевод текста «Немецкая кухня».		
	2. Работа с профессиональной лексикой по данной теме.		
	3. Составление профессионального словаря.		
	4. Заучивание профессиональных слов.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	1. Подготовка презентаций по теме: «Рецепты немецкой кухни»		
Тема 6.4 Лексика и текст на тему «Русская кухня»	Содержание учебного материала	2	
	1. Чтение и перевод текста «Русская кухня».		
	2. Работа с профессиональной лексикой по данной теме.		
	3. Составление профессионального словаря.		
	4. Заучивание профессиональных слов.		
Тема 6.5 Лексика и текст на тему «Особенности русской национальной кухни и напитков»	Содержание учебного материала	2	
	1. Чтение и перевод текста «Особенности русской национальной кухни».		
	2. Работа с профессиональной лексикой по данной теме.		
	3. Составление профессионального словаря.		
	4. Заучивание профессиональных слов.		
	5. Ответы на вопросы по тексту.		
Тема 6.6 Составление специализированного словаря по теме «Русская кухня» на немецком языке	Содержание учебного материала	2	
	1. Составление лексического словаря по теме: «Русская кухня».		
	2. Заучивание профессиональных слов.		
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	1. Подготовка презентаций по теме: «Рецепты русской кухни»		

Тема 6.7 Лексика и текст на тему «Планирование меню»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Планирование меню».		
	2.	Работа с профессиональной лексикой по данной теме.		
	3.	Составление профессионального словаря.		
	4.	Заучивание профессиональных слов.		
	5.	Ответы на вопросы по тексту.		
Тема 6.8 Работа с профессиональной лексикой по теме «Планирование меню»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Работа с профессиональной лексикой по теме «Планирование меню».		
	2.	Заучивание новых слов.		
Тема 6.9 Лексика и текст на тему «Сервировка стола»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Сервировка стола».		
	2.	Работа с профессиональной лексикой по данной теме.		
	3.	Составление профессионального словаря.		
	4.	Заучивание профессиональных слов.		
	5.	Ответы на вопросы по тексту.		
Тема 6.10 Работа с профессиональной лексикой по теме «Сервировка стола»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Работа с профессиональной лексикой по теме «Сервировка стола».		
	2.	Заучивание новых слов и выражений.		
Тема 6.11 Лексика и текст на тему «Правильный выбор вина»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Правильный выбор вина»;		
	2.	работа с профессиональной лексикой по данной теме;		
	3.	составление профессионального словаря;		
	4.	заучивание слов,		
	5.	ответы на вопросы по тексту.		
Контрольная работа за 4 семестр			2	
Раздел 7 Тематическая лексика			32	2

Тема 7.1 Лексика на тему «Рыба и морепродукты»	Содержание учебного материала		3	
	1.	Названия рыбных блюд и морепродуктов.		
	2.	Названия рыбной продукции.		
	3.	Составление тематического словаря.		
	4.	Заучивание новых профессиональных слов.		
	5.	Выполнение лексических упражнений.		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
1.	Создание проектов, наглядных презентаций о видах рыбы и морепродуктов.			
Тема 7.2 Лексика на тему «Фрукты и ягоды»	Содержание учебного материала		3	
	1.	Названия фруктов и ягод.		
	2.	Составление тематического словаря.		
	3.	Заучивание новых слов.		
	4.	Выполнение лексических упражнений.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	1.	Создание проектов, наглядных презентаций о видах овощей, фруктов и ягод		
Тема 7.3 Лексика на тему «Бакалейные товары; выпечка; сладости»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Названия бакалейных товаров, выпечки, сладостей.		
	2.	Составление тематического словаря.		
	3.	Заучивание новых профессиональных слов.		
	4.	Выполнение лексических упражнений.		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
	1.	Создание проектов, наглядных презентаций о видах бакалейных товаров.		
Тема 7.4 Лексика на тему «Мясо и птица. Мясные блюда»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Мясная продукция.		
	2.	Составление тематического словаря.		
	3.	Заучивание новых слов.		
	4.	Выполнение лексических упражнений.		

Тема 7.5 Лексика на тему «Меры измерения количества продуктов. Прием пищи»	Содержание учебного материала		2	
	1	Составление тематического словаря.		
	2	Заучивание новых слов.		
	3	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 7.6 Лексика на тему «Молочные продукты. Блюда из яиц»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Названия молочных продуктов.		
	2.	Названия блюд из яиц.		
	3.	Составление тематического словаря.		
	4.	Заучивание новых слов,		
5.	Выполнение лексических упражнений.			
Тема 7.7 Кулинарная терминология немецкого языка	Содержание учебного материала		2	
	1	Составление тематического словаря.		
	2	Заучивание новых слов.		
	3	Выполнение лексических упражнений.		
	4	Рассмотрение различий в кулинарной терминологии.		
Самостоятельная работа обучающихся		1		
1	Создание презентаций о различиях в кулинарной терминологии.			
Тема 7.8 Лексика на тему «Профессиональные глаголы»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Составление тематического словаря.		
	2.	Заучивание новых профессиональных слов.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 7.9 Лексика на тему «Вкусовые качества блюд»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Составление тематического словаря.		
	2.	Заучивание новых слов.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 7.10 Лексика на тему «Качественные характеристики блюд»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Составление тематического словаря.		
	2.	Заучивание новых слов.		

	3.	Выполнение лексических упражнений.		
	4.	Составить качественную характеристику блюда на немецком языке.		
Тема 7.11 Лексика на тему «Виды теста и изделия из него»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Виды теста.		
	2.	Названия изделий из теста.		
	3.	Составление тематического словаря.		
	4.	Заучивание новых слов.		
	5.	Выполнение лексических упражнений.		
Контрольная работа 5 семестр			2	
Раздел 8 Профессиональные глаголы			10	2
Тема 8.1 Лексика на тему «Специи; соусы; орехи»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Названия специй, соусов, орехов.		
	2.	Составление тематического словаря.		
	3.	Заучивание новых слов.		
	4.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 8.2 Лексика на тему «Персонал предприятий общественного питания; посуда»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Составление тематического словаря.		
	2.	Заучивание новых слов.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 8.3 Французские заимствования в названиях блюд	Содержание учебного материала		2	
	1.	Изучение французских заимствований в немецком языке.		
	2.	Составление тематического словаря.		
	3.	Заучивание новых слов.		
	4.	Выполнение лексических упражнений.		

Тема 8.4 Лексика на тему «Необходимые питательные вещества. Минералы. Добавки»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Составление тематического словаря.		
	2.	Названия необходимых питательных веществ.		
	3.	Названия добавок и минералов.		
	4.	Заучивание новых слов,		
	5.	Выполнение лексических упражнений.		
Тема 8.5 Текст на тему «Рацион питания»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Составление тематического словаря.		
	2.	Заучивание новых слов.		
	3.	Выполнение лексических упражнений.		
Раздел 9 Здоровое питание			10	2
Тема 9.1 Текст на тему «Безопасность пищи»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Безопасность пищи».		
	2.	Заучивание новых слов по тексту.		
	3.	Выполнение лексических и грамматических упражнений по тексту.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
Тема 9.2 Текст на тему «Здоровое питание»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Здоровое питание».		
	2.	Заучивание новых слов по тексту.		
	3.	Выполнение лексических и грамматических упражнений по тексту.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
	Самостоятельная работа обучающихся		2	
Тема 9.3 Текст на тему «Вегетарианство»	Содержание учебного материала		2	
	1.	Чтение и перевод текста «Вегетарианство».		
	2.	Заучивание новых слов по тексту.		
	3.	Выполнение лексических и грамматических упражнений по тексту.		

	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	1.	Создание проектов, наглядных презентаций о вегетарианстве.		
	1.	Чтение и перевод текста «Советы для сохранения здорового сердца».		
	2.	Заучивание новых слов по тексту.		
	3.	Выполнение лексических и грамматических упражнений по тексту.		
	4.	Ответы на вопросы по тексту.		
Дифференцированный зачет			2	
	Итого:		191	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета немецкого языка.

Оборудование учебного кабинета: доска, книжные шкафы, учебники, учебные пособия, словари, дидактический материал, ноутбук, мультимедийный проектор, экран.

1.2. Информационное обеспечение обучения

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

1. Басова Н.В. Коноплева Т.Г.: Немецкий язык для колледжей / Н.В. Басова, Т.Г. Коноплева – Ростов-на-Дону: Издательский центр «Феникс», 2009

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования; устного опроса (фронтального, индивидуального и комбинированного), а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- общаться (устно и письменно) на немецком языке на профессиональные и бытовые темы;	Наблюдение и оценка выполнения практических работ, составления монологов и диалогов на профессиональные и бытовые темы с использованием речевых клише; оценка умения понимать немецкую речь и общаться на профессиональные и бытовые темы; оценка умения задавать и отвечать на вопросы на немецком языке; оценка умения сообщать о себе персональную информацию.
- переводить (со словарем) немецкие тексты профессиональной направленности;	Наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка чтения и перевода (со словарем) текстов профессиональной направленности; оценка выполнения заданий по тексту.
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.	Наблюдение и оценка выполнения практических работ, оценка умения писать заявление о приеме на работу, составлять автобиографию, резюме на немецком языке; оценка умений проходить собеседование на немецком языке; оценка умения разговаривать по телефону на немецком языке, используя специальные выражения-клише; оценка выполнения устных и письменных лексических и грамматических упражнений.

Знания:	
<p>- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода со словарем немецких текстов профессиональной направленности</p>	<p>Устный опрос; оценка лексических устных и письменных тестирований.</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.04

ОГСЭ.04. Физическая культура

2016г.

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседание ПЦК
Протокол № 1 от 30 августа 2016 года
Председатель _____ Забелкина Е.Ю..

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
_____ С.В. Немцева
30 августа 2016 года

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 04 «Физическая культура» разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Разработчик:

Забелкина Е. Ю. руководитель физического воспитания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
6. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	465
7. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	466
8. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	466
9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	399
10. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	481

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл естественно-научного профиля.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью дисциплины является формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, в систематическое физическое самосовершенствование.

Достижение этой цели предусматривает решение следующих задач:

- создание целостного представления о физической культуре общества и личности, ее роли в личностном, социальном и профессиональном развитии специалиста, востребованного на современном рынке труда;
- приобретение основ теоретических и методических знаний по физической культуре и спорту, обеспечивающих грамотное самостоятельное использование их средств, форм и методов в жизнедеятельности;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- овладение современными здоровьесберегающими технологиями, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- выполнять физкультурно-оздоровительные занятия для повышения индивидуального уровня физического развития и физической подготовленности, необходимых для профессиональной деятельности, формирования правильного телосложения, совершенствования техники движений.
- применять средства физической культуры в целях восстановления организма после умственной и физической усталости, для профилактики профессиональных заболеваний и утомления;
- уметь сотрудничать, проявлять взаимопомощь и ответственность в процессе выполнения коллективных форм физических упражнений;
- демонстрировать здоровый образ жизни.

- В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль и значение физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;

- виды физкультурно-оздоровительных занятий, необходимые для повышения индивидуального уровня физического развития и физической подготовленности, необходимых для профессиональной деятельности, формирования правильного телосложения, совершенствования техники движений;
- основные условия и характер труда будущей профессиональной деятельности, основы психофизиограммы профессии, основные виды профессиональных заболеваний и средства физической культуры для их профилактики.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	324
Самостоятельная работа	162
Обязательная учебная нагрузка	162
в том числе:	
лекционные занятия	8
практические занятия	140
контрольные тестирования	14
Итоговая аттестация в форме контрольного тестирования	

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

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Уровень освоения</i>	<i>Объем часов</i>
Раздел 1. Знания о профессионально-прикладной физической культуре.			8
Тема 1.1. Физическая культура в организации профессиональной деятельности человека.	Физическая культура как социальный феномен общества. Характеристика условий и характера труда по специальности. Составление психофизиограммы специальности.	2	2
Тема 1.2. Характеристика профессиональных заболеваний технолога-повара, кондитера. Профилактика профессиональных заболеваний средствами физической культуры.	Факторы, влияющие на развитие профессиональных заболеваний. Определение профессиональных заболеваний для специальности. Характеристика профессиональных заболеваний специальности. Методика профилактики профессиональных заболеваний средствами физической культуры.	2	2
Тема 1.3. Общие представления о прикладно-ориентированной физической подготовке; цели, задачи и формы организации.	Понятие прикладно-ориентированной физической подготовки, ее цели, задачи, формы организации.	2	2
	Самостоятельная работа: реферат «Составление профессиограммы по специальности».		2
Раздел 2. Тестирование уровня развития основных физических качеств студентов.	Тестирование уровня развития основных физических качеств: силы, скорости, общей выносливости, гибкости, ловкости, координации движений студентов.	2	2

Раздел 3. Индивидуально-ориентированные здоровьесберегающие технологии в профилактике профессиональных заболеваний.			32
Тема 3.1. Комплексы упражнений адаптивной гимнастики при нарушениях осанки.	Виды упражнений адаптивной гимнастики, применяемые при нарушениях осанки.	2	2
Тема 3.2. Комплексы упражнений адаптивной гимнастики при заболеваниях нервной системы; для улучшения зрения.	Виды упражнений адаптивной гимнастики, применяемые при заболеваниях нервной системы; для улучшения зрения.	2	2
Тема 3.3. Комплексы упражнений адаптивной гимнастики при заболеваниях органов пищеварения.	Виды упражнений адаптивной гимнастики, применяемые при нарушениях обмена веществ; при заболеваниях органов пищеварения.	2	2
Тема 3.4. Комплексы упражнений адаптивной гимнастики при заболеваниях опорно-двигательного аппарата и плоскостопии.	Виды упражнений адаптивной гимнастики, применяемые при заболеваниях опорно-двигательного аппарата и плоскостопии.	2	2
Тема 3.5. Комплексы упражнений адаптивной гимнастики при заболеваниях дыхательной системы.	Виды упражнений адаптивной гимнастики, применяемые при заболеваниях дыхательной системы.	2	2
Тема 3.6. Комплексы упражнений адаптивной гимнастики при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.	Виды упражнений адаптивной гимнастики, применяемые при нарушениях деятельности сердечно-сосудистой системы.	2	2
Тема 3.7. Комплексы упражнений адаптивной гимнастики для профилактики других профессиональных заболеваний технолога-повара, кондитера.	Виды упражнений адаптивной гимнастики, применяемые для профилактики профессиональных заболеваний.	2	2

	Самостоятельная работа: выполнение комплексов упражнений адаптивной гимнастики с учетом своих заболеваний.		18
Раздел 4. Легкая атлетика.			36
Тема 4.1. Низкий старт. Бег на короткие дистанции. Бег 60м, 100 м, 200м.	Низкий старт. Техника бега на короткие дистанции. Переменный и повторный бег 4-5×80-100 м, 3-5×150-200 м. Бег 60 м, 200 м. Бег 100 м на результат.	2	2
Тема 4.2. Бег на средние дистанции. Бег 300м, 500 м-девушки, 500м, 800 м-юноши.	Высокий старт. Специальные беговые упражнения. Повторный бег 3-4×300-600 м. Переменный бег. Техника бега на средние дистанции. Финиш в беге на средние дистанции. Бег 500 м-девушки, 800 м-юноши на результат.	2	2
Тема 4.3. Прыжок в длину с разбега способом «согнув ноги». Прыжки в длину с места, с разбега.	Техника безопасности при прыжках в длину. Техника прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»: техника разбега, техника отталкивания, техника приземления. Преодоление горизонтальных препятствий. Многоскоки. Прыжки в длину с места, с разбега на результат.	2	3
Тема 4.4. Прыжок в высоту способом «перешагивание».	Техника безопасности при прыжках в высоту. Техника прыжка в высоту способом «перешагивание»: техника разбега, техника отталкивания, техника приземления. Преодоление вертикальных препятствий. Прыжки в высоту на результат.	2	3
Тема 4.5. Метание гранаты.	Техника безопасности при метаниях. Техника метания гранаты (весом 700 г – юноши, 500 г - девушки): техника разбега, техника броска. Метание гранаты на дальность, на точность.	2	4
Тема 4.6. Бег на длинные дистанции. Кросс по пересеченной местности (девушки-2000м, юноши-3000м).	Медленный бег. Техника бега на длинные дистанции. Тактика бега на длинные дистанции. Бег с преодолением препятствий. Бег на отрезках в чередовании с ходьбой. Кросс 2000м – девушки, 3000м – юноши.	2	4
	Самостоятельная работа: выполнение легкоатлетических упражнений.		18
Раздел 5. Лыжная подготовка.			12
Тема 5.1. Основные способы передвижения. Попеременный двухшажный ход. Одновременные ходы.	Основные способы передвижения: попеременные, одновременные. Техника выполнения. Принципы деления лыжных ходов по способу отталкивания. Применение основных способов передвижения в различных условиях скольжения и рельефа местности.	2	2
Тема 5.2. Повороты на лыжах:	Основные способы поворотов на лыжах: переступание, полуплуг. Техника		

переступание, полуплуг.	поворотов переступанием, техника поворотов полуплугом.	2	1
Тема 5.3.Подъемы и спуски на лыжах, торможения.	Основные способы подъемов на гору на лыжах: скользящим и ступающим шагом («елочка», «лесенка»),техника выполнения. Основные стойки при спусках со склонов на лыжах: низкая, средняя, высокая. Зависимость выбора стойки от крутизны склона. Основные способы торможения: плугом и на параллельных лыжах, техника выполнения.	2	1
Тема 5.4. Контрольное тестирование по разделу «Лыжная подготовка».	Контрольное тестирование по разделу «Лыжная подготовка»: девушки: прохождение дистанции 3 км; юноши: прохождение дистанции 5 км разными способами передвижения в зависимости от рельефа местности.	2	2
	Самостоятельная работа: самосовершенствование изученных элементов передвижений на лыжах.		6
Раздел 6. Волейбол.			46
Тема 6.1. Правила игры, судейство. Стойка и перемещения. Верхняя и нижняя прямая подача.	Основные правила игры. Судейство. Стойки волейболиста: высокая, средняя, низкая. Перемещения по площадке: шагом, бегом, приставным шагом, двойным шагом, скрестным шагом, скачком, прыжком, падением. Техника выполнения верхней и нижней подачи мяча. Подачи: нижняя прямая у стены, в парах, через сетку в разные зоны; верхняя прямая у стены, в парах, через сетку в разные зоны.	2	2
Тема 6.2.Передачи мяча двумя руками сверху. Прием мяча сверху.	Техника передача и приема мяча двумя руками сверху: индивидуальная над собой, у стены на месте и в движении, в движении правым и левым боком, лицом и спиной к направлению передвижения; индивидуальная в прыжке у стены; в парах на месте, в движении, через сетку	2	3
Тема 6.3. Передачи мяча двумя руками снизу. Прием мяча снизу.	Техника передач и приема мяча двумя руками снизу: индивидуальная над собой на месте и в движении, у стены на месте и в движении правым и левым боком, в движении вперед и назад; в парах через сетку на месте, в движении в разные стороны.	2	3
Тема 6.4. Техника нападения. Прямой нападающий удар. Техника защиты. Блокирование мяча.	Техника нападающего удара: на месте у стены (пол, стена); в парах на месте, в прыжке; на сетке по неподвижному мячу; с высокой передачи из зоны 3 с места, с 2-х, 3-х шагов разбега. Техника блокирования: одиночное у стены, одиночное после набрасывания мяча, одиночное в игре; групповое после набрасывания, групповое в игре.	2	2
Тема 6.5. Индивидуальные и командные действия в нападении, в защите. Игровое мышление. Учебная двухсторонняя игра.	Индивидуальные тактические действия игрока в нападении: в зависимости от места расположения, от действий игроков своей команды, от действий соперников. Индивидуальные тактические действия игрока в защите: в зависимости от места расположения, от действий игроков своей команды, от	3	8

	действий соперников. Двухсторонняя игра.		
Тема 6.6. Контрольное тестирование по разделу «Волейбол».	Контрольное тестирование по разделу «Волейбол»: верхняя передача и прием мяча над собой, в парах, нижняя передача и прием мяча об стенку, в парах, подача мяча через сетку.	2	4
	Самостоятельная работа: самосовершенствование изученных технических и тактических действий волейбола.		24
Раздел 7. Баскетбол.			20
Тема 7.1. Передачи мяча. Ловля мяча одной, двумя руками.	Техника передач мяча на месте и в движении: двумя руками от груди, двумя руками с отскоком от пола, двумя руками от плеча, двумя руками сверху, двумя руками снизу, одной рукой от плеча, крюком, одной рукой снизу, одной рукой с отскоком от пола, одной рукой за спиной. Техника ловли мяча на месте и в движении: после полуотскока, высоко летящего мяча, катящегося мяча.	2	2
Тема 7.2. Броски мяча по кольцу: с места (с разных дистанций), с двух шагов, штрафные.	Броски мяча по кольцу: двумя руками от груди, двумя руками от груди после ведения, одной рукой с места, одной рукой после ведения, одной рукой после двух шагов, в прыжке одной рукой с места, двумя руками снизу в движении, одной рукой в прыжке после ловли мяча, в прыжке со средней дистанции, в прыжке с дальней дистанции, штрафной.	2	2
Тема 7.3. Тактические действия игры в защите и нападении. Индивидуальные и командные действия.	Индивидуальные тактические действия в защите и нападении: защитные действия при опеке игрока без мяча и с мячом, защита против заслонов, защита личным прессингом, перехват мяча, борьба за мяч после отскока, быстрый прорыв, нападение против личной защиты. Учебная игра с заданными тактическими действиями.	3	4
Тема 7.6. Контрольное тестирование по разделу «Баскетбол».	Контрольное тестирование по разделу «Баскетбол»: ведение мяча, передачи мяча, броски мяча).	2	2
	Самостоятельная работа: самосовершенствование изученных технических и тактических баскетбольных действий.		10
Раздел 8. Плавание.			20
Тема 8.1. Основы техники плавания способом брасс.	Правильность положения тела в воде для лучшей обтекаемости. Давление воды. Техника плавания способом брасс: техника работы рук, техника работы ног, особенности сочетания движений рук и ног, особенности сочетания дыхания с движением рук при плавании.	2	2
Тема 8.2. Основы техники плавания	Техника плавания способом кроль на груди: техника работы рук, техника	2	2

способом кроль на груди.	работы ног, особенности сочетания движений рук и ног, особенности сочетания дыхания с движением рук при плавании		
Тема 8.3. Основы техники плавания способом кроль на спине.	Техника плавания способом кроль на спине: техника работы рук, техника работы ног, особенности сочетания движений рук и ног, особенности сочетания дыхания с движением рук при плавании.	2	2
Тема 8.4. Способы ныряния в воду. Техника прыжка в воду способом «ногами вниз» с высоты 3 м.	Техника ныряния в воду: техника отталкивания, действия в полете, техника входа в воду. Техника прыжка в воду способом «ногами вниз»: техника отталкивания, действия в полете, техника входа в воду.	2	2
Тема 8.5. Действия пловца при спасении утопающего. Транспортировка утопающего.	Действия пловца при спасении утопающего: подплывание к утопающему, транспортировка разными способами, оказание первой медицинской помощи на берегу.	2	2
	Самостоятельная работа: самосовершенствование изученных плавательных способов и действий.		10
Раздел 9. Гимнастика.			12
Тема 9.1. Опорные прыжки. Общеразвивающие упражнения.	Опорные прыжки через препятствия: скамейку, человека. Общеразвивающие упражнения для плечевого пояса, туловища, пояса нижних конечностей: на месте, на гимнастической стенке.	2	2
Тема 9.2. Акробатика. Кувырки, стойки на лопатках, голове. Соединение элементов.	Кувырки: вперед из приседа и основной стойки, длинный кувырок вперед; кувырок назад через голову, через плечо. Стойка на лопатках, руках, голове. Перекаты: вперед, назад, через плечо. Мосты: на руках, голове. Соединение элементов в акробатические комплексы.	2	2
Тема 9.3. Общеразвивающие упражнения на гимнастической стенке, с гимнастической скамейкой.	Общеразвивающие упражнения для плечевого пояса, туловища, пояса нижних конечностей с гимнастической скамейкой.	2	2
	Самостоятельная работа: самостоятельное выполнение изученных видов и комплексов гимнастических упражнений		6

Раздел 10. Современные оздоровительно-корректирующие системы (Й. Пилатеса, Т. Ханны, М. Фельденкрайса, Александра).			36
Тема 10.1.История создания и отличительные черты каждой системы.	История создания оздоровительно-корректирующих систем Й. Пилатеса, Т. Ханны, М. Фельденкрайса, Александра. Отличительные черты каждой системы	2	2
Тема 10.2.Понятие сенсорно-моторной амнезии. Мышечный дисбаланс и взаимосвязь двигательных и стабилизирующих мышц.	Понятие сенсорно-моторной амнезии. Понятие мышечный баланс и дисбаланс. Причины мышечного дисбаланса. Понятие мышц- антагонистов, двигательных мышц, стабилизирующих мышц. Их взаимосвязь.	2	2
Тема 10.3.Изучение комплекса упражнений систем Т. Ханны и М. Фельденкрайса для коррекции мышц туловища.	Комплекс упражнений систем Т. Ханны и М. Фельденкрайса для коррекции мышц туловища.	2	4
Тема 10.4.Изучение комплекса упражнений систем Т. Ханны и М. Фельденкрайса для коррекции мышц верхних и нижних конечностей.	Комплекс упражнений систем Т. Ханны и М. Фельденкрайса для коррекции мышц верхних и нижних конечностей	2	2
Тема 10.5.Изучение упражнений системы Й. Пилатеса для развития профессионально важных мышц нижних и верхних конечностей.	Упражнения системы Й. Пилатеса для развития профессионально значимых мышц нижних и верхних конечностей.	2	2
Тема 10.6.Изучение упражнений системы Й. Пилатеса для развития профессионально важных мышц спины и живота.	Упражнения системы Й. Пилатеса для развития профессионально значимых мышц спины и живота.	2	2
Тема 10.7. Взаимодействие мышц и ЦНС. Первичный контроль. Изучение упражнений системы Александра для улучшения	Центральная нервная система: отправка сигналов к двигательным мышцам. Понятие «первичный контроль». Упражнения системы Александра для улучшения управления телом.	2	2

управления телом.			
Тема 10.8.Изучение упражнений системы Александра для улучшения осанки.	Упражнения системы Александра для улучшения осанки.	2	2
	Самостоятельная работа: выполнение изученных комплексов упражнений оздоровительных систем.		18
Раздел 11. Развитие профессионально важных психофизиологических качеств.			32
Тема 11.1. Основные физические качества. Методы их развития.	Понятие основных физических качеств: быстрота, выносливость, гибкость, ловкость, сила. Формы, методы и средства развития.	2	2
Тема 11.2. Профессионально важные психофизиологические качества.	Понятие основных профессионально значимых психофизиологических качеств. Определение основных профессионально значимых психофизиологических качеств специальности повар, кондитер.	2	2
Тема 11.3. Изучение упражнений для развития координации движений.	Комплексы упражнений для развития координации движений.	2	2
Тема 11.4. Изучение комплексов упражнений для развития подвижности пальцев рук.	Комплексы упражнений для развития подвижности пальцев рук.	2	2
Тема 11.5. Изучение упражнений для развития глазомера, внимания.	Комплексы упражнений для развития глазомера, внимания.	2	2
Тема 11.6. Изучение упражнений для развития сенсорномоторной координации движений рук.	Комплексы упражнений для развития сенсорномоторной координации движений рук.	2	2
Тема 11.7. Изучение комплексов упражнений для развития общей выносливости.	Комплексы упражнений для развития общей выносливости.	2	2
Тема 11.8. Изучение комплексов упражнений для развития скоростно-силовых качеств.	Комплексы упражнений для развития скоростно-силовых качеств.	2	2

	Самостоятельная работа: выполнение изученных комплексов упражнений для развития профессионально важных психофизиологических качеств.		16
Раздел 12. Развитие профессионально важных групп мышц.			30
Тема 12.1. Изучение упражнений для развития профессионально важных групп мышц спины и живота.	Определение профессионально важных групп мышц для специальности повар, кондитер. Виды упражнений для развития профессионально значимых групп мышц живота и спины - динамические, статические: техника выполнения.	2	4
Тема 12.2. Изучение комплексов упражнений системы Й. Пилатеса на фитболе.	Комплексы упражнений системы Й. Пилатеса на фитболе для развития профессионально важных групп мышц: техника выполнения.	2	2
Тема 12.3. Изучение комплексов упражнений для развития профессионально важных групп мышц плечевого пояса с резиновым эспандером и фитболом.	Комплексы упражнений для развития профессионально важных групп мышц плечевого пояса: техника выполнения.	2	2
Тема 12.4. Изучение комплексов упражнений для развития профессионально важных групп мышц нижних конечностей с резиновым эспандером и фитболом.	Комплексы упражнений для развития профессионально важных групп мышц нижних конечностей: техника выполнения.	2	2

Тема 12.5. Изучение комплексов упражнений для развития всех профессионально важных групп мышц туловища с резиновым эспандером.	Комплексы упражнений для развития профессионально важных групп мышц туловища - динамические, статические: техника выполнения.	2	2
Тема 12.6. Изучение комплексов упражнений для развития всех профессионально важных групп мышц туловища с внешними отягощениями.	Комплексы упражнений для развития всех профессионально важных групп мышц туловища с внешними отягощениями: техника выполнения.	2	2
	Самостоятельная работа: выполнение изученных упражнений, развивающих профессионально значимые качества и группы мышц.		16
Раздел 13. Круговые тренировки для развития профессионально важных психофизиологических качеств и групп мышц».			34
Тема 13.1. Принципы круговой тренировки. Правила составления упражнений для круговой тренировки.	Основные принципы при проведении круговых тренировок: подбор упражнений, интенсивность и продолжительность выполнения упражнений, интервалы, количество подходов и повторений.	2	2
Тема 13.2. Круговая тренировка для развития мышц брюшного пресса.	Круговая тренировка для развития мышц: верхнего отдела прямой мышцы живота, нижнего отдела прямой мышцы живота, косых мышц туловища.	2	4
Тема 13.3. Круговая тренировка для развития мышц-разгибателей спины.	Круговая тренировка для развития мышц : мышц- разгибателей спины, мышц- вращателей поясницы, косых мышц туловища.	2	2

Тема 13.4. Круговая тренировка для развития мышц плечевого пояса.	Круговая тренировка для развития мышц (чередование): двуглавой мышцы плеча, трехглавой мышцы плеча, дельтовидной мышцы, трапецевидной мышцы.	2	2
Тема 13.5. Круговая тренировка для развития мышц бедра и голени.	Круговая тренировка для развития мышц (чередование): наружной поверхности бедра, внутренней поверхности бедра, передней поверхности бедра, задней поверхности бедра, мышц голени.	2	2
Тема 13.6. Круговая тренировка для развития скоростно-силовых и скоростных качеств.	Круговая тренировка для развития скоростно-силовых и скоростных качеств (чередование): разные виды бега на месте и в движении; разные виды прыжков на месте, в движении, через препятствия, упражнения со скакалкой, прыжки в приседе, приседания, упор присев-упор лежа, поднимание туловища, отжимания и др.	2	2
Тема 13.7. Составление индивидуальных комплексов круговой тренировки и проведение их на группе.	Составление на основе изученных комплексов индивидуальных комплексов круговой тренировки и проведение их на группе.	2	2
	Самостоятельная работа: составление комплексов круговых тренировок для развития профессионально важных физических качеств и групп мышц, самостоятельное выполнение Комплексов круговых тренировок.		18
Раздел 14. Итоговая диагностика уровня развития профессионально важных психофизиологических качеств и групп мышц студентов.	Итоговая диагностика уровня развития профессионально важных психофизиологических качеств и групп мышц студентов.	2	4
Всего:			324

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.

4.1. Материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала размером 12×24 кв. м.

Спортивный инвентарь и оборудование спортивного зала:

№ п/п	Спортивный инвентарь, оборудование	Единицы измерения	Кол-во
1.	Коврики гимнастические	Шт.	30
2.	Скамейки гимнастические	Шт.	6
3.	Стенки гимнастические	пролеты	15
4.	Перекладина навесная	Шт.	5
5.	Штанга тренировочная	Шт.	2
6.	Гантели от 1 до 5 кг	комплект	15
7.	Скакалки	Шт.	35
8.	Фитболы	Шт.	30
9.	Резиновый амортизатор	Шт.	30
10.	Колодки стартовые	Шт.	5
11.	Стойки для прыжков переносные л/а	Шт.	2
12.	Гранаты учебные 500 и 700 г	Шт.	10
13.	Планки для прыжков в высоту	Шт.	3
14.	Эстафетная палочка	Шт.	8
15.	Секундомеры	Шт.	2
16.	Лыжи беговые с креплениями	Пары	40
17.	Палки лыжные	Пары	40
18.	Ботинки лыжные	Пары	40
19.	Щиты баскетбольные с кольцами	Шт.	2
20.	Мячи баскетбольные	Шт.	30
21.	Стойки волейбольные	Пары	2
22.	Сетка волейбольная	Шт.	2
23.	Мячи волейбольные	Шт.	30
24.	Стойки-измерители для прыжков в высоту	Шт.	2
25.	Рулетки	Шт.	2
26.	Обруч	Шт.	20
27.	Аптечка для оказания медицинской помощи	Шт.	1

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, экран.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

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

Для студентов.

1. Барчуков И. С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / под общ. ред. Г.В.Барчуковой. — М., 2011.
2. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
3. Виленский М. Я., Горшков А. Г. Основы здорового образа жизни студента.// Среднее профессиональное образование, 2011, №№ 4-6, 2012 №№ 1-3.

4. Гамидова С. К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. — Смоленск, 2012.
5. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиева Р.Л., Погадаев Г.И. Физическая культура: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2010.
6. Сайганова Е.Г, Дудов В. А. Физическая культура. Самостоятельная работа: учеб. Пособие. — М., 2010. — (Бакалавриат).

Для преподавателей.

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Государственная целевая программа развития физической культуры и спорта а 2006-2015 гг.
3. Федеральный закон «О физической культуре и спорте в Российской Федерации» от 29.04.1999 г. № 80-ФЗ.
4. СанПиН 2.4.3. 1186-03 (приложение 3).
5. Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. — М., 2013.
6. Евсеев Ю.И. Физическое воспитание. — Ростов н/Д, 2010.
7. Кабачков В.А. Полиевский С.А., Буров А.Э. Профессиональная физическая культура в системе непрерывного образования молодежи: науч.-метод. пособие. — М., 2010.
8. Литвинов А. А., Козлов А.В., Ивченко Е.В. Теория и методика обучения базовым видам спорта. Плавание. — М., 2014.
9. Манжелей И. В. Инновации в физическом воспитании: учеб. пособие. — Тюмень, 2010.
10. Миронова Т. И. Реабилитация социально-психологического здоровья детско-молодежных групп. — Кострома, 2014.
11. Настольная книга учителя физической культуры. / Под ред. Проф. Кофмана Л. Б.; Авт.-сост. Погадаев Г.И.- М.: Физкультура и спорт, 1998
12. Тимонин А.И. Педагогическое обеспечение социальной работы с молодежью: учеб. пособие / под ред. Н.Ф.Басова. — 3-е изд. — М., 2013.
13. 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. www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
2. www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»).
3. www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).
4. www.goup32441.narod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009)).
5. www.infosport.ru

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы
---------------------	-----------------	----------------

		оценки
Умения:		
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; выполнять физкультурно-оздоровительные занятия для повышения индивидуального уровня физического развития и физической подготовленности, необходимых для профессиональной деятельности, формирования правильного телосложения, совершенствования техники движений; применять средства физической культуры в целях восстановления организма после умственной и физической усталости, для профилактики профессиональных заболеваний и утомления; уметь сотрудничать, проявлять взаимопомощь и ответственность в процессе выполнения коллективных форм физических упражнений.	<p>«отлично»: Все практические задания выполнены верно, точно, практично, без ошибок и подсказок преподавателя; двигательные умения, максимально приближены к технике эталонного; выполнены без ошибок, с максимальной амплитудой и устойчивым ритмом;</p> <p>«хорошо»: Все задания выполнены не совсем верно и точно, но без ошибок и с подсказками преподавателя; двигательные умения приближены к технике эталонного, но в процессе выполнения движения возникли незначительные ошибки, которые не повлияли на результат;</p> <p>«удовлетворительно»: Все задания выполнены верно, но не точно, с ошибками и подсказками преподавателя; выполненное двигательное умение имеет сходство с эталонным, допущены грубые ошибки, искажающие технику движения;</p> <p>«неудовлетворительно»: Задания выполнены не все, неверно, неточно, с ошибками; при демонстрации двигательных умений допущены значительные ошибки, полностью искажена техника выполнения, в результате чего нет сходства с эталоном.</p> <p>Критериями оценивания умений служат практические задания, при выполнении которых оценивается уровень освоения двигательными умениями и контрольные тесты, определяющие уровень развития основных физических качеств.</p>	Практические задания, тестирование двигательных умений и основных физических качеств.
Знания:		
роль и значение физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; виды физкультурно-	<p>«отлично»: – применение знаний выше программного материала в незнакомой (нестандартной) ситуации; – оригинальность решения;</p>	Практические задания, устный опрос, рефераты.

<p>оздоровительных занятий, необходимые для повышения индивидуального уровня физического развития и физической подготовленности, необходимых для профессиональной деятельности, формирования правильного телосложения, совершенствования техники движений;</p> <p>основные условия и характер труда будущей профессиональной деятельности, основы психофизиограммы профессии, основные виды профессиональных заболеваний и средства физической культуры для их профилактики.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – гибкость, системность, глубину мышления; – применение методов, адекватных учебной задаче; – проявление высокого уровня самостоятельности; <p>«хорошо»:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владение программным материалом на уровне осознанного применения; – информированность, широту знаний; – применение освоенных алгоритмов в типовой (знакомой) ситуации; – применение методов, адекватных учебной задаче; – проявление высокого уровня самостоятельности; <p>«удовлетворительно»:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владение программным материалом на уровне понимания; – применение освоенных алгоритмов в типовой (знакомой) ситуации; – применение методов, адекватных учебной задаче; – проявление недостаточного уровня самостоятельности; <p>«неудовлетворительно»:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владение программным материалом на уровне понимания; – применение освоенных алгоритмов в типовой (знакомой) ситуации; – применение методов, адекватных учебной задаче; – проявление недостаточного уровня самостоятельности. 	
--	---	--

Приложение III.5.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.05. Русский язык и культура речи

2016 г.

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседании ПЦК

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением

Протокол № 1 от 30 августа 2016 года
Председатель _____ Харламова О.В..

30 августа 2016 года В.В.Важенина

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 05 «Русский язык и культура речи» разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Разработчик:

Заблоцкая А.Б., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	486
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	486
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	487
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	492
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	492

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ 05. Русский язык и культура речи

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл естественно-научного профиля.

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

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

- применять высказывания в устной и письменной форме, соответствующие нормам современного русского литературного языка;
- Выявлять речевые ошибки и недочёты и исправлять их;
- Эффективно отстаивать профессиональные и личные интересы при помощи грамотно выстроенной речи;
- Решать коммуникативные ситуации, достигая коммуникативных целей;
- Работать со справочной литературой.

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

- Коммуникативные качества речи
- Орфоэпические, грамматические, стилистические нормы современного русского литературного языка;
- Функциональные стили русского языка;
- Понятие речевого воздействия;
- Факторы, правила, приёмы речевого воздействия;
- Требования к выступлению перед различными аудиториями;
- Тактику ведения споров и переговоров

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 58 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 50 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 8 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	10
самостоятельная работа обучающихся	8
Промежуточная аттестация	2

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	1
	1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины		
	2. Значение учебной дисциплины в подготовке к профессиональной деятельности специалистов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»		
	3. Понятие о культуре речи		
Раздел 1 Нормы современного русского литературного языка		22/6	
Тема 1.1 Фонетические нормы	Содержание учебного материала	2	
	1. Фонетические единицы языка (фонемы)		
	2. Фонетические средства речевой выразительности.		
	3. Особенности русского ударения		
Тема 1.2 Орфоэпические нормы	Содержание учебного материала	2	2
	1. Дикция и выразительное чтение.		
	2. Акцентологические и произносительные нормы.		
	3. Орфоэпические ошибки в речи.		
	Практическое занятие № 1 «Определение орфоэпических норм по словарю. Ударение в слове. Нахождение и исправление ошибок, связанных с нарушением орфоэпических норм»	2	
Тема 1.3 Лексические нормы	Содержание учебного материала	2	2 2
	1. Лексические единицы русского языка.		
	2. Нормы словоупотребления.		
	3. Сочетаемость слов.		
Тема 1.4 Фразеологические единицы	Содержание учебного материала	2	
	1. Фразеологические единицы русского языка.		
	2. Особенности фразеологических единиц.		
	3. Употребление фразеологизмов в речи		
Тема 1.5	Содержание учебного материала	2	

Лексические нормы	1. Лексические ошибки: плеоназм, тавтология, алогизмы, избыточные слова в тексте 2. Ошибки в употреблении фразеологизмов. 3. Употребление профессиональной лексики и научных терминов.	2	2
	Практическое занятие № 2 «Определение лексического значения слова. Использование синонимов, омонимов, антонимов, паронимов в речи. Определение лексического значения фразеологизмов и употребление их в речи. Нахождение и исправление ошибок, связанных с неправильным употреблением слов».		
Тема 1.6 Морфологические нормы	Содержание учебного материала	2	2
	1. Нормативное употребление форм имен существительных, прилагательных, числительных и местоимений. 2. Стилистика частей речи. Ошибки в формообразовании и использовании в тексте форм слова.		
Тема 1.7 Морфологические нормы	Содержание учебного материала	2	2
	1. Нормативное употребление форм глаголов, причастий и деепричастий. 2. Стилистика частей речи. Ошибки в формообразовании и использовании в тексте форм слова.		
	Практическое занятие № 3 «Определение морфологических норм по грамматическому словарю. Выявление ошибок в употреблении форм слова. Использование заданных форм слова в предложении и тексте, использование грамматических синонимов».	2	
Тема 1.8 Синтаксические единицы	Содержание учебного материала	2	
	1. Синтаксические единицы 2. Синтаксическая синонимия		
Тема 1.9 Синтаксические нормы	Содержание учебного материала	2	2
	1. Синтаксические нормы. 2. Редактирование текстов.		
	3. Практическое занятие № 4. «Стилистический анализ синтаксических структур в тексте. Конструирование текста в определенном стиле и жанре с уместным использованием заданных синтаксических структур».	2	
Тема 1.10 Текст и его	Содержание учебного материала	2	2
	1. Особенности построения текстов.		

структура	2. Функционально-смысловые типы речи (описание, рассуждение, повествование).					
	3. Создание текстов разных типов.					
Тема 1.11 Стили речи	Содержание учебного материала	2				
	1. Функциональные стили речи: сфера их использования, языковые признаки, жанры, особенности построения текстов различных стилей. 2. Стилистические нормы.					
	Практическое занятие № 5 «Выявление ошибок, нарушающих стилевое единство текста, норма его стилистического оформления. Создание текста официально-делового и научного стиля».	2				
	Самостоятельная работа обучающихся	6				
Раздел 2 Речевое воздействие		14/2				
Тема 2.1 Речевое воздействие	Содержание учебного материала	2	2			
	1. Речевое воздействие как наука 2. Способы речевого воздействия 3. Факторы, приёмы и правила речевого воздействия 4. Коммуникативная позиция 5. Коммуникативная неудача и коммуникативная грамотность					
	Тема 2.2 Вербальное речевое воздействие			2	2	
	Содержание учебного материала 1. Понятие о вербальном речевом воздействии 2. Правила вербального речевого воздействия 3. Эффективность выступления в различных аудиториях					
	Тема 2.3 Ораторская речь			Содержание учебного материала	2	
1. Подготовка к выступлению 2. Композиция выступления 3. Имидж оратора 4. Типы слушателей 5. Тактика поведения в нестандартных ситуациях						
Тема 2.4 Использование приёмов речевого воздействия в практической деятельности		Содержание учебного материала	2			
		1. Характеристика аудитории 2. Составление высказываний, соответствующих коммуникативной ситуации 3. Преодоление коммуникативных барьеров				
		Тема 2.5				

Спор	1.Определение спора, терминология 2.Структура доказательства: тезис; аргументы; демонстрация 3.Основные техники, тактики и стратегии спора		
Тема 2.6 Переговоры	Содержание учебного материала	2	2
	1. Подготовка к переговорам		
	2.Ведение переговоров 3.Уловки на переговорах		
Тема 2.7 Переговоры	Содержание учебного материала	2	2
	1.Применение различных видов аргументации 2.Оценка важности психологических средств в споре 3.Установление и поддержание деловых контактов		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Дифференцированный зачёт	2	2
Всего:		50/8	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:

Кабинет «Русского языка и литературы», который оснащен техническими средствами обучения: компьютер, оргтехника, проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык и культура речи: учебник для студентов сред.проф учеб. Заведений. – М.: «Академия», 2009
2. Воителева Т.М. Русский язык и культура речи: дидактические материалы: учеб.пособ. для студентов сред.проф учеб. заведений. – М., 2009

Дополнительные источники:

1. Универсальный словарь по русскому языку. – СПб.:ИГ «Весь», 2009. – 1184с.
2. Орфографический словарь русского языка./ сост. Д.Н.Ушаков, С.Е.Крючков – М., «Просвещение», 1988

2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Райская Лариса Матвеевна Русский язык и культура речи. Лекции: Учебное пособие. Издательство ТПУ– 141 с, 2009

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
1.Создавать высказывания в устной или письменной форме, соответствующие нормам русского литературного языка; 2.выявлять речевые ошибки и недочёты, исправлять их; 3.Эффективно отстаивать профессиональные и личные интересы при помощи грамотной речи; 4.Решать коммуникативные ситуации, достигая коммуникативных целей; 5.Работать со справочной литературой; Коммуникативные качества речи: 1.Орфоэпические, грамматические, стилистические нормы современного русского литературного языка; 2.Функциональные стили речи; 3.Понятие речевого воздействия;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов

<p>4. Факторы, правила и приёмы речевого воздействия; 5. Требования к выступлению перед аудиторией; 6. Тактика успешного ведения спора и переговоров.</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: 1. Определять орфоэпические нормы по словарю, ударение в слове. Уметь находить и исправлять ошибки, связанные с нарушением орфоэпических норм; 2. Определять лексическое значение слова. Уметь использовать синонимы, омонимы, антонимы, паронимы в речи. Определять лексическое значение фразеологизмов и употребление их в речи. Находить и исправлять ошибки, связанные с неправильным употреблением слов». 3. Определять морфологические нормы по грамматическому словарю. Выявлять ошибки в употреблении форм слова. Использовать заданные формы слов в предложении и тексте; 4. Уметь делать стилистический анализ синтаксических структур в тексте, конструировать текст в определенном стиле и жанре с уместным использованием заданных синтаксических структур; 5. Уметь выявлять ошибки, нарушающие стилевое единство текста.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - оценка заданий для самостоятельной работы,</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.01. МАТЕМАТИКА

2016 г.

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседание ПЦК
Протокол № 1 от 30 августа 2016 года
Председатель _____ Харламова О.В.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
_____ В.В. Важенина
30 августа 2016 года

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Математика разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Разработчик: Винникова Елена Владимировна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	497
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	497
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	498
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	502
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	502

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины «Математика» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции и организации общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл, в естественнонаучные дисциплины.

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

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

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности.

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

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы;
- основные понятие и методы математического анализа, теории вероятности и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в профессиональной деятельности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 75 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 50 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 25 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса

	и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
практические занятия	26
контрольная работа	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
- реферат	10
- индивидуальные творческие задания	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины МАТЕМАТИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Основные понятия и методы математического анализа		43	
Тема 1.1 Дифференциальные и интегральное исчисление	Содержание учебного материала	10	2
	Числовые последовательности. Функция одной переменной. Предел функции. Два замечательных предела. Сложная функция. Производная функции. Неопределенные интеграл. Определенный интеграл.		
	Практические занятия 1. Приложение производной к решению задач прикладного характера. 2. Вычисление неопределенных интегралов. 3. Вычисление площадей криволинейных фигур.	6	
Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему «Приложение производных в производственных процессах» Подбор практических задач, решаемых с помощью производных и интегралов		6	
Тема 1.2 Обыкновенные дифференциальные уравнения	Содержание учебного материала	4	2
	Основные понятия. Дифференциальные уравнения первого порядка с разделяющимися переменными. Линейные дифференциальные уравнения первого порядка. Линейные дифференциальные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами.		
	Практические занятия Приложения дифференциальных уравнений для решения прикладных задач.	4	
Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему «Дифференциальные уравнения в частных производных» Подбор практических задач, решаемых с помощью дифференциальных уравнений.		7	
Тема 1.3 Ряды	Содержание учебного материала	2	2
	Числовые ряды. Основные свойства рядов. Необходимый признак сходимости. Признаки сходимости рядов с положительными членами.		
	Практические занятия Решение задач.	4	

Раздел 2 Основы теории вероятностей и математической статистики		30	
Тема 2.1 Вероятность. Теорема сложения вероятности	Содержание учебного материала	4	2
	Понятие события и операции над событиями. Определение вероятности события. Теоремы сложения и умножения вероятностей. Формула полной вероятности. Формула Байеса.		
	Практические занятия	6	
	Решение практических задач с применением вероятностных методов.		
Самостоятельная работа обучающихся		7	
Реферат на тему «Формулы комбинаторики»			
Подбор практических задач, решаемых с помощью вероятностных методов			
Тема 2.2 Случайная величина, ее функция распределения	Содержание учебного материала	2	2
	Распределение дискретных и непрерывных случайных величин. Числовые характеристики случайных величин.		
	Практические занятия	2	
	Нахождение числовых характеристик случайных величин		
Тема 2.3 Основы математической статистики.	Содержание учебного материала	2	2
	Задачи математической статистики. Генеральная совокупность и выборка. Статистическое распределение. Гистограмма. Полигон. Интервальная оценка. Доверительный интервал и доверительная вероятность.		
	Практическое занятие	2	
	Анализ результатов измерений		
Самостоятельная работа обучающихся		5	
Реферат на тему «Методы анализа статистических зависимостей»			
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		75	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Математика».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно – методической литературы.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, справочно–поисковые системы, экран

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Пехлецкий И.Д. Математика: Учебник. – М.: Изд. Центр «Академия», 2010.
2. Григорьев В.П. Сборник задач по высшей математике: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. проф. Образования / В.П. Григорьев, Т.Н. Сабурова. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.

Дополнительные источники:

1. Высшая математика для экономистов: учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям / под ред. проф. Н.Ш. Кремера. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008.
2. Омельченко В.П. Математика: учебное пособие / В.П. Омельченко. Ростов н/Д.: Феникс, 2005.
3. Сборник задач по высшей математике / К.Н. Лунгу. – М.: Айрис-пресс, 2007.
4. Карпук А.А. Высшая математика для технических университетов. Минск: Харвест, 2008

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
УМЕТЬ:	
решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности	Зачет по практической работе «Решение задач»
применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности	Зачет по практической работе «Решение задач»
ЗНАТЬ:	
значение математики в профессиональной деятельности и при освоении профессиональной образовательной программы	Устный опрос
основные понятие и методы математического анализа, теории вероятности и математической статистики	Тестовые задания
основные математические методы решения	Тестирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02. «Экологические основы природопользования»

2016 г.

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседание ПЦК
Протокол № 1 от 30 августа 2016 года
Председатель _____ Харламова О.В.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
_____ В.В.Важенина
30 августа 2015 года

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования» разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Разработчик:

Харламова Ольга Васильевна, преподаватель

:

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
11. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	506
12. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	506
13. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	508
14. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	512
15. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	513

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экологические основы природопользования.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности «19.02.10 Технология продукции общественного питания». Программа учебной дисциплины может быть использована в качестве подготовки специалистов базового уровня.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общий естественнонаучный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 43 часа, из них 8 часов практические занятия, самостоятельной работы обучающегося 21 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:	42
Практические работы	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
1. Реферативная работа; 2. Работа с различными информационными источниками; 3. Подготовка презентаций, эмблем на экологическую тематику; 4. Творческие задания (исследования индивидуальные и групповые).	
Итоговая аттестация в форме дифференцированный зачет.	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: «Экологические основы природопользования»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов.	Уровень усвоения.
Введение.	Цели, задачи. Подходы к определению экологии 19,20 и 21 века.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося: Подготовка и защита презентации по теме «История развития науки экология»	1	
Раздел 1 Состояние окружающей среды России		32	
Тема 1.1. Взаимодействие человека и природы	Содержание учебного материала:	12	
	1 Природа и общество. Общие и специфические черты. Гипотеза Фридмана. Учения Вернадского.	2	2
	2 Научно-технический прогресс. Отличительные экологические признаки Homo sapiens от Homo sapiens sapiens.	2	3
	3 Роль человеческого фактора в решении проблем. Принципы взаимодействия человека с природой. Концепция устойчивого развития.	2	2
	4 Признаки экологического кризиса. Отличия кризиса и катастрофы.	2	2
	5 «Парниковый эффект» и разрушение озонового слоя.	2	2
	6 Практическая работа 1. Отходы. Определение. Классификация. Разработка способов решения проблемы отходов.		
Самостоятельная работа обучающегося: 1. Сочинение на тему «Охрана биосферы» 2. Подготовка и защита презентации по теме «Отходы» 3. Реферативная работа «Парниковый эффект», «Озоновые дыры» 4. Размышления на тему: «Что значит: Используй, охраняя, и охраняй, используя, в наши дни»		6	

Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала:		12	
	1	Природные ресурсы. Определение, признаки, классификация.	2	3
	2	Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов в России.	2	2
	3	Энергопотребление и качество жизни россиян.	2	2
	4	Пищевые ресурсы. Качественная полноценность пищи. Добавки. «Домашняя экология».	2	2
	5	Практическая работа 2. Демографическая проблема. Определение. История развития по Ноутстайну	2	
	6	Практическая работа 3. Демографический кризис РФ, способы решения.	2	
	Самостоятельная работа обучающегося: 1. Поиск информации в интернет-ресурсах, оформление по теме «Экология питания» 2. Подготовка и защита презентации по теме «Демографическая ситуация в РФ». 3. Проведение «домашнего» мониторинга.		6	
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды России	Содержание учебного материала:		8	
	1	Основные загрязнители. Классификация. Загрязнение окружающей среды РФ. Предельно допустимые концентрации.	2	2
	2	Способы ликвидации последствий загрязнения.	2	
	3	Радиация. Деятельность ПО «Маяк».	2	2
	4	Практическая работа 4. «Зеленые революции». Особенности трех «зеленых революций», последствия, необходимость, трансгенная пища и ситуация в РФ.	2	
	Самостоятельная работа обучающегося: 1. Реферативная работа «Генетически модифицированные продукты» 2. Сбор данных «за» и «против» генетически модифицированных продуктов.		4	

Раздел 2				
Правовые основы экологической безопасности		12		
Тема 2.1. История Российского природоохранного законодательства	Содержание учебного материала:		4	
	1	История Российского природоохранного законодательства. Необходимость разработки природоохранных законов. Примеры, проблемы.	2	2
	2	Участие РФ в деятельности международных природоохранных организаций. Примеры, задачи.	2	2
	Самостоятельная работа обучающегося: 1. Презентации по направлениям «Природоохранное законодательство до 1917г.», «Природоохранное законодательство в Советское время». 2. Участие в конкурсе эмблем 3. Реферативная работа «Международные природоохранные организации»		4	
Тема 2.2. Правовая и юридическая ответственность за нарушение экологии окружающей среды.	Содержание учебного материала:		2	
	1	Правовая и юридическая ответственность за нарушение экологии окружающей среды. Виды экологических правонарушений.	2	2
Дифференцированный зачет		2		
Всего		63		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- раздаточный материал по всем темам обучения,
- презентации по темам: «Отходы», «История развития Российского природоохранного законодательства», «Демографическая проблема», «Пищевые ресурсы человечества», «Международные природоохранные организации», «Парниковый эффект», «Энергосбережение в РФ», «Загрязнение окружающей среды России», «Генетически модифицированные продукты» и др.

- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор, экран;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Трушин Т.П. Экологические основы природопользования. /Учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, -416 с. (СПО).

Дополнительные источники:

1. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования: Учебник.- М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2002.
2. Степень Р.А.. Экология: Экологические проблемы товароведения: Учеб. Пособие для студентов высших учебных заведений / В.Н. Паршикова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004
3. Экология и экологическая безопасность: Учеб. Пособие для студ. Высш. Пед. Учеб. Заведений. –М.: Издательский центр «Академия», 2002.
4. Южный Урал: География, экология, природопользование. Учебное пособие. Челябинск: Юж-Урал. КН. Изд-во, Юж.-Урал. Изд.- торг.Дом,20

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">-принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;-принципы и методы рационального природопользования;-методы экологического регулирования;-принципы размещения производств различного типа;-основные группы отходов их источники и масштабы образования;-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;-принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;-природоресурсный потенциал Российской Федерации;-охраняемые природные территории.	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none">-письменного/устного опроса;-тестирования; <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none">-тестирования

<p>Уметь: -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.03 Химия

2016 г.

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА
на заседание ПЦК
Протокол № 1 от 30 августа 2015 года
Председатель _____ Харламова О.В.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
_____ В.В. Важенина
30 августа 2015 года

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.03 «Химия» разработана в соответствии с ФГОС СПО и примерной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик:

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Разработчик:

Харламова О.В., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
16. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	518
17. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	519
18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	520
19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	536
20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	537

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ХИМИЯ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Математический и общий естественнонаучный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие,
- смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 180 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 120 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 60 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
лабораторные занятия	44
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
в том числе:	
Написать рефераты, сообщения; Решить задачи; Составить конспекты; Ответить на вопросы;	
Итоговая аттестация в форме экзамена	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины химия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая химия			
Тема 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала <ol style="list-style-type: none"> 1. Физическая химия, ее содержание, задачи объекты методы их изучения. Структура дисциплины. Краткое содержание основных разделов, методы изучения. Значение физической технологии приготовления пищи и других специальных дисциплин. 2. Предмет термодинамики. Основные понятия термодинамики: система, фаза, виды систем, параметры состояния систем, виды процессов. Внутренняя энергия системы, теплота, работа. 3. Первый закон термодинамики для изобарного и изохорного процессов. Понятия энтальпии. Основные законы термохимии. Закон Лавуазье-Лапласа, закон Гесса и следствие из него. 4. Термохимические расчеты, их значение в энергетике биохимических и физиологических процессов. 	6	2
	Практическое занятие: Решение задач на расчет энтальпий химических реакций. Решение задач на расчет энтропии химических реакций.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Роль российских и зарубежных ученых в становлении и развитии физической химии (сообщение). Энтальпия образования, разложения, сгорания, растворения. Тепловой эффект реакции (решить задачи). Второй закон термодинамики, направление химических процессов. Самопроизвольные процессы. Свободная и связанная энергия. Понятие энтропии (решить задачи)	3	
Тема 1.2. Химическая реакция	Содержание учебного материала	6	2

	1	Закономерности протеканий химических реакций.		
	2	Классификация химических реакций по различным признакам.		
	3	Окислительно-восстановительные реакции.		
	4	Реакции ионного обмена в водных растворах.		
	Лабораторная работа: Определение характера среды раствора с помощью универсального индикатора. Проведение реакций ионного обмена для характеристики свойств электролитов.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Термохимические уравнения, их особенности (составить конспект)		3	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ Химическое равновесие	Содержание учебного материала		4	
	1	Предмет химической кинетики. Скорости химической реакции. Влияние природы реагирующих веществ, площади поверхности, температуры и концентрации на скорость реакции. Катализ и катализаторы. Катализаторы положительные и отрицательные, условия их действия.		2
	2	Химическое равновесие. Константа, ее физический смысл. Принцип Ле-Шателье. Влияние температуры, давление и концентрации на смещение химического равновесия.		
	Лабораторная работа Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ. Влияние температуры на процессы приготовления пищи, хранение пищевого сырья и готовой продукции.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Ферменты их значение (сообщение) Правило Вант-Гоффа. Закон действующих масс (решить задачи) Обратимые и необратимые химические реакции (выполнить упражнение)		2	
Тема 4. Свойства растворов	Содержание учебного материала		8	1

	<p>1 Жидкое состояние веществ, свойства жидкостей, изотропность, внутреннее строение, ассоциация молекул, температура кипения. Поверхностное натяжение. Методы определения поверхностного натяжения. Поверхностно-активные вещества, их роль в технологии продукции общественного питания (эмульгирование, пенообразование). Вязкость жидкостей, ее зависимость от различных факторов. Методы определения относительной вязкости. Влияние вязкости на качество пищевых продуктов (супы, желеобразные блюда, каши, студни и др.).</p> <p>2 Общая характеристика концентрации растворов. Способы выражения концентрации. Механизм растворения. Сольватная (гидратная) теория растворов Д.И. Менделеева.</p> <p>3 Растворимость газов в жидкостях, зависимость от температуры и давления. Использование этих факторов в технологических процессах. Растворимость жидкостей, ее зависимость от различных факторов. Растворимость в двухслойных жидкостях. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.</p> <p>4 Растворимость твердых веществ, зависимость от температуры и степени измельчения. Использование этих факторов в технологии продукции общественного питания.</p>		2 3 2
	<p>Лабораторная работа: Определение поверхностного натяжения жидкостей. Расчет погрешностей. Определение вязкости жидкости.</p>	2	
	<p>Практическое занятие: Реакции ионного обмена в растворах. Окислительно-восстановительные реакции. Расчет изменения скорости химических реакций при изменении концентрации и температуры</p>	2	

	<p>Самостоятельная работа: Плазмолиз, плазмолизис и тургор в живых клетках. Растворы изотонические, гипертонические, гипотонические. Значение осмоса в природе технологических и физиологических процессах (составить конспект). Замерзание и кипение растворов. Первый и второй законы Рауля, их значение Осмос и осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа (решить задачи). Свойства растворов электролитов. Теория электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Степень диссоциации, ее зависимость от температуры и концентрации раствора. Константа диссоциации, ее зависимость от температуры (ответить на вопросы). Диссоциация воды. Ионные произведения воды. Нейтральная, кислая, щелочная среда. Водородный показатель. Способы определения pH-среды. Значение pH-среды в технологических процессах (решить задачи) Экологическая характеристика воды (сообщение). Понятие о буферных растворах, использование (сообщение) Свойства разбавленных растворов. Диффузия. Зависимость скорости диффузии от различных факторов. Значение диффузии в технологических процессах в физиологии питания (ответить на вопросы).</p>	4					
<p>Тема 5. Поверхностные явления. Адсорбция</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1" data-bbox="595 839 1859 1150"> <tr> <td data-bbox="595 839 689 954">1</td> <td data-bbox="689 839 1859 954">Общие свойства пограничных слоев. Термодинамическая характеристика поверхности. Определение адсорбции, виды сорбции. Характеристика процесса адсорбции: зависимость от температуры, площади поверхности; избирательный характер. Адсорбция на поверхности раствор – газ. Уравнение Гиббса, его анализ.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="595 954 689 1150">2</td> <td data-bbox="689 954 1859 1150">Адсорбция газов и растворенных веществ, твердыми адсорбентами. Зависимость адсорбции от величины площади поверхности адсорбента, от температуры, его природы растворителя. Применение адсорбции в технологических процессах и санитарии.</td> </tr> </table> <p>Лабораторная работа: Исследование процессов адсорбции активированным углем</p>	1	Общие свойства пограничных слоев. Термодинамическая характеристика поверхности. Определение адсорбции, виды сорбции. Характеристика процесса адсорбции: зависимость от температуры, площади поверхности; избирательный характер. Адсорбция на поверхности раствор – газ. Уравнение Гиббса, его анализ.	2	Адсорбция газов и растворенных веществ, твердыми адсорбентами. Зависимость адсорбции от величины площади поверхности адсорбента, от температуры, его природы растворителя. Применение адсорбции в технологических процессах и санитарии.	4	2
1	Общие свойства пограничных слоев. Термодинамическая характеристика поверхности. Определение адсорбции, виды сорбции. Характеристика процесса адсорбции: зависимость от температуры, площади поверхности; избирательный характер. Адсорбция на поверхности раствор – газ. Уравнение Гиббса, его анализ.						
2	Адсорбция газов и растворенных веществ, твердыми адсорбентами. Зависимость адсорбции от величины площади поверхности адсорбента, от температуры, его природы растворителя. Применение адсорбции в технологических процессах и санитарии.						
	<p>Лабораторная работа: Исследование процессов адсорбции активированным углем</p>	2					

	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Поверхностно-активные и поверхностно-неактивные вещества. Роль поверхностно-активных веществ в эмульгировании, пенообразовании, их использование в санитарии (сообщение) Удельная адсорбция. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Молекулярная, ионная и ионообменная адсорбция (составить конспект) Понятие о хроматографии, использование (ответить на вопросы)</p>	2	
Раздел 2. Органическая химия			
Тема 2.1. Теоретические основы органической химии.	Содержание учебного материала	2	
	1 Предмет органической химии. Теория химического строения органических соединений. Электронная, структура атома углерода в возбуждённом состоянии. Структурные формулы.	2	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: Номенклатура в органической химии, особенности, принципы эмпирической, рациональной и систематической номенклатуры (составить конспект, выполнить упражнение) Гомологические ряды алканов, алкенов, алкинов, циклоалканов, диеновых, ароматических углеводородов (выполнить упражнение).</p>	1	
Тема 2.2. Спирты, фенолы, простые эфиры. Оксикислоты	Содержание учебного материала	6	
	<p>1 Спирты; классификация спиртов. Физические свойства спиртов, общие способы получения спиртов. Получение этанола путем брожения глюкозы, сахарозы, крахмала. Применение этанолсодержащих продуктов в приготовлении блюд Отдельные представители: этанол, метанол, амиловые спирты. Многоатомные спирты. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, ксилит, сорбит их применение в производстве пищевых продуктов. Простые эфиры, их изомерия и номенклатура, свойства и получение.</p> <p>2 Оксикислоты, строение их молекул, определение, номенклатура. Оптическая изомерия оксикислот. Оптические антиподы. Рацематы. Физические и химические свойства оксикислот, способы их получения, отдельные представители: молочная кислота, яблочная кислота, лимонная кислота, винная кислота, салициловая</p>		2

		кислота, галловая кислота, их применение в технологии переработки продовольственных продуктов.		
		Лабораторная работа: Исследование свойств одноатомных и многоатомных спиртов.	2	
		Практическое занятие: Выполнение упражнений, направленных на изучение химических свойств и способов получения спиртов, фенолов и простых эфиров.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся: Влияние этанола на организм человека (реферат).	3	
Тема 2.3. Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты.	Содержание учебного материала		2	
	1	Альдегиды, строение их молекул, карбонильная группа, общая формула. Ненасыщенные альдегиды. Акролеин. Образование акролеина при термическом разложении жиров и масел. Свойства акролеина. Ароматические альдегиды и кетоны. Бензольный альдегид, ванилин, их свойства и применение.		2
	2	Классификация карбоновых кислот. Уксусная кислота, ее свойства, получение и использование в пищевой промышленности. Высшие карбоновые кислоты. Двухосновные карбоновые кислоты, насыщенные и ненасыщенные. Производные карбоновых кислот, сложные эфиры их получение и использование в пищевой промышленности.		
Тема 2.4. Азотосодержащие соединения	Содержание учебного материала		1	
	1	Аминокислоты, строение молекул, определение, классификация, номенклатура, их распространение в природе, химические свойства аминокислот. Амфотерный характер аминокислот, отношение к нагреванию, реакция меланоидинообразования. Биполярный ион. Заменимые и незаменимые аминокислоты, их значение в технологии переработки продовольственных продуктов. Пептиды, их значение, образование пептидных связей. Влияние состава и содержания аминокислот на биологическую ценность пищевых продуктов. Нитросоединения: строение молекул, свойства, применение (составить конспект). Амины: классификация, физические и химические свойства, получение. Карбамид: его свойства и применение		2

Тема 2.5. Белки	Содержание учебного материала		3
	1	Состав и строение белков, работы Э. Фишера и Л. Полинга. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура белков. Свойства белков: денатурация, растворимость, амфотерность, меланоидинообразование, гидролиз, цветные реакции белков. Использование белков в технологии производства продовольственных продуктов. Классификация белков: протеины, протеиды. Характеристика отдельных представителей простых и сложных белков. Распространение белков в природе, биологическое значение Способы получения белков. Белок – инсулин Изменение белков в процессе приготовления пищи, переваривания пищи Гниение белков	2
	Лабораторная работа: Исследование свойств белков, качественные реакции на белки. Самостоятельная работа обучающихся: Биологическая ценность белков. Полноценные и неполноценные белки.		2
Тема 2.6. Липиды	Содержание учебного материала		2
	1	Общая характеристика и классификация липидов. Простые липиды, их классификация. Состав природных жиров: жидкие и твердые жиры. Химические свойства жиров: гидролиз, переэтерификация, алкоголиз, ацидолиз, окисление, гидрирование.	2
	2	Способы получения жиров. Маргарин, его получение, пищевая ценность. Химические константы жиров: кислотное и йодное числа, число омыления. Химические изменения в жирах, происходящие при хранении и переработке. Рафинация масел. Сложные липиды. Лецитины и кефалины. Холестерин, структура, содержание в продуктах питания, биологическая роль . Изменение жиров в процессе переваривания пищи Самостоятельная работа обучающихся: Биологическая ценность жиров, их биологическое значения	
Самостоятельная работа обучающихся: Биологическая ценность жиров, их биологическое значения		1	
Тема 2.7. Углеводы	Содержание учебного материала		4

	<p>1 Распространение в природе, классификация, биологическое значение, значение углеводов в производстве продовольственных продуктов. Моносахариды. Строение молекул моноз, оптические свойства, таутомерия, мутаротация, физические свойства моносахаридов. Различные виды брожения моносахаридов: спиртовое, молочнокислое, маслянокислое, лимоннокислое. Их использование в производстве продовольственных продуктов.</p> <p>2 Олигосахариды, их классификация, строение молекул дисахаридов. Восстанавливающие и не восстанавливающие дисахариды. Химические свойства дисахаридов. Отдельные представители дисахаридов: мальтоза, целлобиоза, лактоза, сахароза. Способы получения этих веществ, их применение в технологии продовольственных продуктов. Инверсия сахарозы, карамелизация.</p> <p>3 Полисахариды. Крахмал, его распространение в природе, биологическое значение. Фракции крахмала: амилоза и амилопектин. Особенности физических свойств, фракций крахмала. Химические свойства: гидролиз, качественная реакция на крахмал, отношение к нагреванию. Декстрины. Модификации крахмала, их использование в технологии продовольственных продуктов.</p> <p>4 Гликоген и инулин. Клетчатка, строение молекулы, распространение в природе. Гидролиз клетчатки.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Пектиновые вещества, их использование в производстве продовольственных продуктов.</p>		2
Раздел 3 Коллоидная химия			
Тема 3.1. Предмет коллоидная химия. Дисперсные системы	Содержание учебного материала	2	
	<p>1 Основные понятия и определения. Коллоидная химия – наука о поверхностных явлениях. Значение коллоидной химии и связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы: определение, примеры. Характеристика дисперсных систем: степень дисперсности и удельная поверхность. Классификация по степени дисперсности. Общая характеристика классов. Классификация дисперсных систем по агрегатному состоянию, примеры.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.</p>	2	1
		1	

Тема 3.2. Коллоидные растворы	Содержание учебного материала		10	
	1	Коллоидные растворы (золи): понятия, виды, общая характеристика. Методы получения коллоидных растворов: диспергирование, конденсация, пептизация. Применение этих методов для получения пищевых продуктов.		2
	2	Строение коллоидных частиц. Правило Пескова – Фаянса.		
	3	Молекулярно – кинетические свойства золь: броуновское движение, диффузия, осмотическое давление, седиментация. Оптические свойства золь: опалесценция, эффект Фарадея – Тиндаля, окраска золь.		
	4	Устойчивость и коагуляция золь. Факторы, вызывающие коагуляцию. Коллоидная защита. Пептизация.		
	Лабораторная работа: Получение коллоидных растворов. Получение коллоидных растворов методом пептизации. Исследование свойства коллоидных растворов. Седиментация, центрифугирование, диффузия в процессах усвоение пищи, анализе пищевых продуктов.		4	2,3
	Практическое занятие: Составление формул, схем строения мицелл.		2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся: Очистка золь: диализ, электродиализ, ультрафильтрация; их применение (составление конспекта). Электрокинетические явления. Электроосмос и электрофорез, их использование (составление конспекта).		5	
Тема 3.3. Грубодисперсные	Содержание учебного материала		10	

системы	1	Эмульсии: определение, примеры, классификация. Строение эмульсий. Устойчивость, природа и роль эмульгатора. Получение и общие свойства эмульсий. Деэмульгирование. Состав и строение пищевых эмульсий.		2	
	2	Пены: определение, строение и устойчивость. Роль пенообразователей. Получение и разрушение пен. Виды пен, примеры. Состав и строение пищевых пен.			
	3	Порошки: определение, строение, методы получения. Характеристика пищевых продуктов, относящихся к этим системам.			
	4	Аэрозоли, дымы, туманы: определение, примеры, значение аэрозолей.			
5	Влияние размера частиц на качество; значение в технологических процессах и рационе питания.				
6	Набухание и растворение полимеров, характеристика процессов. Студни, их характеристика и свойства, методы получения, синерезис студней.				
Лабораторная работа: Получение устойчивых эмульсий. Получение устойчивых пен, выявление роли стабилизаторов. Изучение процессов набухания. Изучение процессов студнеобразования.				4	2,3
Самостоятельная работа обучающихся: Загрязнение окружающей среды, дисперсными системами; защита окружающей среды (сообщение). Изменение белков в процессах технологической обработки пищевых продуктов (сообщение).				5	
Раздел 4 Аналитическая химия					
Тема 4.1. Теоретические основы	Содержание учебного материала		2		
	1	Аналитическая химия, ее задачи и значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Правила и техника выполнения лабораторных работ. Правила техники безопасности при выполнении лабораторных работ, порядок ведения лабораторного журнала.	1	2	
	2	Теория электролитической диссоциации, степень электролитической диссоциации, сильные и слабые электролиты. Диссоциация кислот, оснований, солей, реакции			

		ионного обмена;	1	
		Самостоятельная работа обучающихся: Закон действия масс, его применение в аналитической химии (составить конспект)	1	
Тема 4.2. Качественный анализ	Содержание учебного материала		26	
	1	Классификация катионов и анионов. Общая характеристика катионов первой аналитической группы. Значение катионов первой аналитической группы в осуществлении химико – технологического контроля.		2
	2	Частные реакции катионов первой аналитической группы.		
	3	Общая характеристика второй аналитической группы катионов. Значение катионов второй группы в проведении химико – технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения.		
	4	Гидролиз солей. Произведение растворимости (ПР), условие образования осадков.		
	5	Общая характеристика третьей аналитической группы катионов. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля.		
	6	Сущность окисления – восстановления. Амфотерность. Окислительно-восстановительных реакций. Электронный баланс.		
	7	Общая характеристика катионов четвертой аналитической группы. Значение катионов четвертой аналитической группы в осуществлении химико – технологического контроля.		
	8	Классификация анионов. Значение аниона в осуществлении химико-технологического контроля.		
	Лабораторная работа: Реакции катионов натрия (действие дигидроантимоната калия; реакция окрашивания пламени). Реакции катионов калия (действие дигидротартрата натрия и кобальтинитрита натрия (гексанитрокобальтата натрия), реакция окрашивания пламени).		16	2,3

	<p>Реакции катионов аммония (действие щелочей, реактива Несслера, реакция разложения аммонийных солей).</p> <p>Систематический ход анализа смеси катионов первой аналитической группы.</p> <p>Реакции катионов бария (действие группового реактива – карбоната аммония, серной кислоты, хромата калия; реакция окрашивания пламени). Реакции катионов кальция (действие группового реактива – карбоната аммония, оксалата аммония; реакция окрашивания пламени). Реакции катионов магния (действие группового реактива – карбоната аммония, гидрофосфата натрия, щелочей).</p> <p>Систематический ход анализа смеси катионов второй аналитической группы.</p> <p>Реакции катионов цинка (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей, сероводорода). Реакции катионов хрома (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей, реакция окисления хрома перекисью водорода) и катионов алюминия (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей, гидроксида аммония, хлорида аммония).</p> <p>Реакции катионов железа (III) (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей, гексацианоферрата (II) калия, роданида аммония) и марганца (действие группового реактива – сульфида аммония, щелочей, реакция окисления марганца висмутатом натрия).</p> <p>Анализ смеси катионов третьей аналитической группы.</p> <p>Групповой и подгрупповой реактивы и условия их применения. Частные реакции катионов четвертой аналитической группы.</p> <p>Реакции катионов серебра (действие группового реактива – сероводорода, соляной кислоты, хромата калия), свинца (действие группового реактива – сероводорода, соляной кислоты, иодида кислоты, иодида калия). Реакции катионов меди (действие группового реактива – сероводорода, гидроксида аммония, реакция окрашивания пламени).</p> <p>Анализ смеси катионов четвертой аналитической группы.</p> <p>Частные реакции анионов первой группы. Реакции сульфат – иона (действие хлорида бария, окислителей: раствора йода или перманганата калия); сульфат –иона (действие хлорида бария, окислителей; растворов йода или перманганата калия); Реакции карбонат – иона (действие хлорида бария, кислот).</p> <p>Частные реакции анионов второй группы. Реакции хлорид – иона (действие нитрата серебра): сульфид – иона (действие нитрата серебра, соляной кислоты).</p> <p>Частные реакции анионов третьей группы. Реакции нитрат – иона (действие сульфата железа (II) в кислой среде): нитрат – иона (действие перманганата калия в кислой среде).</p>		
--	---	--	--

	Анализ сухой соли (один образец) составление ее формулы.		
	Практическое занятие: Решение задач на правило произведения растворимости. Составление уравнений окислительно- восстановительных реакций.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: микрокристаллоскопическая реакция на катионы первой аналитической группы, дробное осаждение (составить конспект). строение комплексных солей номенклатура комплексных солей, равновесие в водных растворах (выполнить упражнение). определение водородного показателя буферных растворов (решить задачи). механизм процесса гидролиза условия осаждения (выполнить упражнение). солевой эффект (ответить на вопросы) кислотно-щелочной метод анализа катионов, реакции на ацетат-ионов (ответить на вопросы).	13	
Тема 4.3. Количественный	Содержание учебного материала	22	

анализ	1	Понятие, сущность, методы количественного анализа. Точность вычислений в количественном анализе.		2
	2	Аналитические и технохимические весы и правила взвешивания на них. Операции весового анализа: подготовка вещества к анализу, взятие и растворение навески, высушивание и прокаливание осадка. Посуда и оборудование весового метода анализа.		
	3	Сущность и методы объемного анализа. Способы выражения концентрации растворов (нормальная концентрация, титр, титр по определяемому веществу). Вычисления в объемном анализе. Титрование, титрованные растворы. Измерительная посуда объемного анализа и ее назначение.		
	4	Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Интервал перехода индикатора, показатель титрования. Выбор индикатора, кривые титрования.		
	5	Способы приготовления растворов с заданной концентрацией. Способы приготовления стандартных растворов; щелочи, установление его титра и нормальности, выбор индикатора.		
	6	Сущность окислительно-методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Эквиваленты окислителей и восстановителей. Перманганатометрия и ее сущность. Иодометрия и ее сущность.		
	7	Сущность методов осаждения. Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико – технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.		
	8	Сущность физико–химических методов анализа и их особенности, применение этих методов в химико–технологическом контроле. Сущность и значение колориметрического метода; сущность и общая характеристика методов стандартных серий и Калибровочного графика. Приборы колориметрического методов анализа.		
	Лабораторная работа: Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Приготовление рабочего раствора щелочи и стандартного раствора щавелевой кислоты. Определение нормальности раствора и титра щелочи. Контрольная задача. Определение содержания железа в соли Мора. Определение жесткости воды.		8	

	Определение содержания хлорида натрия в растворе.		
	<p>Практическое занятие: Вычисление в весовом анализе. Выполнение расчетов в объемном анализе. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций. Выполнение расчетов эквивалентов окислителя, восстановителя.</p>	4	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся: фотометрические методы, титрование в неводных средах (составить конспект). индикаторные ошибки титрования (ответить на вопросы). бромометрия ее сущность, хроматометрия ее сущность, метод Фольгарда, способ Фаянса (составить конспект). определение хлоридов по методу Фольгарда, определение рН методом Михаэлиса, по метру, индикаторами (выполнить упражнение). Фотоэлектроколориметрия, Нефелометрия (ответить на вопросы).</p>	11	
	Всего:	<i>120/60</i>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, лаборатории химии.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- набор химических веществ;
- набор химических органических веществ;
- набор кислот;
- весы электронные;
- дистиллятор;
- плитка электрическая;
- баня комбинированная;
- микроскоп;
- пинцеты;
- предметные стекла, планка для капельного анализа, пипетки, спиртовки;
- лабораторная посуда, колбы, пробирки;
- красители, бумага индикаторная универсальная.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Аналитическая химия. Под. ред проф. А. А. Ищенко. Учебник для студ. сред. проф. учеб заведений. – 2-е изд., стер.- М.: «Академия», 2006.
2. Бабиков А.В. Химия. Учебник для студ. сред. учеб. заведений. – М.: «Академия», 2003.
3. Жарких Н.А. Химия для экономических колледжей / серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: Феникс, 2004. -320 с.

Дополнительные источники:

- Воскресенский А.Г. , Солодкин И.С., Семиколенов Г.Ф. Сборник задач и упражнений по аналитической химии. М., Просвещение, 2005.
- Габриелян Химия 10, 11 класс. Учебник. – 2-е изд. – М.: Дрофа, 2001.
- Хомченко Г. П. Химия для поступающих в ВУЗЫ: учеб. пособ. – М.: Высшая школа, 2000.
- Хохлова А. И. Задачи по химии. – М.: ВЛАДОС, 2004.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
1. Применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; 2. Использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; 3. Описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; 4. Проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции использовать лабораторную посуду и оборудование; 5. Выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; 6. Проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; 7. Выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; 8. Соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;	1. Практические занятия (выполнение упражнений) 2. Лабораторная работ (письменный отчет, наблюдение) 3. Практические занятия (выполнение упражнений) 4. Практические занятия (выполнение алгоритма, ответы на вопросы) Лабораторная работа (письменный отчет, наблюдение) 5. Практические занятия (выполнение упражнений) Лабораторная работа (письменный отчет, наблюдение) 6. Лабораторная работа (письменный отчет, наблюдение) 7. Практические занятия (выполнение упражнений) 8. Практические занятия (выполнение упражнений)

Знать:	
<p>Основные понятия и законы химии; Теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; Понятие химической кинетики и катализа; Классификацию химических реакций и закономерности их протекания; Обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; Окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; Гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; Тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения; Характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; Дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; Роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; Основы аналитической химии; Основные методы классического количественного и физико-химического анализа; Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; Методы и технику выполнения химических анализов; Приемы безопасной работы в химической лаборатории.</p>	<p>Лексический диктант. Тестирование; Тестирование; Письменный опрос; Письменный опрос; Письменный опрос; Тестирование; Тестирование; Тестирование; Тестирование; Тестирование; Письменный опрос; Тестирование; Тестирование.</p>