

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Приложение 1.2
к ОПОП по профессии
35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01. Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01. Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01. Экономические и организационно-правовые основы усадебного хозяйства» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-ОК 10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.3	определять организационно-правовую форму сельской усадьбы, основные направления ее деятельности	основные принципы рыночной экономики
	ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве	понятия спроса и предложения на рынке товаров и услуг
		особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сельского хозяйства
		основные виды сельхозпродукции, возможности ее использования
		структуру регионального производства сельскохозяйственной продукции
		механизмы ценообразования на сельскохозяйственную продукцию
		организационно-правовые формы сельскохозяйственных организаций, их производственную и организационную структуру
		правовые основы деятельности малых предприятий
		нормативные акты и другие материалы по организации и ведению дел в сельскохозяйственной усадьбе
		основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения
		формы оплаты труда

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38-44
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14-18
практические занятия	26-26
<i>Самостоятельная работа</i>	
Дифференцированный зачет	
Промежуточная аттестация	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		Обязат. часть ОП с учетом интенсификации 40 %	Обязат. часть ОП	
Тема 1 Экономические основы производственной деятельности	<i>Содержание учебного материала:</i>	8/4	10/4	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.3
	1 Экономика, ее состояние, развитие, тенденции.			
	2 Микроэкономика и рыночный процесс			
	3 Сельскохозяйственная отрасль в рыночной экономике.			
	4 Формы сельскохозяйственных предприятий.			
	5 Предприятия предпринимательства в условиях рыночной экономики.			
	6 Материально-техническая база.			
	7 Качество и конкурентоспособность продукции.			
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	4	4	
	2 Определение показателей эффективного использования основных фондов и оборотных средств			
	3 Расчет основных показателей эффективности сельскохозяйственной отрасли			
	<i>Самостоятельная работа</i>			
Тема 2 Правовые основы производственной деятельности	<i>Содержание учебного материала</i>	8/6	10/6	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.3
	1 Правовые основы деятельности малых с/х предприятий			
	2 Управление предприятием, кадры предприятия и оплата труда.			
	3 Основы нормирования труда			
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	6	6	
	1 Решение задач: «Кадры предприятия»			
	2 «Производительность труда»			
	3 Определение заработной платы работника сельскохозяйственных предприятий.			
	<i>Самостоятельная работа</i>			
Тема 3 Основные показатели деятельности предприятия	<i>Содержание учебного материала</i>	14/10	14/10	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6
	1 Издержки производства и себестоимость продукции, услуг			
	2 Цена и ценообразование			
	3 Система цен и их дифференциация			

Тема 4 Планирование	4 Оценка эффективности деятельности организации			ПК 4.1 - 4.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	10	
	1 Составление сметы затрат на производство и калькуляций себестоимости единицы изделия			
	2 Расчет себестоимости готовой продукции.			
	3 Определение цены товара			
	4 Расчет прибыли и рентабельности деятельности предприятия			
	5 Оценка эффективности использования ресурсов предприятия			
	Самостоятельная работа			
	Содержание учебного материала	10/6	10/6	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.3
	1 Маркетинговая деятельность сельхозпредприятий.			
	3 Инвестиционная и инновационная политика			
	4 Бизнес-план и его показатели			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	6	
	1 Планирование деятельности предприятия			
	2 Разработка бизнес-плана			
	3 Разработка программы маркетинга сельхозпредприятий			
	Самостоятельная работа			
	Промежуточная аттестация			
Итого		38/26	44/26	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Бухгалтерского учета, налогов и аудита», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Жабина С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. — 3-е изд., стер. М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 320 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Вазим, А. А. Основы экономики / А. А. Вазим. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-46203-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/302279> (дата обращения: 06.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия / И. В. Кондратьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 232 с. — ISBN 978-5-507-47341-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/362300> (дата обращения: 06.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Основы бухгалтерского учета и финансы в АПК : учебник для среднего профессионального образования / Р. Г. Ахметов [и др.] ; под общей редакцией Р. Г. Ахметова, Ю. В. Чутчевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 205 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17394-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533002>

4. Экономика организации агропромышленного комплекса : учебник для среднего профессионального образования / Р. Г. Ахметов [и др.] ; под редакцией Р. Г. Ахметова, Ю. В. Чутчевой. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 425 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17393-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533001>

5. Экономика организации агропромышленного комплекса. Практический курс : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. Г. Ахметов [и др.] ; под общей редакцией Р. Г. Ахметова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 213 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15846-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509872>

6. Экономика сельского хозяйства : учебник для среднего профессионального образования / Н. Я. Коваленко [и др.] ; под редакцией Н. Я. Коваленко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 406 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06920-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516579>

3.2.3. Дополнительные источники

Экономика предприятия (в схемах, таблицах, расчетах) : учебное пособие / В.К. Складенко, В.М. Прудников, Н.Б. Акуленко, А.И. Кучеренко ; под ред. проф. В.К. Складенко, В.М. Прудникова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 256 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/833. - ISBN 978-5-16-003753-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1864234> (дата обращения: 06.11.2023). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:</i> определять организационно-правовую форму сельской усадьбы, основные направления ее деятельности; ориентироваться в вопросах организации труда в растениеводстве и животноводстве</p>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Экспертная оценка наблюдения за процессом деятельности на практическом занятии Анализ тестирования Экспертная оценка на теоретическом занятии</p>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:</i> основные принципы рыночной экономики, понятия спроса и предложения на рынке, особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы; развития сельского хозяйства; основные виды сельхозпродукции, возможности ее использования; структуру регионального производства; сельскохозяйственной продукции; механизмы ценообразования на сельскохозяйственную продукцию; организационно-правовые формы; сельскохозяйственных организаций, их производственную и организационную структуру; правовые основы деятельности малых предприятий; активные акты и другие материалы по организации и ведению дел в сельскохозяйственной усадьбе; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы оплаты труда</p>		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02. Основы деловой культуры

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02. Основы деловой культуры»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02. Основы деловой культуры» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 1 - 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.3	осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета	правила делового общения
	пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами
	передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи	основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования
	принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме	формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях
	поддерживать деловую репутацию	составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары
	создавать и соблюдать имидж делового человека	правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения
	организовывать рабочее место	

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38-44
в т.ч. в форме практической подготовки	20-24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18-20
практические занятия	20-24
<i>Самостоятельная работа</i>	
Промежуточная аттестация	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		Обязат. часть ОП с учетом интенсификации 40 %	Обязат. часть ОП	
Раздел 1. Основы делового общения		22/12	24/14	
Тема 1.1. Структура и функции общения	Содержание учебного материала	2	2	ОК 1 - 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.3
	1. Характеристика общения. Типы межличностного общения: императивное, манипулятивное. Определение типов манипуляторов.			
	2. Диалогическое общение. Основные функции общения: прагматическая, формирующая, внутриличностная. Виды общения.			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.2 Общение как взаимодействие.	Содержание учебного материала	6/4	6/4	ОК 1 - 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.3
	1. Интерактивная сторона общения при взаимодействии. Позиции в общении в русле трансактного анализа: родитель, ребенок, взрослый. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения).			
	2. Вербальный уровень передачи информации. Виды речи: внешняя, внутренняя. Барьеры в общении.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	4	
	Тестирование на тему «Ваш стиль делового общения», «Ваши эмпатические способности».			
	Самостоятельная работа обучающихся:			
Тема 1.3. Методы развития коммуникативных способностей. Невербальное общение	Содержание учебного материала	10/6	12/8	ОК 1 - 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.3
	1. Виды невербальных средств общения; кинесика, экстралингвистика, такесика, проксемика. Мимика как средство передачи информации. Жесты, и их роль в общении. Позы свидетельствующие об уровне культуры общества.			
	2. Условия успешности делового общения. Виды «слушания»; неэффективное, эффективное, нерефлексивное, рефлексивное. Приемы рефлексивного слушания: выяснение, отражение чувств, перефразирование, резюмирование. Техники общения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	8	
	Тестирование на тему «Уровень владения невербальными компонентами в			

	процессе делового общения», «Умеете ли вы слушать?»			
	Проигрывание ситуаций с использованием различных приемов для успешного делового общения			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.4. Деловая беседа как форма общения	Содержание учебного материала	4/2	4/2	ОК 1 - 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.3
	1. Форма организации беседы. Этапы деловой беседы: начало, передача информации и аргументирование, выслушивание доводов собеседника, принятие решения. Типы вопросов: закрытые, открытые, радикальные, риторические.			
	2. Правила для успешного публичного выступления. Рекомендации по преодолению тревожных ощущений. Три группы аргументов: сильные, слабые, несостоятельные.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	2	
	Тестирование «Оценка самоконтроля в общении». Проигрывание ситуаций для успешного формирования делового общения			
	Самостоятельная работа обучающихся:			
Раздел 2. Деловая культура		12/6	16/8	ОК 1 - 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.3
Тема 2.1. Этикет как составляющая деловой культуры	Содержание учебного материала	4/2	4/2	
	1. Профессионально нравственные нормы: вежливость, предупредительность, тактичность, трудолюбие. Понятие профессиональная этика. Виды этикета. Принципы делового этикета.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	2	
	Тестирование «Хороший ли вы психолог?»			
	Самостоятельная работа обучающегося:			
Тема 2.2. Речевой этикет. Культура телефонного общения	Содержание учебного материала	4/2	4/2	ОК 1 - 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.3
	1. Культура речи и ее показатели: богатство словарного запаса, правильность произношения, соблюдение правил грамматики, соблюдение стилистических норм. Этикетные правила приветствия.			
	2. Правила ведения телефонного разговора. Рекомендации для ведения телефонных переговоров. Виды связи.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	2	
	Упражнения на развитие навыков делового общения. Проигрывание ситуаций.			
	Самостоятельная работа обучающихся:			
Тема 2.3. Визитная карточка	Содержание учебного материала	4/2	8/4	ОК 1 - 10
	1. Виды деловых писем. Требования к деловому письму. Общие правила к			

деловой жизни. Деловая переписка	деловой переписки.			ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.3
	2. Виды визитных карточек. Правила оформления визитных карточек.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	4	
	Оформление делового письма, заявления, резюме.			
	Оформление визитки для будущей профессии.			
	Самостоятельная работа обучающихся:			
Раздел 3. Конфликты в деловом общении		4/2	4/2	
Тема 3.1. Структура конфликта и стратегия поведения в конфликтной ситуации. Эмоциональное реагирование в конфликтах	Содержание учебного материала			ОК 1 - 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 3.1 - 3.6 ПК 4.1 - 4.3
	1. Понятие конфликт. Типы конфликтов: внутриличностный, межличностный, межгрупповой, между группой и личностью. Конфликтогены. Формула конфликта.			
	2. Способы разрешения конфликта. Стратегии поведения: соперничество, сотрудничество, компромисс, избегание, приспособление. Рекомендации по избеганию конфликта.			
	3. Правила поведения в конфликтах. Способы управления собственными эмоциями.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	2	
	Тестирование на тему «Ваш способ реагирования в конфликте»			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Всего:		38/22	44/24	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Медведева Г.П. Деловая культура: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Медведева. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Академия, 2020 — 288 с.
2. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. - 19-е изд., стер. - Москва: Академия, 2021 — 192 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Беспалова, Ю. М. Деловая этика, профессиональная культура и этикет : учебник / Ю. М. Беспалова. - 3-е изд., стер. - Москва : Флинта, 2021. - 386 с. - ISBN 978-5-9765-2778-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1280453> (дата обращения: 06.11.2023). — Режим доступа: по подписке.
2. Колышкина, Т. Б. Деловая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Б. Колышкина, И. В. Шустина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 145 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15388-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513617>
3. Лавриненко, В. Н. Деловая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 110 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16814-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531736>
4. Лавриненко, В. Н. Деловая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 110 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16814-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531736> (дата обращения: 06.11.2023).
5. Пушина, Н. В. Основы деловой культуры. Практикум / Н. В. Пушина, Г. А. Бандура, Н. А. Седова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 136 с. — ISBN 978-5-507-46923-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/352322> (дата обращения: 06.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 239 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16429-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531023>

7. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 158 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16622-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531390>

3.2.3. Дополнительные источники

Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 488 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16686-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531486> (дата обращения: 06.11.2023).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:</i></p> <p>осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; пользоваться простыми приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи; принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме; поддерживать деловую репутацию; создавать и соблюдать имидж делового человека; организовывать рабочее место</p>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных</p>	<p>Экспертная оценка</p> <p>наблюдения за процессом деятельности на практическом занятии</p> <p>Анализ тестирования</p> <p>Экспертная оценка на теоретическом занятии</p>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:</i></p>		

<p>правила делового общения; этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами; основные техники и приемы общения: правила слушания, ведения беседы, убеждения, консультирования; формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в производственных ситуациях; составляющие внешнего облика делового человека: костюм, прическа, макияж, аксессуары; правила организации рабочего пространства для индивидуальной работы и профессионального общения</p>	<p>заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03. Основы микробиологии, санитарии и гигиены

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03. Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03. Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-ОК 10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6	соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии	санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту
	применять необходимые методы и средства защиты	правила личной гигиены работников
	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	нормы гигиены труда
	дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт	классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения
	проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам	правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений
		основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения
		санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36-44
в т.ч. в форме практической подготовки	25-28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	11-16
практические занятия	25-28
<i>Самостоятельная работа</i>	
Промежуточная аттестация (диф. зачет)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		Обязат. часть ОП с учетом интенсификации 40 %	Обязат. часть ОП	
Раздел 1. Основы микробиологии.		10/7	14/8	
Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах	Содержание учебного материала	2/1	4/2	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6
	Роль микробов в природе. История открытия и изучения микробов.Основные группы микроорганизмов. Бактерии, плесневые грибы идрожжи. Их строение, размножение и использование в производстве пищевых продуктов. Вирусы и их особенности. Физиология микробов. Состав, питание, дыхание микробов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	2	
	Практическая работа№ 1. Изучение устройства микроскопа			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.2. Микробиология пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	8/6	10/6	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6
	Распространение микробов в природе. Микробиология основныхпищевых продуктов. Микробиология мяса, рыбы, баночных консервов, молочных продуктов, пищевых жиров, овощей, плодов,зернопродуктов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	6	
	Практическая работ№2. Определение основных группмикроорганизмов: бактерии, плесневых грибов, дрожжей и вирусов			
	Практическая работа №3. Выращивание микробов в различныхпитательных средах			
	Практическая работа №4. Осуществление микробиологическогоконтроля пищевого производства			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 2. Основы гигиены и санитарии.		20/14	24/16	
Тема 2.1. Пищевые инфекции и отравления.	Содержание учебного материала	7/5	8/6	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6
	Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Отравления немикробного происхождения. Глистные заболевания. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры			

	предупреждения глистных заболеваний.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	5	6	
	Практическая работа №5. Определение основных видов микробной порчи продуктов питания			
	Практическая работа №6. Исследование микробиологических показателей безопасности			
	Практическая работа №7. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности			
Тема 2.2. Гигиена и санитария труда.	Содержание учебного материала	3/1	4/2	
	Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Недопустимые инфекционные заболевания у персонала предприятий сферы индустрии питания. Значение личной гигиены, санитарные требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде.			ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	2	
	Практическая работа №8. Изучение схемы пищеварительного тракта			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 2.3. Дезинфекция и дезинфицирующие средства.	Содержание учебного материала	10/8	12/8	
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Классификация дезинфицирующих средств, правила их применения. Моющие средства для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды. Классификация моющих средств, правила применения, условия и сроки хранения. Борьба с грызунами и насекомыми.			ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	8	
	Практическая работа №9. Выполнение расчёта калорийности блюд			
	Практическая работа №10. Составление рационов питания для различных категорий потребителей			
	Практическая работа №11. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений			
	Практическая работа №12. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами			
Раздел 3. Основы санитарии		6/4	6/4	
Тема 3.1. Санитарно-эпидемиологические требования к	Содержание учебного материала	6/4	6/4	
	Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Требования к технологическому оборудованию. Требования к инвентарю, посуде и одежде. Общие санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной и тепловой обработке пищевых			ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6

оборудованию, инструментам, посуде, одежде	продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера. Санитарно-эпидемиологические требования к использованию пищевых добавок, генетически модифицированных пищевых продуктов.			ПК 3.1 - 3.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		4	
	Практическая работа №13. Решение ситуационных задач по санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды»			
	Практическая работа №14. Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)			
	Самостоятельная работа обучающихся	5		
Промежуточная аттестация				
Всего		83/31		

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Заерко В. И. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в сельскохозяйственном производстве: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / В. И. Заерко, М.Н. Веревкина, Е. В. Светлакова. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.

2. Королев А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / А. А.Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2019. — 256 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519901>

2. Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513917>

3. Кунилова, О. В., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании : учебник / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2023. — 333 с. — ISBN 978-5-406-11429-2. — URL: <https://book.ru/book/949413> (дата обращения: 06.11.2023). — Текст : электронный.

4. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 277 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18297-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534739>

5. Мальцев, В. Н. Основы микробиологии и иммунологии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Мальцев, Е. П. Пашков, Л. И. Хаустова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 319 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11566-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518091>

6. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084415> (дата обращения: 06.11.2023). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518960> (дата обращения: 06.11.2023).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:</i> соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии; применять необходимые методы и средства защиты; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт; проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам</p>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» -</p>	<p>Экспертная оценка наблюдения за процессом деятельности на практическом занятии Анализ тестирования Экспертная оценка на теоретическом занятии</p>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:</i> санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту; правила личной гигиены работников; нормы гигиены труда; классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции</p>	<p>теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.04. Экологические основы природопользования»

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04. Экологические основы природопользования»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04. Экологические основы природопользования» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-ОК 10.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6	обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в сельскохозяйственной деятельности	принципы рационального природопользования
	использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности	источники загрязнения окружающей среды
		государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды
		экологические аспекты сельскохозяйственной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36-44
в т.ч. в форме практической подготовки	18-23
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18-21
практические занятия	18-23
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		Обязат. часть ОП с учетом интенсификации 40 %	Обязат. часть ОП	
Раздел 1. Экология и природопользование.		11/5	15/8	
Тема 1.1 Современное состояние окружающей среды в России.	Содержание учебного материала Объект изучения экологии — взаимодействие живых систем. История развития экологии. Методы, используемые в экологических исследованиях. Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Значение экологии в освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.	2	2	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6
Тема 1.2 Антропогенное воздействие на природу	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №1. Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности Самостоятельная работа обучающихся	2/2	2/2	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6
Тема 1.3 Окружающая среда биосфера.	Содержание учебного материала Общая экология. Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера. В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №2. Описание жилища человека как искусственный экосистемы Самостоятельная работа обучающихся	2/1	3/2	
Тема 1.4 Природные ресурсы	Содержание учебного материала Социальная экология. Предмет изучения социальной экологии. Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние. Демография и проблемы экологии. Природные ресурсы, используемые человеком. Понятие «загрязнение среды». В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №3. Определение концентрации углекислого газа в помещении	3/1	4/2	
		1	2	
Тема 1.5 Основные группы загрязняющих	Содержание учебного материала Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения глобальных экологических проблем. Возможные способы решения глобальных	2/1	4/2	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6
		1		

веществ.	экологических проблем.			ПК 3.1 - 3.6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	2	
	Практическое занятие №4. Приспособительные формы живых организмов			
Раздел 2. Охрана окружающей среды.		17/9	19/11	
Тема 2.1 Среда обитания человека	Содержание учебного материала	3/1	3/1	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6
	Среда обитания человека. Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда. Основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды. Контроль за качеством воздуха, воды, продуктов питания.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	1	
	Практическое занятие №5. Экосистема города на примере лесопарка			
Тема 2.2 Пути загрязнения окружающей среды.	Содержание учебного материала	3/1	3/1	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6
	Городская среда. Городская квартира и требования к ее экологической безопасности. Шум и вибрация в городских условиях. Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	1	
	Практическое занятие №6. Транспорт – основной источник загрязнения биосферы			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 2.3. Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов.	Содержание учебного материала	8/6	10/8	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6
	Экологические вопросы строительства в городе. Экологические требования к организации строительства в городе. Материалы, используемые в строительстве жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства. Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе. Твердые бытовые отходы и способы их утилизации.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	8	
	Практическое занятие №7. Анализ промышленного загрязнения			
	Практическое занятие №8. Решение экологических задач на устойчивость и развитие			
	Практическое занятие №9. Сравнительное описание естественных природных систем и агро системы			
	Практическое занятие №10. Выделение пищевых цепей в экосистеме			
	Практическое занятие №11. Исследование водных объектов			
	Практическое занятие №12. Решение экологических ситуаций			
	Практическое занятие №13. Семинар на тему: «Охрана труда»			

	Практическое занятие № 14. Определение качества воды			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 2.4. Сельская среда	Содержание учебного материала	3/2	3/2	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6
	Сельская среда. Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности. Сельское хозяйство и его экологические проблемы. Пути решения экологических проблем сельского хозяйства.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	4	
	Практическое занятие №15. Качественное определение жиров, катионов натрия, крахмала в чипсах			
	Практическое занятие №16. Выявление антропогенных изменений в экосистемах своей местности			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 3. Мероприятия по защите планеты		10/4	10/4	
Тема 3.1. Природоохранная деятельность.	Содержание учебного материала	6/4	6/4	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6
	Природоохранная деятельность. История охраны природы в России. Типы организаций, способствующих охране природы. Заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы. Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	4	
	Практическое занятие №17. Составление суточного рациона питания».			
	Практическое занятие № 18. Цветная реакция на холестерин».			
	Практическое занятие № 19. Семинар на тему: «Правильное питание».			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 3.2. Экологические диагностика и мониторинг	Содержание учебного материала	2	2	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6
	Экологические кризисы и экологические ситуации. Экологические проблемы России. Природные ресурсы и их охрана. Экологическая диагностика и мониторинг. Основные положения концепции устойчивого развития и причины ее возникновения			
Тема 3.3 Концепция устойчивого развития»	Содержание учебного материала	2	2	ОК 1 - 10 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.6 ПК 3.1 - 3.6
	Основные способы решения экологических проблем. Экономическая, социальная, культурная и экологическая устойчивость.			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Промежуточная аттестация				
Всего		36/18	44/23	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Константинов В. М. Экологические основы природопользования: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. — 20-е изд., стер. — М.: Издательский центр "Академия", 2020. — 240 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. А. А. Авраменко, А. В. Питрюк. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 376 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15994-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/523597>

2. Гальперин, М. В. Экологические основы природопользования : учебник / М.В. Гальперин. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 256 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016287-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1712398> (дата обращения: 06.11.2023). – Режим доступа: по подписке.

3. Кoryтный, Л. М. Экологические основы природопользования : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. М. Кoryтный, Е. В. Потапова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18010-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534133> Астафьева, О. Е. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / О. Е. Астафьева,

4. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под редакцией В. Е. Курочкина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 334 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17671-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533518>

5. Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Хван. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 278 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16564-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531290>

6. Хван, Т. А. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Хван. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство

Юрайт, 2023. — 278 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16564-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531290> (дата обращения: 06.11.2023).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:</i> обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в сельскохозяйственной деятельности; использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности</p>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p>	<p>Экспертная оценка наблюдения за процессом деятельности на практическом занятии Анализ тестирования Экспертная оценка на теоретическом занятии</p>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:</i> принципы рационального природопользования; источники загрязнения окружающей среды; государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды; экологические аспекты сельскохозяйственной деятельности</p>	<p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	

ПРИМЕРНАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05. Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита»

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05. Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05. Основы бухгалтерского учета, налогов и аудита» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 1 - 10 ПК 1.1 ПК 1.5 - 1.7 ПК 2.1 ПК 2.3 - 2.6 ПК 3.1 ПК 4.1 - 4.3	вести бухгалтерский учет и отчетность	сущность и содержание бухгалтерского дела
		основные правила и методы ведения бухгалтерского учета
		виды бухгалтерских счетов
		учет движения денежных средств
		экономическую сущность налогов, их функции
		принципы и методы налогообложения
		способы уплаты налогов
		основы налогового законодательства Российской Федерации
		аудит активов, обязательств, капитала, доходов, расходов и финансовых результатов сельской усадьбы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36-44
в т.ч. в форме практической подготовки	20-30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16-16
практические занятия	20-28
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		Обязат. часть ОП с учетом интенсификации 40 %	Обязат. часть ОП	
Раздел 1. Термин бухгалтерского учета		10/4	12/6	
Тема 1.1 Сущность и содержание бухгалтерского дела	Содержание учебного материала:	2	2	
	Сущность и содержание бухгалтерского дела. Правовой статус бухгалтерской службы. Организационная структура бухгалтерской службы организации. Основные допущения и требования к ведению бухгалтерского учета в РФ. Бухгалтерская отчетность, как основа информационного обеспечения операций экономического и финансового анализа			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Самостоятельная работа			
Тема 1.2 Система счетов бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	3/1	4/2	
	Понятие и структура бухгалтерского счета. Порядок ведения учета на пассивных и активных счетах. Порядок ведения учета на активно-пассивных счетах. Учет расчетов по обязательствам предприятия			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	2	
	Практическое занятие 1. Активные счета бухгалтерского счета. Пассивные счета бухгалтерского учета. Активно-пассивные счета бухгалтерского учета			
	Самостоятельная работа			
Тема 1.3 Бухгалтерский баланс	Содержание учебного материала	2/1	3/2	
	Порядок расчета оборотной ведомости и бухгалтерского баланса. Порядок отражения в балансе активно-пассивных счетов			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	2	
	Практическое занятие 2. Составление оборотно-сальдовой сметы			
	Практическое занятие 3. Составление бухгалтерского баланса. Расчет баланса			
	Самостоятельная работа			
Тема 1.4 Метод ведения	Содержание учебного материала	3/2	3/2	
	Элементы метода ведения бухгалтерского учета. Первичные			

бухгалтерского учета	бухгалтерские документы			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	2	
	Практическое занятие 4. Составление документации и инвентаризации. Оценка и калькуляция			
	Практическое занятие 5. Система счетов и двойная запись			
	Самостоятельная работа			
Раздел 2 Основы налогообложения		16/10	22/16	
Тема 2.1 Понятие сущности налогов и налогообложения	Содержание учебного материала	3/1	4/1	
	Виды налогов и способы их взимания. Классификация налогов. Элементы налогообложения. Способы уплаты налогов			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	2	
	Практическое занятие 6. Элементы и классификация налогов			
	Самостоятельная работа			
Тема 2.2 Основные федеральные налоги	Содержание учебного материала	5/4	7/5	
	Налоги на добавленную стоимость (НДС) Налог на доходы физических лиц. Налог на прибыль организации			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	5	
	Практическое занятие 7. Налоги на добавленную стоимость (НДС)			
	Практическое занятие 8. Налог на доходы физических лиц			
	Практическое занятие 9. Налог на прибыль организации			
	Самостоятельная работа			
Тема 2.3 Основные региональные и местные налоги	Содержание учебного материала	5/4	7/6	
	Налог на имущество организаций. Транспортный налог. Земельный налог			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	6	
	Практическое занятие 10. Налог на имущество организаций			
	Практическое занятие 11. Транспортный налог			
	Практическое занятие 12. Земельный налог			
	Самостоятельная работа			
Тема 2.4 Специальные налоговые режимы	Содержание учебного материала	3/2	5/4	
	Упрощенная система налогообложения. Единый налог на вмененный доход			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	4	
	Практическое занятие 13. Упрощенная система налогообложения			
	Практическое занятие 14. Единый налог на вмененный доход			
	Самостоятельная работа			
Раздел 3 Основы аудита		10/6	10/6	

Тема 3.1 Правовые и организационные основы аудита	Содержание учебного материала	3/2	3/2	
	Необходимость и сущность аудита. Цели и задачи аудита			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	2	
	Практическое занятие 15. Правовые и организационные основы аудита			
	Самостоятельная работа			
Тема 3.2 Основные этапы проведения аудиторской проверки	Содержание учебного материала	3/2	3/2	
	Общая характеристика этапов проведения аудита. Планирование аудита			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	2	
	Практическое занятие 16. Основные этапы проведения аудиторской проверки			
	Самостоятельная работа			
Тема 3.3 Практический аудит	Содержание учебного материала	4/2	4/2	
	Аудит активов предприятий. Аудит обязательств и капитала предприятия. Аудит доходов и расходов и финансовых результатов деятельности предприятия. Аудит бухгалтерской отчетности предприятия			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	2	
	Практическое занятие 17. Аудит финансово-хозяйственной деятельности организации			
	Самостоятельная работа			
Промежуточная аттестация				
Всего		36/20	44/28	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Информационных технологий в производственной деятельности», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лебедева Е.М. Основы бухгалтерского учета : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. М. Лебедева. — Москва : Издательский центр «Академия», 2021. — 192 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15832-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509846>

2. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16324-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530810>

3. Казакова, Н. А. Аудит : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Казакова, Е. И. Ефремова ; под общей редакцией Н. А. Казаковой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 425 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15487-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511573>

4. Налоги и налогообложение : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Г. Черник [и др.] ; под редакцией Е. А. Кировой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 323 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17572-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533348>

5. Проданова, Н. А. Основы бухгалтерского учета для малого бизнеса : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. А. Проданова, Е. И. Зацаринная ; ответственный редактор Е. И. Зацаринная. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:</i> вести бухгалтерский учет и отчетность	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.	Экспертная оценка наблюдения за процессом деятельности на практическом занятии Анализ тестирования
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:</i> сущность и содержание бухгалтерского дела; основные правила и методы ведения бухгалтерского учета; виды бухгалтерских счетов; учет движения денежных средств; экономическую сущность налогов, их функции; принципы и методы налогообложения; способы уплаты налогов; основы налогового законодательства Российской Федерации; аудит активов, обязательств, капитала, доходов, расходов и финансовых результатов сельской усадьбы	«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	Экспертная оценка наблюдения за процессом деятельности на практическом занятии Анализ тестирования Экспертная оценка на теоретическом занятии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06. Информационные технологии в профессиональной деятельности

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06. Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06. Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 1 - 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 - 4.3	использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	устройство персонального компьютера, его функции
		возможности использования информационных технологий для организации учета и контроля работ в сельской усадьбе
		прикладные программы для ведения учета

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36-48
в т.ч. в форме практической подготовки	20-26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16-22
практические занятия	20-26
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
		Обязат. часть ОП с учетом интенсификации и 40 %	Обязат. часть ОП	
Тема 1 Информационные технологии в обработке экономической информации	Содержание учебного материала:	8/2	10/4	ОК 1 - 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 - 4.3
	1 Понятие информационных и коммуникационных технологий Понятие информационных и коммуникационных технологий, их классификация и роль в обработке экономической информации. Назначение, состав, основные характеристики компьютера. Основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации			
	2 Обработка экономической информации текстовыми процессами. Стили оформления документов. Шаблоны и формы. Таблицы в текстовых документах. Внедрение и связывание объектов, комплексные документы. Использование деловой графики для визуализации текстовой информации.			
	3 Электронные таблицы Возможности системы электронных таблиц для анализа, планирования, прогнозирования хозяйственной деятельности предприятия и решения экономических задач. Расчет показателей, применение стандартных функций, создание вычисляемых условий. Фильтрация информации, консолидация, сводные таблицы, подведение промежуточных итогов. Решение задач бухгалтерского учета в системе электронных таблиц.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	4	
	Практическое занятие 1. Создание текстовых документов сложной структуры. Использование стилей, форм и шаблонов			
	Практическое занятие 2. Проектирование и заполнение табличного документа			
Тема 2 Коммуникационные технологии в обработке	Самостоятельная работа			ОК 1 - 10 ПК 1.1
	Содержание учебного материала	4/2	6/2	
	1 Компьютерные сети Основные компоненты компьютерных сетей, принципы пакетной			

экономической информации	передачи данных, организация межсетевого взаимодействия. Применение электронных коммуникаций в профессиональной деятельности бухгалтера. Сервисы локальных и глобальных сетей. Технология поиска информации в Интернет. Организация работы с электронной почтой.			ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 - 4.3
	2 Автоматизированные системы делопроизводства Автоматизированные системы делопроизводства, их виды и функции. Информационные технологии делопроизводства и документооборота.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	2	
	Практическое занятие 3. Организация поиска информации в сети Интернет. Настройка и работа с электронной почтой. Ознакомление со списком Интернет- сайтов по специальности и их просмотр			
	Самостоятельная работа			
Тема 3 Методы и средства защиты экономической информации	Содержание учебного материала	4/2	4/2	ОК 1 - 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 - 4.3
	1 Информационная безопасность Основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности. Принципы защиты информации от несакционированного доступа			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	2	
	Практическое занятие 4. Применение средств антивирусной защиты			
	Самостоятельная работа			
Тема 4 Специализированное программное обеспечение для сбора, хранения и обработки бухгалтерской информации	Содержание учебного материала	4/2	4/2	ОК 1 - 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 - 4.3
	1 Бухгалтерские информационные системы Направление автоматизации бухгалтерской деятельности. Назначение, принципы организации и эксплуатации бухгалтерских информационных систем, их сравнительная характеристика. Структура и интерфейс специализированного программного обеспечения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	2	
	Практическое занятие 5. Создание информационной базы. Ввод сведений об организации и параметров учетной политики. Заполнение справочников. Ввод начальных остатков			
	Самостоятельная работа			
Тема 5 Технология работы с программным обеспечением автоматизации бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	16/12	24/16	ОК 1 - 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 - 4.3
	1 Последовательность запуска системы. Основные термины и понятия системы компьютерного учета. Основные функции, режимы и правила работы с бухгалтерской программой. Настройка бухгалтерской программы на учет.			
	2 Общие принципы ведения учета. Стандартные отчеты. Учет операций с денежными средствами. Учет торговых операций.			

	3 Учет производства. Учет основных средств в нематериальных активах. Зарплата и кадровый учет.			
	4 Завершение периода. Регламентированная отчетность. Сохранение и восстановление информационной базы.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	16	
	Практическое занятие 6. Ввод кадров информации о сотрудниках. Формирование приказов			
	Практическое занятие 7. Учет банковских операций. Формирование платежного поручения			
	Практическое занятие 8. Учет операций по расчетному счету и кассе			
	Практическое занятие 9. Учет расчетов с подотчетными лицами			
	Практическое занятие 10. Учет материалов и производства. Учет готовой продукции			
	Практическое занятие 11. Учет оплаты труда			
	Практическое занятие 12. Завершающие операции учетного периода			
	Практическое занятие 13. Учет приобретения и реализации товаров			
	Практическое занятие 14. Учет основных средств			
	Практическое занятие 15. Формирование внутренних и внутренних отчетов			
	Самостоятельная работа			
Промежуточная аттестация				
Итого		36/20	48/26	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Информационных технологий в производственной деятельности», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. В. Михеева, О. И. Титова. — Москва: Издательский центр «Академия», 2023. — 416 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510331>

2. Зубова, Е. Д. Информационные технологии в профессиональной деятельности / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 212 с. — ISBN 978-5-507-47097-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328523> (дата обращения: 06.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18341-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534809>

4. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17829-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533812>

5. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511557>

6. Федотова, Е. Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Е.Л. Федотова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 367 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0752-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1893876> (дата обращения: 06.11.2023). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:</i> использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.	Экспертная оценка наблюдения за процессом деятельности на практическом занятии Анализ тестирования Экспертная оценка на теоретическом занятии
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:</i> устройство персонального компьютера, его функции; возможности использования информационных технологий для организации учета и контроля работ в сельской усадьбе; прикладные программы для ведения учета	«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07. Безопасность жизнедеятельности»

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07. Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07. Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1-ОК 9.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.7 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.6	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России
	предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации
	использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения применять первичные средства пожаротушения	основы военной службы и обороны государства
	ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии	задачи и основные мероприятия гражданской обороны
	применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией	способы защиты населения от оружия массового поражения меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах
	владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке
	оказывать первую помощь пострадавшим	основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения,

	состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО
	область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы
	порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	32
<i>Самостоятельная работа</i>	
Промежуточная аттестация	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в т. ч. в форме практической подготовки, акад. ч ¹	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности: теоретические основы, нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации, предупреждение, предотвращение и ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций		24/12	
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК ...
	Опасности и их показатели. Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Социальные и психологические аспекты безопасности. Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природозащитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм для реализации идеи бережливого производства. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте. ² Возможности применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности для принятия обоснованных решений, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды		
	Самостоятельная работа обучающихся	—	
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Основы пожаробезопасности и		

¹ Объем часов на освоение конкретных тем распределяется образовательной организацией самостоятельно.

² Здесь и далее общие алгоритмические предписания по поддержанию безопасных условий жизнедеятельности и действий в ЧС конкретизируются самостоятельно разработчиками РПД применительно к специфике осваиваемой обучающимися профессиональной деятельности и типичных опасностей которые могут возникать в процессе ее осуществления

ситуациях и способы защиты населения от оружия массового поражения	<p>электробезопасности на рабочем месте.</p> <p>Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения. Действия населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения.</p> <p>Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций.</p> <p>Основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. Применение принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности в процессе разработки проектных продуктов</p>		ОК 07 ПК ...
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Правила поведения и порядок действий в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера		
	Практическое занятие № 2. Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК ...
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам гражданской обороны и особенности их выполнения в том случае, когда сигнал застал работника на рабочем месте. Номенклатура информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 3. Особенности выполнения работником правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны		
	Самостоятельная работа обучающихся	—	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		48	
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)		48	
Тема 2.1. Исторический	Содержание учебного материала		ОК 01
	Содержание этапов институционального развития отечественной воинской службы: этап		

генезис военной службы в России	вечевого самообложения (вторая половина IX – XV вв.); этап ратной повинности (середина XV – XVII вв.); этап рекрутской повинности (1699 – 1873 гг.); этап всеобщей воинской обязанности и его три периода: имперский (1874 – 1917 гг.); советский (1918 – 1991 гг.); современной (с 1992 г.)		ОК 02 ОК 04 ОК 07
	В том числе практических занятий		ПК ...
	Практическое занятие № 4. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Аксиология военной службы	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК ...
	Аксиология военной службы как система представлений о ценностях профессиональной служебной деятельности в военной сфере. Типология ценностей военной службы по различным основаниям: по отношению к военной деятельности (ценности-цели, ценности-средства, предметные и субъектные ценности); по отношению к сфере взаимодействия субъектов военной службы (военно-корпоративные и военно-профессиональные ценности); по отношению к личности военнослужащего в сфере военной деятельности (духовные, прагматические, витальные ценности) Военная безопасность страны, защита граждан Российской Федерации от военных угроз, обеспечение условий для обороноспособности государства как ценности-цели, определяющие поведение человека в военной сфере, его отношение к военной службе и защите Отечества. Влияние ценностных ориентаций человека на его трудовую деятельность в секторе военного производства, участие в военно-патриотическом воспитании молодежи и т. п.		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 5 Военная служба как личностно-значимая и общественная ценность		
Тема 2.3. Праксиология воинской службы	Содержание учебного материала		
	Праксиология военной деятельности как совокупность теоретических представлений об эффективной организации практической деятельности людей в военной сфере жизни общества. Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Системная характеристика военной деятельности: цель, предмет, объект, субъект, содержание, способы, результат и подсистема управления. Культура военной службы и культурологические аспекты совершенствования деятельности военнослужащих на современном этапе развития военной сферы жизни общества		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №6. Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности		
Тема 2.4. Строевая,	Самостоятельная работа обучающихся		
	Содержание учебного материала		

огневая и физическая подготовка	1.Стреловая подготовка: строи и управление ими, стреловые приемы и движение без оружия, стреловые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК ...
	2.Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 7. Тренинг умений стреловой и физической подготовки		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка военнослужащих	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК ...
	1. Первая(доврачебная) помощь при ранениях, при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания		
	2. Первая(доврачебная) помощь при ожогах, при поражении электрическим током, при утоплении, при перегревании/переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях. Реанимационные мероприятия		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 8. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим		
Самостоятельная работа обучающихся			
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)		48	
Тема 2.1. Введение в микробиологию, иммунологию и эпидемиологию	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК ...
	1. Определение содержания наук микробиологии, иммунологии, эпидемиологии. История развития микробиологии. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний		
	2. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики		
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Дезинфекция, ее виды и способы. Дезинсекция, ее виды и способы. Дератизация, ее виды и способы		
	В том числе практических занятий		
Практическое занятие № 9. Иммунитет и методы иммунопрофилактики			

	Практическое занятие № 10. Правила проведения плановых мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Оказание первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях и травматизме	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК ...
	1. Понятие о неотложных состояниях, причины и факторы их вызывающие. Оказание первой доврачебной помощи при неотложных состояниях: ожогах, электротравмах, поражении молнией, отморожении, тепловом ударе, утоплении, отравлении, инсульте, мигрени. Методы доврачебной реанимации		
	2. Проблема травматизма. Понятие травмы. Виды травматических повреждений. Меры профилактики травматизма. Оказание первой (доврачебной) помощи при травмах		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №11. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях		
	Практическое занятие №12. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при травматизме		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК ...
	1. Здоровье и его основные показатели. Факторы формирования здоровья. Здоровый образ жизни и его составляющие		
	2. Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Факторы риска для здоровья. Вредные привычки и их профилактика		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация			
Всего:		68/12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и/или электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-45693-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279821> (дата обращения: 02.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511659>

3. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова [и др.]. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 150 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-369-01794-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1900594> (дата обращения: 02.10.2023). – Режим доступа: по подписке.

4. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность): учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531090> (дата обращения: 02.10.2023).

5. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 641 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17728-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533629> (дата обращения: 02.10.2023).

6. Беляков, Г. И. Электробезопасность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

17193-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532575> (дата обращения: 02.10.2023).

7. Менумеров, Р. М. Электробезопасность / Р. М. Менумеров. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-46347-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/306812> (дата обращения: 02.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533113> (дата обращения: 02.10.2023).

9. Михайлиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михайлиди. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100492.html> (дата обращения: 10.08.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/100492>

10. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17400-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533016> (дата обращения: 02.10.2023).

11. Сапронов Ю.Г., Занина И.А. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для СПО / Сапронов Ю.Г., Занина И.А. — М.: Издательский центр «Академия», 2023.

12. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона / Ю. А. Широков. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 556 с. — ISBN 978-5-8114-9507-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/258455> (дата обращения: 02.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:</i> организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все	Экспертная оценка наблюдения за процессом деятельности на практическом занятии Анализ тестирования Экспертная оценка на теоретическом занятии

<p>индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:</i> принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в</p>		

<p>добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>		
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФК.00. Физическая культура

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФК.00 Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ФК.00 Физическая культура» является обязательной частью РАЗДЕЛА «Физическая культура» ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 9	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	90
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	86
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч ³	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы физической культуры		4	
Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9
	1. Физическая культура и личность профессионала. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура»		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Самостоятельная работа обучающихся Определяется при формировании рабочей программы		
Тема 1.2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9
	1. Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Самостоятельная работа обучающихся Определяется при формировании рабочей программы		
Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности		86	
Тема 2.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9
	Не предусмотрено		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Практическое занятие «Техника безопасности по лёгкой атлетике. Обучение технике низкого, высокого старта. Обучение прыжку в длину с места, с разбега, тройному прыжку»		
	2. Практическое занятие «Обучение технике бега на короткие дистанции. Развитие быстроты. Разучивание специальных упражнений легкоатлетов»		
	3. Практическое занятие «Обучение технике стартового разгона и финиширования. Бег 30, 60, 100 метров»		
	4. Практическое занятие «Скоростно-силовая подготовка. Длительный бег. Развитие выносливости. Кроссовый бег 1000 метров»		

³ Объем часов на освоение конкретных тем распределяется образовательной организацией самостоятельно.

	Самостоятельная работа обучающихся Определяется при формировании рабочей программы		
Тема 2.2. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9
	Не предусмотрено		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1.Практическое занятие «Техника безопасности на уроках по лыжной подготовке»		
	2.Практическое занятие «Имитационные упражнения для рук и ног с помощью амортизаторов»		
	3.Практическое занятие «Имитационные упражнения для рук и ног с помощью амортизаторов»		
	4.Практическое занятие «Первая помощь при травмах и обморожениях»		
	Самостоятельная работа обучающихся Определяется при формировании рабочей программы		
Тема 2.3. Гимнастика	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9
	Не предусмотрено		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1.Практическое занятие «Техника безопасности на уроке по гимнастике»		
	2.Практическое занятие «Общеразвивающие упражнения»		
	3.Практическое занятие «Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний»		
	4.Практическое занятие «Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики»		
	5.Практическое занятие «Упражнения для коррекции зрения»		
	6.Практическое занятие «Упражнения для коррекции нарушений осанки»		
	7.Практическое занятие «Выполнение комплекса, состоящего из гимнастических элементов»		
	8.Практическое занятие «Упражнения с обручем, мячом и скакалкой»		
	Самостоятельная работа обучающихся Определяется при формировании рабочей программы		
Тема 2.4. Спортивные игры. Волейбол	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9
	Не предусмотрено		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1.Практическое занятие «Техника безопасности на уроках по волейболу. Обучение верхней, нижней передаче. Обучение техническим и тактическим действиям»		
	2.Практическое занятие «Обучение стойке волейболиста, верхней подаче. Обучение нападающему удару»		
	3.Практическое занятие «Обучение блокированию. Двусторонняя игра»		

	4.Практическое занятие «Скоростно-силовая подготовка. Прыжковые упражнения. Подвижные игры с элементами волейбола»		
	Самостоятельная работа обучающихся Определяется при формировании рабочей программы		
Тема 2.5. Баскетбол	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9
	Не предусмотрено		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1.Практическое занятие «Техника безопасности на уроке по баскетболу. Правила игры. Обучение передвижениям в нападении и защите, техника ведения мяча»		
	2.Практическая работа «Обучение технике броска мяча в корзину (с места, в движении, прыжком)»		
	3.Практическое занятие «Прием техники защиты — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание»		
	4.Практическое занятие «Совершенствование тактических и технических действий в игре»		
	5.Практическое занятие «Обучение тактике нападения, тактике защиты»		
	6.Практическое занятие «Игра по правилам»		
	7.Практическое занятие «Эстафеты с баскетбольными мячами»		
	8.Практическое занятие «Совершенствование техники ведения, передачи, ловли, броска мяча»		
	Самостоятельная работа обучающихся Определяется при формировании рабочей программы		
Тема 2.6. Настольный теннис	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9
	Не предусмотрено		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1.Практическое занятие «Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки»		
	2.Практическое занятие «Обучение тактическим и техническим действиям, подаче. Игра»		
	Самостоятельная работа обучающихся Определяется при формировании рабочей программы		
Тема 2.7. Плавание	Содержание учебного материала		ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9
	Не предусмотрено		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1.Практическое занятие «Техника безопасности на уроках по плаванию. Оказание первой доврачебной помощи»		

Тема 2.8. Атлетическая гимнастика	2.Практическое занятие «Ознакомление с техникой плавания основными видами плавания: кроль на груди и спине, брасс, прикладные виды»		ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9
	Самостоятельная работа обучающихся Определяется при формировании рабочей программы		
	Содержание учебного материала		
	Не предусмотрено		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1.Практическое занятие «Техника безопасности в тренажерном зале. Ознакомление с тренажерами»		
	2.Практическое занятие «Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины»		
	3.Практическое занятие «Комплекс упражнений на тренажерах для развития мышц рук и ног»		
	4.Практическое занятие «Комплекс упражнений на тренажерах для развития мышц спины и брюшного пресса»		
	Самостоятельная работа обучающихся Определяется при формировании рабочей программы		
Всего:		90	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный комплекс⁴.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513286> (дата обращения: 02.10.2023).

2. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] / А.А.Бишаева. - Москва: Академия, 2022. – 320 с.

3. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры / А. В. Журин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 56 с. — ISBN 978-5-507-46039-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/295964> (дата обращения: 02.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511813> (дата обращения: 02.10.2023).

5. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 02.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Туревский, И. М. Физическая подготовка: сдача нормативов комплекса ГТО : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. М. Туревский, В. Н. Бородаенко, Л. В. Тарасенко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11519-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518200> (дата обращения: 02.10.2023).

7. Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). —

⁴ Образовательная организация для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» должна располагать спортивной инфраструктурой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом.

ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517442> (дата обращения: 02.10.2023).

8. Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517710> (дата обращения: 02.10.2023).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Перечень умений, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:</i> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Демонстрирует знания о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Принимает основы здорового образа жизни.	Оценка выполнения практической работы, выполнения индивидуальных заданий, тестирование, принятие нормативов
<i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины:</i> о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	Использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

СОДЕРЖАНИЕ

1 . ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Физиология питания с основами товароведения

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы**

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.08 Физиология питания с основами товароведения продовольственными товарами** входит в состав дисциплин общепрофессионального учебного цикла.

1.3. Цели и задачи общетехнического предмета – требования к результатам освоения предмета:

В результате освоения учебной дисциплины

обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания.

В результате освоения учебной дисциплины

обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточная норма потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов

продовольственных товаров.

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

Код	Общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
Код	Профессиональные компетенции
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
ПК.3.3.	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 32 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Физиология питания с основами товароведения

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лекции	20
лабораторные занятия	8
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Физиология питания с основами товароведения

Наименование	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем	Уровень
1	2		3	4
Раздел 1. Основы физиологии питания			14 (2 ПЗ)	
Тема 1.1 Основы физиологии питания	Содержание учебного материала		14	
	1./2	Роль пищи для организма человека. Значение питания в жизни человека. Питание, пища, пищевые вещества общения.	2	2
	2./4	Белки. Функции белка. Строение, состав, пищевая ценность, роль белка. Содержание белка в пищевых продуктах. Жиры. Функции жиров. Строение классификация, свойства, жиров. Роль, содержание жира в пищевых продуктах.	2	
	3./6	Углеводы. Строение классификация, свойства, роль углеводов. Содержание углеводов в пищевых продуктах. Витамины в питании. Общая характеристика витаминов. Недостаточность витаминов: авитаминозы, гиповитаминозы. Сохранение витаминов при хранении и тепловой обработке Минеральные вещества. Классификация, функции минеральных веществ. Вода. Водно-солевой обмен	2	
Тема 1.2 Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен	Содержание учебного материала		4	
	4./8	Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность продуктов питания. Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая и пищевая ценность различных продуктов.	2	2
	5./10	Практическое занятие ПЗ №1 Расчёт энергетической ценности пищевых продуктов.	2	3
Тема 1.3 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание материала		4	
	6./12	Функции пищеварительной системы. Усвояемость пищи. Аппетит и голод. Четыре основных вкуса. Непереносимость пищи. Аппетит и голод. Четыре основных вкуса.	2	2

12.Тема 2.1 Основные группы продовольственных товаров	7./14	Питание различных групп населения. Суточный расход энергии .Лечебно-профилактическое питание. Лечебное питание.	2	2
		Раздел №2 Основы товароведения	18	
		Содержание учебного материала	18 (8 ЛЗ, 2 ПЗ)	
	8./16	Предмет и задачи товароведения. Пять основных групп продуктов. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество пищевых продуктов. Методы определения качества продуктов. Хранение пищевых продуктов. Стандартизация. Сертификация. Штриховой код. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Ассортимент. Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2	2
	9./18	Лабораторное занятие №1. Оценка качества свежих и переработанных овощей.	2	2
	10./20	Рыба и рыбные продукты. Химический состав и пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.	2	3
	11./22	Мясо и мясные продукты. Химический состав и пищевая ценность мяса и мясных продуктов. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.	2	2
	12./24	Молоко и молочные продукты. Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры Химический состав, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.	1	2

	Зерно и продукты его переработки. Крахмал. Мёд. Сахар. Кондитерские изделия. Вкусовые товары. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.	1	2
13./26	Лабораторное занятие №2 Оценка качества яиц и яйцепродуктов.	2	3
14./28	Лабораторное занятие №3 Оценка качества пряностей.		
15./30	Лабораторное занятие №4 Оценка качества хлебобулочных изделий.		
16./32	Практическое занятие №2 ЗАЧЕТ	2	3
ИТОГО		32 часа	
Самостоятельная работа		16	3
1. Характеристика диет. 2. Изучение документов подтверждающих качество пищевых продуктов. 3. Изучение ГОСТов на продовольственные товары. 4. Подготовка презентации: «Магические свойства пряностей». 5. Изучения ассортиментов субпродуктов на предприятиях розничной торговли. 6. Составление глоссария. 7. Эссе о перепелиных яйцах. 8. Поддержим отечественного производителя. 9. Производители продукции из оленины в мурманской области в Ловозерском районе, изучения ассортимента. 10. Конспектирование рациона питания на ООО «ЛГОКа». 11. Составление презентации о здоровом образе жизни. 12. Эссе «Здоровое питание-основа жизни». 13-16. Ассортимент продукции из оленины, выпускаемый предприятиями Ловозерского района. Разработка презентации			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места, оборудованные персональными компьютерами по числу обучающихся;
- учебно-методическое обеспечение (учебно-методическое пособие, рабочая тетрадь, методические указания);
- классная доска. Технические средства

обучения:

- средства мультимедиа (проектор, экран).

Учебники, таблицы, инструкционные карты по практическим работам, муляжи, плакаты.

Деревянная доска, стаканы, лупа, деревянная лопатка(30х50мм), шпатели, технические весы, стандарты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые источники:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания и населения
2. СанПиН 2.3.2.13.24-01 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
3. СанПин 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий
4. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования
5. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». – М. : Омега-Л, 2010.6.
Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.)
7. Закон Российской Федерации «О сертификации продукции и услуг» 10.06. 1993г.

Основные источники:

1. Мартинчик А.Н.: Физиология питания учебник, М. Академия, 2015 г. .- 240 с.
2. Матюхина З.П.: Товароведение пищевых продуктов: учебник, М. Академия, 2017 г. .- 336с.
- 3.З.П. Матюхина.: Основы физиология питания учебник, микробиологии, гигиены и санитарии М. Академия, 2015 г. .- 256 с.
- 4 .Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для студентов СПО.-М.: Издательский центр «Академия», 2013.-128 с.
5. Козлова А.В. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании: учебник для студентов СПО СПО.-М.: Издательский центр «Академия», 2002.-160 с.
- 6.Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник, изд.6 доп. и пер..- Ростов н/Дону: Феникс, 2006.-480 стр. (СПО).
7. Справочник по товароведению продовольственных товаров:Т,2: учебное пособие для НПО (Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова.)- М

Дополнительные источники:

1. Г.Г. Лутошкина : Основы физиологии питания - учебное пособие, М.: Академия, 2013г.

Интернет-ресурсы:

- 1.<http://net8815.htm> http://www.koob.ru/articles/traktat_o_pitanii <http://www.tiensmed.ru/articles/correcfeed.html>
2. <http://www.comodity.ru> «Пищевое производство и товароведение продовольственных товаров».
- 3.<http://www.edic.ru> Электронные словари.
- 4.<http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	<i>Проведение лабораторной работы работы</i>
рассчитывать энергетическую ценность блюд	<i>Защита практической работы</i>
составлять рационы питания	<i>Защита практической работы</i>
Знать:	
роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме	<i>Тестирование</i>
суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания;	<i>Устный опрос</i>
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	<i>Опрос устный</i>
усвояемость пищи, влияющие на неё факторы; понятие рациона питания	<i>Опрос устный</i>
суточная норма потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания	<i>Устный опрос</i>
методика составления рационов питания	<i>Сравнение с эталоном</i>
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	<i>Тестовое задание</i>
общие требования к качеству сырья и продуктов	<i>Защита доклада</i>
условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных товаров.	<i>Защита презентации</i>

*ПРИМЕЧАНИЕ

Лабораторное занятие – получение знаний экспериментальным путем, где обучающийся совершает собственные пробы.

Практическое занятие – это профессиональное умение, т.е. планируя практическую работу мы должны выявить практические умения обучающихся.

Самостоятельная работа – планируется с учетом дидактических единиц заключенных в компетенциях.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Экологические основы природопользования

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экологические основы природопользования»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»**.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- обеспечивать соблюдение экологических норм и правил в производственной деятельности;
- использовать представления о взаимосвязи живых организмов и среды обитания в профессиональной деятельности.

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

- принципы рационального природопользования;
- источники загрязнения окружающей среды;
- государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды;
- экологические аспекты сельскохозяйственной деятельности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
В том числе:	
теоретических занятий	20
практических занятий	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы			26	
Тема 1.1 Закономерности взаимоотношений живых организмов с окружающей природной средой	Содержание учебного материала:		2	1
	1	Экологические основы природопользования и их роль в подготовке специалиста. Особенности взаимодействия общества и природы.		
	2	Круговороты веществ в природе и в антропогенной деятельности. Глобальные проблемы		
	3	Источники техногенного воздействия на окружающую среду		
	4	Условия устойчивого развития экосистем		
	Практические занятия:		4	
	1	Составление опорных схем по темам: «Круговорот веществ в природе»; «Состав экосистем»		
	2	Построение таблиц по теме: «Источники воздействия на окружающую среду»		
	3	Определение роли человеческого фактора в решении проблем экологии		
	Самостоятельная работа обучающихся:		6	
	1	Подготовить сообщение по теме: «Глобальные проблемы экологии»		
	2	Составить презентацию по теме: «Глобальные проблемы»		
	3	Составить презентацию по теме: «Человек – окружающая природная среда»		
Тема 1.2 Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала:		6	2
	1	Основные направления рационального природопользования. Классификация природных ресурсов. Принципы и методы рационального природопользования		
	2	Особенности взаимодействия общества и природы. Условия устойчивого развития экосистем. Причины возникновения экологического развития		
	3	Природоохранный потенциал		
	4	Рациональное использование водных ресурсов, недр, земельных ресурсов		
	5	Рациональное использование растительного и животного мира, ландшафт		
	Практические занятия:		4	

	1	Заполнение таблиц по теме: «Природные ресурсы и рациональное природопользование»		
	2	Разработка мероприятий по темам: «Рациональное использование водных ресурсов»; «Рациональное использование растительного и животного мира»		
	Самостоятельная работа обучающихся:		6	
	1	Составить вопросы по теме: «Классификация природных ресурсов»		
	2	Проработка конспекта по теме: «Особенности взаимодействия общества и природы»		
	3	Составить опорные схемы по теме: «Негативное воздействие человека на природные экосистемы (истощение, загрязнение, разрушение)»		
Тема 1.3 Экологические кризисы и экологические катастрофы	Содержание учебного материала:		4	2
	1	Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами. Способы предотвращения и улавливания промышленных отходов		
	2	Группы отходов, их источники и масштабы образования. Методы очистки промышленных отходов		
	3	Правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов		
	Практические занятия:		6	
	1	Разработка мероприятия по теме: «Способы ликвидации последствий заражения окружающей среды токсическими и радиоактивными веществами»		
	2	Тренинг по теме: «Защита окружающей среды»		
	3	Составление схем по теме: «Группы отходов, их источники и масштабы образования. Методы переработки промышленных отходов»		
	Самостоятельная работа обучающихся:		4	
	1	Составить презентацию по теме: «Экологические катастрофы»		
	2	Подготовить сообщения по темам: «Прямое воздействие на человека загрязнений биосферы», «Косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы»		
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования			13	
Тема 2.1 Правовые и социальные вопросы природопользования	Содержание учебного материала:		7	
	1	Принципы мониторинга окружающей среды		1
	2	Правовые вопросы природопользования и экологической безопасности		2

	3	Социальные вопросы природопользования и экологической безопасности		2
	4	Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды		3
	5	Природоресурсный потенциал Российской Федерации		3
	6	Охраняемые природные территории. Принципы производственного экологического контроля. Условия устойчивого состояния экосистем		3
	7	Регламент экологической безопасности в профессиональной деятельности		3
	Практические занятия:		6	
	1	Определение правовой основы экологических прав граждан в федеральных законах «Об охране окружающей среды», «Об отходах производства и потребления»; нормативные акты по рациональному природопользованию		
	2	Разработка мероприятия по теме: «Экологическая безопасность в профессиональной деятельности»		
	3	Разработка мероприятия по теме: «Эколого-экономические подходы в природоохранной деятельности»		
	Самостоятельная работа обучающихся:		4	
	1	Подготовить сообщения по теме: «История российского экологического законодательства»		
	2	Составить вопросы по теме: «Международное сотрудничество в области охраны окружающей среды»		
Дифференцированный зачет			1	
Всего			40	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Экологические основы природопользования».

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- интерактивная доска и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арустамов Э.А., Левакова И.В., Баракалов Н.В. «Экологические основы природопользования»: 5-е изд. Перераб. И доп., М.: Издательский дом «Дашков и К», 2012 – 320с.
2. Константинов В.М. Экологические основы природопользования. – М.: Академия, НМЦ СПО, 2010. – 325с. Гриф Минобр.
3. Вильчинская О.В. , Воробьев А.Е., Дьяченко В.В. , Корчагина А.В. Основы природопользования: экологические, экономические и правовые аспекты. 2-е изд. М.: Феникс, 2011. – 263с. Гриф Минобр.
4. Козачек А.В. Экологические основы природопользования. - М.: Феникс, 2011. – 273с. Гриф Минобр.

Дополнительные источники:

1. Экология и охрана биосферы при химическом загрязнении. Д.С. Орлов. Высшая школа, 2012.
2. Экология. Л.И. Цветкова, М.И. Алексеев, Ученик для вузов, М. 1999.
3. Защита экологических прав: Пособие для граждан и общественных организаций. - М., 2012
4. Рубан Э. Д., Крымская И. Г. Гигиена и основы экологии человека. - М.: Феникс, 2011.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Умения:	
проводить наблюдения за факторами, воздействующими на окружающую среду;	Практические занятия
использовать нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды;	Практические занятия
проводить мероприятия по защите окружающей среды и по ликвидации последствий заражения окружающей среды.	Практические занятия
Знания:	
условия устойчивого состояния экосистемы;	Тесты
причины возникновения экологического кризиса;	Контрольная работа
основные природные ресурсы России;	Тесты
принципы мониторинга окружающей среды;	Практические занятия
принципы рационального природопользования.	Тесты

Приложение 1.11
к ОПОП по профессии
35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Техническое оснащение и организация рабочего места в пищевом
производстве**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии ФГОС по профессиям СПО 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина относится к профильным дисциплинам вариативной части общепрофессионального цикла.

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

Цели: освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области механизации и автоматизации процессов товародвижения, анализа рынка оборудования, подбора, установки и рациональной эксплуатации всех видов торгово-технологического оборудования, необходимой для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Пищевое производство».

Задачи:

- овладеть основными понятиями в области теории механизации и автоматизации процессов товародвижения;
- изучить цели, задачи, принципы, объекты и методы анализа рынка торгово-технологического оборудования;
- изучить укрупненную классификацию торгово-технологического оборудования;
- усвоить основные тактико-технические данные торгово-технологического оборудования;
- изучить устройство и характеристику основных видов торгово-технологического оборудования;
- усвоить подбор, установку и правила рациональной эксплуатации всех видов торгово-технологического оборудования;
- иметь представление об определении общей потребности предприятий в оборудовании.
- В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные понятия в области теории механизации и автоматизации процессов товародвижения;
- цели, задачи, принципы, объекты и методы анализа рынка торгово-технологического оборудования;
- классификацию торгово-технологического оборудования.
- основные тактико-технические данные торгово-технологического оборудования;
- устройство и характеристику основных видов торгово-технологического оборудования.

Уметь:

- осуществлять подбор, установку и рациональную эксплуатацию всех видов торгово-технологического оборудования.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **48** час, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **32** часа;
самостоятельной работы обучающегося – **16** часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лекций, уроков	20
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2. Структура и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел №1 Техническое оснащение предприятий общественного питания			
Тема 1.1 Основы организации производства	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	4 (2 ПЗ)	
	1. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера производства. Общая характеристика предприятий питания.	1	2
	Классификация предприятий общественного питания в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции.		2
	2. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от объема и видов предоставляемых услуг. Классы предприятий, наценочные категории.	1	2
	Характеристика типов предприятий общественного питания. Понятие тип предприятия общественного питания, услуга общественного питания. Характеристика типов предприятий общественного питания.		2
	Практическое занятие		
	3,4 ПЗ №1 Работа с ГОСТом «Классификация предприятий». Ознакомление с деятельностью предприятий общественного питания».	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	2	
	<i>1.Развития общественного питания в современных условиях</i>	2	
	<i>2.Презентация по типам предприятий общественного питания</i>	4	
Тема 1.2 Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	3 (2)	
	5.Общие сведения об оборудовании предприятий общественного питания, основные требования предъявляемые к машинам, правила эксплуатации оборудования и их безопасное использование.	1	2
	Обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства, мелкий ремонт оборудования и инвентаря.		2
	Практическое занятие		
	6,7 ПР.№2 Изучение технической документации машин: паспорт, формуляр.	2	
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	1	
Тема 1.3 Техническое оснащение и организация рабочих мест в овощном цехе	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	5 (4 ПЗ)	
	1.Общая характеристика оборудования овощного цеха.	1	2
	2.Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовлении полуфабрикатов, подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря в овощном цехе		2
	Практическое занятие		

	ПР №3 Изучение устройства машин для обработки овощей по схемам	2	3
	ПР №4 Составление технологической линии оснащения оборудованием в овощном цехе.	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	2	
	Составление схем организации рабочих мест овощном цехе.	2	
Тема 1.4 Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясо-рыбном цехе	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	5 (2 ЛЗ)	
	1 Общая характеристика машин и их обслуживание.	1	2
	2 Мясорубки, фаршемешалки.	1	2
	3 Машины и механизмы для рыхления мяса. Машины для измельчения сухарей и других сухих продуктов. Машины для формовки полуфабрикатов из котлетной массы.		2
	4 Организация рабочих мест при обработке сырья и изготовлении полуфабрикатов, подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря в мясном цехе.	1	2
	Лабораторное занятие	2	3
	9,10 ЛЗ №1 Эксплуатация оборудования мясо-рыбного цеха.	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	3	3
	1. Составление схем организации рабочих мест мясо-рыбном цехе.	1	
	2.Оснащение предприятий общественного питания импортным оборудованием для обработки мяса, рыбы, нерыбных продуктов моря.	1	
	3. Подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь в мясо-рыбном цехе в соответствии с видами изготавливаемых полуфабрикатов по индивидуальному заданию преподавателя.	1	
Тема 1.5 Техническое оснащение и организация рабочих мест в кондитерском цехе	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	4 (2)	
	1.Общая характеристика оборудования кондитерского цеха.	1	2
	2.Машины и механизмы для просеивания муки и сахара. Машины для измельчения продуктов.		2
	3. Характеристика машин: тестомесильных, тестораскаточных.	1	2
	4. Характеристика взбивальных машин.		
	Лабораторное занятие.		
	ЛЗ № 2 Подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь в кондитерском цехе .	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	2	
	Разработка презентации на тему: «Оборудование, инвентарь и инструменты кондитерского цеха».	2	
Тема 1.6 Техническое оснащение и организация рабочих мест в горячем цехе	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	5 (2)	
	1.Общие сведения о тепловом оборудовании горячего цеха. Назначение и область применения.	1	2
	2.Варочное оборудование.	1	2
	3.Жарочное оборудование.		2
	4.Варочно-жарочное оборудование		2
	5.Водогрейное оборудование.	1	2

	6.Современные виды теплового оборудования (пароконвектоматы).		2
	Лабораторное занятие.	2	
	ЛЗ №3 Составление схем примерного размещения оборудования в горячем цехе.	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	4	
	Презентация «Оборудование, инвентарь и инструменты для горячего цеха»	4	
Тема 1.7 Техническое оснащение и организация рабочих мест в холодном цехе	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	2	
	1. Требования к организации работы холодного цеха. Назначение, правила размещения, ассортимент выпускаемой продукции, технологический процесс, организация труда в холодном цехе. Общая характеристика и подбор необходимого технологического оборудования, инструментов, инвентаря холодного цеха.	1	2
	2 Машины и механизмы для нарезки свежих и вареных овощей и для фигурной нарезки овощей. Назначение, устройство, правила эксплуатации.	1	2
	Машины и механизмы для протирания овощей и других продуктов. Назначение, устройство, правила эксплуатации. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов. Назначение, устройство, правила эксплуатации. Организация работы в холодном цехе, технологические линии по приготовлению сладких блюд, холодных блюд и закусок, напитков.		2
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	2	
	Разработка презентации на тему: «Оборудование, инвентарь, инструменты холодного цеха».	2	
Тема 1.8. Холодильное оборудование для различных цехов.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА.	3 (2 ЛЗ)	
	1.Общие сведения о холодильном оборудовании. Способы охлаждения.	1	2
	2.Холодильные машины. Виды торгово-холодильного оборудования. Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы. Меры по обеспечению надежности и экономии электроэнергии при эксплуатации холодильного оборудования. Правила эксплуатации и безопасности труда.		2
	3,4. ЛЗ 4 Лабораторное занятие.	2	
	Изучения холодильного оборудования по схемам	2	
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	2	
	Изучить виды холодильного оборудования по схемам.	2	
Тема 1.9 Техническое оснащение раздаточной и вспомогательных помещений	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА	4	
	1.Организация работы раздаточной. Правила хранения и отпуск готовой продукции.	1	2
	2. Оборудование для раздачи пищи: мармиты, тепловые шкафы, кофеварки.		2
	3. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	1	2
	4. Техническое оснащение вспомогательных помещений: хлеборезка, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды. Виды раздачи и правила отпуска готовой продукции в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания».		2

	Лабораторное занятие.	2	
	ЛЗ №4 Составление схемы «Организация отпуска готовой продукции»	2	3
	САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА		
	Разработать презентацию: «Оборудование, инвентарь для раздачи».	3	
	Зачёт	2	2
	ИТОГО ЗА КУРС	48 (32+16)	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация требует наличия учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по наличию обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Техническое оснащение и организация рабочего места»;
- комплект учебно-методической документации,
- оборудование, посуда и технологический инвентарь, инструменты.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
- принтер
- сканер,
- ксерокс,
- проектор,
- интерактивная доска;

4.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.П. Золин. – М.: ИЦ Академия, 2008. – 288 с.
 2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 373 с.
 3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
1. *Нормативные документы*
 1. Энергетическая стратегия России на период до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 13 ноября 2009 г. № 1715-р
 2. ГОСТ 51541-99 Энергосбережение. Энергетическая эффективность. Состав показателей. Общие положения
 2. 3. ФЗ Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации от 18.11.2009.

Дополнительная литература

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. .ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
8. ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
9. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
10. ГОСТ Р 53996-2010 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
11. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания.
12. ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
13. ГОСТ Р 55051 Р-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
14. ГОСТ Р ИСО 2200-2007 Услуги общественного питания. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
15. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
16. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 г. №1036 "Правила оказания услуг общественного питания".
17. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
19. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202-07).
20. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).
21. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Периодические издания:

1. Журнал «CHEFART».
2. Журнал «Питание и общество».
3. Журнал «Школа гастронома».

Интернет-ресурсы

1. www.almih.narod.ru – Библиотека энергетики
2. www.gost.ru – сайт Госстандарта
3. www.gosnadzor.ru – сайт Госгортехнадзора
4. www.tehdoc.ru – сайт нормативных документов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖИЩИХ (ППКРС)

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения самостоятельной работы и зачетного занятия, выполнением самостоятельной (внеаудиторной) работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия в области теории механизации и автоматизации процессов товародвижения; - цели, задачи, принципы, объекты и методы анализа рынка торгово-технологического оборудования; - классификацию торгово-технологического оборудования. - основные тактико-технические данные торгово-технологического оборудования; - устройство и характеристику основных видов торгово-технологического оборудования. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять подбор, установку и рациональную эксплуатации всех видов торгово-технологического оборудования. 	<p>Контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа, зачет.</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы технологии и организации производства изделий из меха

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
6. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЕХА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы технологии и организации производства изделий из меха» является частью примерной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по специальности СПО **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.**

Программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего (полного) общего образования по основам технологии и организации производства изделий из меха на базовом уровне в пределах основной образовательной программы среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Рабочая программа учебной дисциплины «Основы технологии и организации производства изделий из меха» предназначена для изучения курса Основы технологии и организации производства изделий из меха в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

1.3. В результате освоения дисциплины учащиеся ориентированы на достижение следующих целей:

производственно-технологическая:

- разработка художественно-конструкторского проекта изделий из меха различного назначения;
- проведение сравнительного анализа аналогичной отечественной и зарубежной продукции, оценка их эстетического уровня;
- применение новых информационных технологий при проектировании и конструировании изделий из меха;
- поиск наиболее рациональных вариантов основных и вспомогательных материалов и деталей внешнего оформления изделий из меха;

организационно-управленческая:

- организация работы коллектива исполнителей;
- выполнение работ, связанных с разработкой и оформлением конструкторской документации на проектируемые изделия;
- осуществление методического руководства и контроля за изготовлением изделий на производстве в части соответствия их авторскому образцу;
- принятие управленческих решений в условиях различных мнений;
- обеспечение техники безопасности на производственном участке;

конструкторско-технологическая:

- разработка технической документации на проектируемое изделие из меха;
- конструкторско-технологическая подготовка производства к внедрению новых моделей;
- участие в осуществлении контроля за соответствием рабочих чертежей изделия и технологической оснастки художественно-конструкторскому проекту;

опытно-экспериментальная:

- разработка и изготовление опытных партий изделий из меха различного ассортимента и лекал.

Профильная составляющая программы:

Главная структурная особенность содержания обучения заключается в его делении на модули: основной, который осваивается всеми обучающимися независимо от профиля профессионального образования, и профессионально направленный (вариативный).

Изучение содержания основного модуля направлено на коррекцию и совершенствование навыков и умений. В ходе освоения профессионально направленного модуля проводится изучение языка с учетом профиля профессионального образования, конкретной профессии СПО.

Примерная программа учебной дисциплины «Основы технологии и организации производства изделий из меха» служит основой для разработки рабочих программ, в которых образовательные

учреждения среднего профессионального образования уточняют последовательность изучения учебного материала, тематику учебных проектных заданий, распределение учебных часов с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Программа может использоваться другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

В результате изучения учебной дисциплины «Основы технологии и организации производства изделий из меха» обучающийся должен **знать/понимать**:

- классификацию продукцию производства изделий из меха, определять технологию ее изготовления;
- ориентироваться в общих вопросах экономики и организации производства изделий из меха;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;
- соблюдать правила техники безопасности труда;

знать:

- основные технологии и виды работ в производстве изделий из меха, в том числе этапы и виды работ производства;
- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития производства изделий из меха;
- экологические последствия производственной деятельности

уметь:

- выбирать наиболее рациональные материалы, методы обработки изделий, оборудование и средства малой механизации и обосновывать принятые решения;
- выполнять технологические операции на основных видах оборудования и средствах малой механизации;
- использовать программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- обеспечивать безопасные условия труда персонала и охрану окружающей среды.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 126 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часов;
самостоятельной работы обучающегося 42 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	126
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	84
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	42
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Самостоятельная работа учащихся по предмету:

Роль самостоятельной работы учащихся:

- формирование творческой личности, способной к саморазвитию, самообразованию, инновационной деятельности
- формирование умения учиться, развитие познавательных способностей.
- выработка умения применять знания в решении учебных и практических задач, умения применять знания в любой ситуации.

Задачи, решаемые при организации самостоятельной работы учащихся:

- способствует углублению и закреплению имеющихся теоретических знаний;
- развивает практические умения в проведении диалогов; совершенствует навыки в самостоятельной работе с источниками информации и соответствующими программно-техническими средствами;
- открывает широкие возможности для освоения дополнительного теоретического материала по технологии изготовления изделий из меха и накопленного практического опыта;
- способствует профессиональной подготовке к выполнению в дальнейшем своих обязанностей;

№	Виды самостоятельной работы	Кол-во часов
1	Подготовку сообщений по темам дисциплины;	8
2	Подготовку к практическим занятиям;	20
3	Работу с учебниками, справочниками, самостоятельную проработку теоретических знаний, полученных на занятиях;	8
4	Подготовку к зачёту;	6
		42

Тематический план
дисциплины ОП.12 Основы технологии и организации производства изделий из меха

№ п/п	Наименование темы урока	Кол-во часов
Раздел 1. Первичная обработка продукции оленеводства.		
1	Разновидности оленьих шкур	4
2	Топографические участки шкуры оленя	4
3	Строение кожно-волосяного покрова	4
4	ЛПЗ. Основные пути повышения качества мехового сырья.	6
5	Способы консервирования шкур.	4
6	Хранение кожсырья оленеводства.	4
7	Первичная обработка сырья.	4
8	ЛПЗ. Изучения домашнего консервирования продукции оленеводства.	4
9	ЛПЗ. Первичная обработка и сортировка оленьих койб.	10
10	Контрольная работа по разделу 1	4
Раздел 2. Технология обработки изделий из натуральной кожи и меха.		
11	Пороки кожи и меха.	6
12	Цвет и отделка поверхности натуральной кожи.	4
13	ЛПЗ. Первичная обработка пыжика.	12
14	ЛПЗ. Мездрение пыжика.	12
15	Контрольная работа по разделу 2.	2
Итого		84

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, мастерской.

Оборудование учебного кабинета:

- классная доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (ручные инструменты, эскизы);
- учебно-методический комплект дисциплины

Технические средства обучения:

- скобель;
- приспособления малой механизации, ручные инструменты (доска и коса для выделки койб, и кожи);
- экран, проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. А.Е. Мозолевская, Е.И. Мечкина «Саамские узоры», Мурманск 2011 г.
2. Мозолевская А.Е., Мечкина Е.И., «Саамское рукоделие». Методическое пособие – Апатиты: Издательство КНЦ РАН, 2008.
3. Косменко А.П., «Народное изобразительное искусство саамов Кольского полуострова XIX-XXвв. Этнографический очерк» - Петрозаводск: Издательство КНЦ РАН, 1993.
4. И. Я. Богуславской, В. А. Сулова «Русское народное искусство севера». Сборник статей. 1968 г.
5. И. С. Гурвич «Этногенез народов Севера» Издательство «Наука» 2-я типография издательства «Наука». 1979 г.
6. Г. А. Кулинченко, А. Е. Мозолевская «Саамский костюм». Мурман. обл. центр художеств, ремесел; Мурманск: Мурманский областной центр художественных ремесел, 2009 г.
7. Н.В. Булгаков «Меховое производство». Изд. «Каменный пояс», г. Екатеринбург. 1992.
8. Л.В. Андреева, В.В. Горбачева «Художественная обработка меха и кожи у народностей Крайнего Севера-Востока/Магадан, науч.-метод. центр нар. творчества и культпросветработы, Ленингр. гос. музей этногр. народов СССР, Магадан. обл. краевед. музей. – Магадан.: Кн. изд-во, 2-х выпусках. 1990 г.
9. З.Я. Лебенграц «Пушно-меховое сырье». Издательство «Высшая школа». Москва 1969.
10. В.А. Козьмин «Оленеводческая культура народов Западной Сибири». – СПб.: Изд-во С-Петербург ун-та 2003 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Применять материалы с учетом их формообразующих свойств	Изготовление опытных образцов	Текущий контроль в форме: -практических занятий; -контрольных работ; -защита проектного задания.
ПК 2.2 Выполнять образцы эскиза или его отдельные элементы в материале	Изготовление опытных образцов изделий	Зачеты по ЛПЗ по каждому из разделов
ПМ. Комплексный экзамен по модулю. ПК 3.2 Осуществлять надзор за реализацией художественно-конструкторских решений при изготовлении	Обоснование выбора художественно-конструкторского решения	Зачеты по ЛПЗ каждому из разделов
ПМ. Комплексный экзамен по модулю. ПК 5.1 Использовать сведения из истории быта, а также элементы исторического изделия при разработке эскизов	Разработка эскизных проектов	Текущий контроль в форме: -практических занятий; -контрольных работ; -защита проектного задания
ПК 5.2 Разрабатывать художественные и рабочие эскизы, передавать в эскизе художественные достоинства изделия	Разработка эскизных проектов	Текущий контроль в форме: -практических занятий; -контрольных работ; -защита проектного задания.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Обоснование выбора методов и способов выполнения профессиональных задач	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Обоснование принятых решений	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Овладение методами поиска и эффективного использования информации	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Овладение информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 6 Работать в коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Овладение коммуникативными техниками	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Саамский язык

СОДЕРЖАНИЕ

9. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8-11
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13-14

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СААМСКИЙ ЯЗЫК»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Саамский язык» является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по специальности СПО **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**.

Программа учебной дисциплины ориентирована на реализацию федерального компонента государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего (полного) общего образования по саамскому языку на базовом уровне в пределах основной образовательной программы среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Рабочая программа учебной дисциплины «Саамский язык» предназначена для изучения курса саамского языка в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования при подготовке квалифицированных рабочих.

1.3. В результате освоения дисциплины учащиеся ориентированы на достижение следующих целей:

- **дальнейшее развитие** иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, учебно-познавательной):

речевая компетенция – исходным пунктом курса является как средство общения (говорении, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами в соответствии с отобранными темами и сферами общения: увеличение объема используемых лексических единиц; развитие навыков оперирования языковыми единицами в коммуникативных целях;

социокультурная компетенция – увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны, обусловлено как общностью значительной части словарного состава, так и определенной близостью грамматического строя саамского языка с грамматическим строем других финно-угорских языков;

компенсаторная компетенция – дальнейшее развитие умений объясняться в условиях дефицита языковых средств при получении и передаче иноязычной информации;

учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению саамским языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания;

- **развитие и воспитание** для языкового курса полезным правилом является разделение работы на несколько дней, а не концентрация всей работы на один день; важнейшим же условием работы является уделение достаточного количества времени на развитие навыков; способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению языка, дальнейшему самообразованию с его помощью; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и саамском языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; формирование качеств гражданина и патриота.

Профильная составляющая программы:

Основу рабочей программы составляет содержание, согласованное с требованиями

Федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования базового уровня.

Изучение саамского языка по данной программе направлено на создание прочной устной основы, которая явилась бы хорошей базой для всей последующей работы. Для достижения конечной цели изучения языка – практического владения саамским языком.

Общеобразовательные задачи обучения направлены на развитие интеллектуальных способностей обучающихся, логического мышления, памяти; повышение общей культуры и культуры речи; формирование у обучающихся навыков и умений самостоятельной работы, совместной работы в группах, умений общаться друг с другом и в коллективе.

Воспитательные задачи предполагают формирование и развитие личности обучающихся, их нравственно-эстетических качеств, мировоззрения, черт характера; отражают общую гуманистическую направленность образования и реализуются в процессе коллективного взаимодействия обучающихся, а также в педагогическом общении преподавателя и обучающихся.

Практические задачи обучения направлены на развитие всех составляющих коммуникативной компетенции (речевой, языковой, учебно-познавательной).

Исходным пунктом курса является язык как средство общения. Именно поэтому курс рассчитан на то, чтобы изучающие язык после прохождения курса могли понимать саамскую речь и говорить на саамском языке в простых повседневных ситуациях. Кроме этого настоящий курс дает возможность овладеть простым письменным языком, то есть научиться читать и писать по-саамски. Развитие таких практических навыков осуществляется посредством устных и письменных упражнений, а также с помощью текстов для чтения и разговорной практики. Такой подход позволяет обобщать материал предыдущих лет, а с другой – развивать навыки и умения у обучающихся на новом, более высоком уровне.

Главная структурная особенность содержания обучения заключается в его делении на два модуля: основной, который осваивается всеми обучающимися независимо от профиля профессионального образования, и профессионально направленный (вариативный).

Изучение содержания основного модуля направлено на коррекцию и совершенствование навыков и умений. В ходе освоения профессионально направленного модуля проводится изучение языка с учетом профиля профессионального образования, конкретной профессии СПО.

Основными компонентами содержания обучения саамскому языку в учреждениях СПО являются: языковой (фонетический, лексический и грамматический) материал; речевой материал, тексты; знания, навыки и умения, входящие в состав коммуникативной компетенции обучающихся и определяющие уровень ее сформированности.

Отбор и организация содержания обучения осуществляются на основе функционально-содержательного подхода, который реализуется в коммуникативном методе преподавания языка и предполагает не системную, а функциональную, соответствующую речевым функциям, организацию изучаемого материала.

Особое внимание при таком подходе обращается на значение языкового явления, а не на его форму. Коммуникативные задачи, связанные с социальной активностью человека и выражающие речевую интенцию говорящего или пишущего, например просьбу, приветствие, отказ и т.д., могут быть выражены с помощью различных языковых средств или структур.

Содержание программы учитывает, что обучение саамскому языку происходит в ситуации отсутствия языковой среды, поэтому предпочтение отдается тем материалам, которые создают естественную речевую ситуацию общения и несут познавательную нагрузку.

При освоении профессионально ориентированного содержания обучающийся погружается в ситуации профессиональной деятельности, межпредметных связей, что создает условия для дополнительной мотивации как изучения саамского языка, так и освоения выбранной профессии СПО.

В соответствии с функционально-содержательным подходом основной модуль выстраивается на изученном материале предыдущих лет, однако обобщение полученных знаний и умений осуществляется на основе сравнения и сопоставления различных видо-временных форм глагола, контрастивного анализа повторяемых явлений и использования их в естественно-коммуникативных ситуациях общения. Языковой материал профессионально направленного модуля предполагает введение нового, более сложного и одновременно профессионально ориентированного материала, формирующего более высокий уровень коммуникативных навыков и умений.

Особое внимание при обучении саамскому языку обращается на формирование учебно-познавательного компонента коммуникативной компетенции.

В программе отдельно представлен языковой материал для продуктивного и рецептивного усвоения, что предполагает использование соответствующих типов контроля.

Примерная программа учебной дисциплины «Саамский язык» служит основой для разработки рабочих программ, в которых образовательные учреждения начального профессионального образования уточняют последовательность изучения учебного материала, тематику учебных проектных заданий, распределение учебных часов с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Программа может использоваться другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего (полного) общего образования.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

В результате изучения учебной дисциплины «Саамский язык» обучающийся должен **знать/понимать:**

- значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;
- языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, ситуации общения в рамках изучаемых тем;
- новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;
- тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО;

уметь:

говорение

- вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;
- рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;
- создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;

аудирование

- понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом языке в различных ситуациях общения;
- понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;
- оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней;

чтение

- читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

письменная речь

- описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;
- заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;
- использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 120 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 48 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	48
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	2

Самостоятельная работа учащихся по предмету:

Роль самостоятельной работы учащихся:

- формирование творческой личности, способной к саморазвитию, самообразованию, инновационной деятельности
- формирование умения учиться, развитие познавательных способностей.
- выработка умения применять знания в решении учебных и практических задач, умения применять знания в усложненной ситуации.

Задачи, решаемые при организации самостоятельной работы учащихся:

- способствует углублению и закреплению имеющихся теоретических знаний;
- развивает практические умения в проведении диалогов;
- совершенствует навыки в самостоятельной работе с источниками информации и соответствующими программно-техническими средствами;
- открывает широкие возможности для освоения дополнительного теоретического материала по саамскому языку и накопленного практического опыта;
- способствует профессиональной подготовке к выполнению в дальнейшем своих обязанностей;
- помогает овладеть методологией исследований.

№	Виды самостоятельной работы	Кол-во часов
1	Анализ текстов разных стилей (чтение и перевод). Пересказ текста.	4
2	Самостоятельное выполнение упражнений с использованием грамматического материала из учебников, имеющихся в кабинете.	2
3	Подбор и изучение литературных источников на саамском языке	2
4	Беседа по картинкам в различных упражнениях	1
5	Вести мини-диалог друг с другом по опорным фразам	2
6	Сочинение по картинкам	2
7	Работа с фрагментами художественного текста	2
		48

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
предмета «Саамский язык»
для обучающихся по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Количество часов
1	2	3	4
1	Раздел 1	Характеристика согласных фонем	6
1.1	Тема 1.1 Общие сведения о саамах и саамском языке	Некоторые особенности саамского алфавита. Речевой этикет. Указатель времени. Время. Названия дней недели и месяца.	2
		Практическая работа № 1. Составить предложения о времени года и месяцев с помощью словаря.	2
		Практическая работа № 2. Работа со словарями разных авторов. (Г.М. Керт, А.А. Антонова, Р.Д.Куруч).	2
		<i>Самостоятельная работа: Изучение литературы. Работа с текстами.</i>	2
2	Раздел 2	Местоимения	10
2.1	Тема 2.1 Формы приветствия. Знакомство.	Личные местоимения Указательные местоимения Отрицательные местоимения Вопросительные слова	2
		Практическая работа № 3. Сочинение по картинкам. Составление мини-диалога.	4
		Практическая работа № 4. Перевод текста. Выписать незнакомые слова.	2
		Практическая работа № 5. Совершенствовать навыки чтения. Выписать знакомые слова.	2
		<i>Самостоятельная работа: Учить слова личных местоимений.</i>	2
3	Раздел 3.	Морфология	16
3.1	Тема 3.1 Семья	Имя существительное Категория числа имен существительных Категория падежей имен существительных Классы имен существительных Склонение имен существительных Типы склонения существительных	4
		Практическая работа № 6. Сочинение по картинкам.	2
		Практическая работа № 7. Склонение слов имени существительного.	8

		Практическая работа № 8. Составление мини словаря из незнакомых слов из текста.	2
		<i>Самостоятельная работа: Анализ текста (перевод и чтение).</i>	2
4	Раздел 4.	Имя прилагательное	10
4.1	Темы 4.1 Цвета	Качественные прилагательные Относительные прилагательные	2
		Практическая работа № 9. Выполнение упражнений с использованием грамматического материала.	4
		Практическая работа № 10. Составление мини-диалога	2
		Практическая работа № 11. Развитие навыков говорения. Уметь рассказывать о природе.	2
		<i>Самостоятельная работа: Разбор слов.</i>	2
5	Раздел 5.	Глагол	18
5.1	Тема 5.1 Ресторан, еда	Основы глаголов Классы глаголов Категория наклонения Категория времени Спряжение глагола	4
		Практическая работа № 12. Работа с фрагментами художественного текста. Пересказ текста.	2
		Практическая работа № 13. Разор слов по составу.	2
		Практическая работа № 14. Склонение глаголов с использованием времени и наклонения.	6
		Практическая работа № 15. Составить предложения с использованием времени глагола.	2
		Практическая работа № 16. Развитие навыков говорения. Правильно использовать глаголы в речи.	2
		<i>Самостоятельная работа: Учить слова.</i>	
6	Раздел 6.	Послелог и предлоги	7
6.1	Тема 6.1 Тундра	Послелог Предлоги	1
		Практическая работа № 17. Самостоятельное выполнение упражнений.	2
		Практическая работа № 18. Перевод текста. Работа со словарями.	2
		Практическая работа № 19. Составление мини-диалога с использованием предлогов и послелогов.	2
		<i>Самостоятельная работа: Изучение литературных источников на саамском языке.</i>	2
7	Раздел 7.	Союзы	5
7.1	Тема 7.1 Магазин. Покупки.	Сочинительные союзы Подчинительные союзы	1
		Практическая работа № 20. Перевод текста. Работа со словарями.	2

	Практическая работа № 21. Составление мини-диалога.	2
	<i>Самостоятельная работа: Изучение литературных источников на саамском языке</i>	2
ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ		2
ЛЕКЦИЙ		16
ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА		56
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА		16
ИТОГО		72

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета иностранного языка

Оборудование учебного кабинета:

- классная доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- грамматические таблицы
- учебно-методический комплект дисциплины

Технические средства обучения:

- лингафонное оборудование;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- экран, проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

11. Н.Е. Афанасьева «Самь – рушш соарнэьнэгк» - Мурманск: ООО «МИП-999», 2010 г.
12. Н.С. Шаршина, Э. Шеллер «Грамматика» с. Ловозеро, 2008 г.
13. Н.С. Шаршина, Э. Шеллер «Лексика» с. Ловозеро, 2008 г.
14. Г.М. Керт Саамско-русский словарь, Ленинград «Просвещение», 1986 г.
15. Р.Д. Куруч, И.В. Виноградова, Р.И. Яковлева Саамско-русский словарь, Мурманск, Москва, 1991 г.
16. А.Р. Хеатта, К.П. Никель «Говоришь ли на саамском» саамский совет по образованию, 1986 г.
17. М.Г. Медведева «Саамские игры» Мурманск, 2011 г.
18. А.В. Васильева, А.А. Антонова Настольные дидактические игры: «Костюмы народов Севера», «Мой дом», Народные промыслы» Мурманск 2012 г.
19. А.А. Антонова «Саамский букварь» 1980 г.
20. А.Е. Мозолева, Е.И. Мечкина «Саамские узоры», Мурманск 2011 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
Участие в дискуссии/беседе на знакомую тему	Экспертная оценка, направленная на оценку сформированности компетенций, проявленных в ходе диалога
Осуществление запроса и обобщения информации	Экспертная оценка, направленная на оценку сформированности компетенций, проявленных в ходе диалога
Обращение за разъяснениями	Экспертная оценка, направленная на оценку сформированности компетенций, проявленных в ходе диалога
Выражение своего отношения (согласия, несогласия, оценки) к высказыванию собеседника, своего мнения по обсуждаемой теме	Экспертная оценка, направленная на оценку сформированности компетенций, проявленных в ходе диалога, монолога
Написание конспекта, сообщения, в том числе на основе работы с текстом	Качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности в виде монолога
Подготовка сообщения, содержащего наиболее важную информацию по теме, проблеме	Качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности в виде монолога
Краткая передача содержания полученной информации	Качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности в виде монолога
Рассказ о себе, своем окружении, своих планах, обосновывая и анализируя свои намерения, опыт, поступки	Качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности в виде монолога
Рассуждения о фактах, событиях, приводя примеры, аргументы, делая выводы	Качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности в виде монолога
Описание особенностей жизни и культуры своей страны и страны изучаемого языка	Качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности в виде монолога
Совершенствование в содержательном плане смысловой завершенности, логичности, целостности, выразительности и уместности	Качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности в виде монолога
Написание личного письма, небольшого рассказа	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности в процессе составления письма
Составление плана действий	Экспертная оценка, направленная на оценку сформированности компетенций, проявленных в процессе составления плана действий
Полные высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения	Качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности в процессе аудирования. Взаимооценка, направленная на взаимную оценку индивидуальных и

	групповых результатов участников в процессе аудирования
Чтение с выделением основных фактов, отделяя главную информацию от второстепенной, предвосхищение возможных событий, фактов, раскрытие причинно-следственных связей между фактами, извлечение необходимой интересующей информации, определение своего отношения к прочитанному	Публичный рейтинг, направленный на демонстрацию индивидуальных и групповых компетенций в процессе чтения текстов
Знания	
Лексический материал для рецептивного и продуктивного усвоения	Экспертная оценка, направленная на оценку сформированности компетенций, проявленных в процессе выполнения лексического диктанта. Качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности при выполнении лексического диктанта.
Грамматический материал: простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым	Анализ достижений, направленный на анализ результатов деятельности за определенный период, выявления зоны ближайшего развития обучающегося в ходе выполнения контрольных работ. Качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности в процессе выполнения контрольных работ.
Грамматический материал: простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения	Анализ достижений, направленный на анализ результатов деятельности за определенный период, выявления зоны ближайшего развития обучающегося в ходе выполнения контрольных работ. Качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности в процессе выполнения контрольных работ.
Грамматический материал: Глагол. Понятие глагола. Образование и употребление глаголов для выражения действий	Анализ достижений, направленный на анализ результатов деятельности за определенный период, выявления зоны ближайшего развития обучающегося в ходе выполнения контрольных работ. Качественная оценка, направленная на оценку качественных результатов практической деятельности в процессе выполнения контрольных работ. Работа в проектных группах, направленная на оценку общих компетенций, связанных с навыками управления рабочей группой.