

**К ООП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»**

Утверждена приказом руководителя  
образовательной организации  
№ 250-од от 16 июня 2022 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

г. о. Электросталь, 2022 г.

## РАССМОТРЕНО

ПЦК общеобразовательных,  
общих гуманитарных и  
социально-экономического  
цикла

Протокол № 11  
«15» июня 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Желудкова Л.И. /

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии» разработана на основе:

1. ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Основы философии», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).
2. Федерального закона от 31 июля 2020 г. №3040-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся;
3. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от «09» декабря 2016г., регистрационный № 44828 от «20» декабря 2016г.
4. Учебного плана по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» утвержденного приказом № 250-од от 16 июня 2022 года.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области Электростальский колледж

Разработчик: Подмарькова Галина Юрьевна, преподаватель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	17

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 Основы философии является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина Основы философии обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Изучение философии направлено на формирование основных общекультурных компетенций: владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; способность понимать и анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы; способность анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе, и прогнозировать возможное их развитие в будущем; способность выстраивать и реализовывать перспективные линии интеллектуального, культурного, нравственного, физического и профессионального саморазвития и самосовершенствования; способность использовать основные положения и методы (базовые знания) социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках дисциплины «Основы философии» предусмотрено изучение следующих основных разделов: предмет философии, ее место в системе культуры, исторические типы философии, философские традиции и современные дискуссии, онтология и теория познания, философия и методология науки, социальная философия, философия и методология истории, философская антропология, философские проблемы области профессиональной деятельности.

Целями дисциплины являются формирование представлений о специфике философии как способа познания и духовного освоения мира, основных разделов современного философского знания, философских проблем и методов их исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами.

Неотъемлемой частью образовательного процесса являются выполнение обучающимися практических заданий, индивидуальных проектов, подготовка рефератов (докладов).

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы философии» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

### • *личностных:*

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

— сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность

и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;  
— толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

• **метапредметных:**

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.

• **предметных:**

- владение комплексом знаний о философских школах, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по философской тематике.

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

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;
- определить соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей;
- сформулировать представление об истине и смысле жизни.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать личностными результатами:

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p align="center"><b>ЛР 1</b></p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p align="center"><b>ЛР 2</b></p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p align="center"><b>ЛР 3</b></p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p align="center"><b>ЛР 4</b></p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p align="center"><b>ЛР 5</b></p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к</p>	<p align="center"><b>ЛР 6</b></p>



участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ГБПОУ МО «Электростальский колледж»</b>	
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30

Код Личностных результатов	Умения	Знания
ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.09 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 19, ЛР 29, ЛР 30.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</li> <li>- определить значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков;</li> <li>- определить соотношение для жизни</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные категории и понятия философии;</li> <li>- роль философии в жизни человека и общества;</li> <li>- основы философского учения о бытии;</li> <li>- сущность процесса познания;</li> <li>- основы научной, философской и религиозной картин мира;</li> <li>- об условиях формирования</li> </ul>

	человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей; - сформулировать представление об истине и смысле жизни.	личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>47</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>45</b>
в том числе:	
теоретические занятия	45
практические занятия	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>2</b>
<b>Итоговая аттестация по дисциплине в форме дифференцированного зачета</b>	<b>2</b>

Подготовка презентаций на темы «Мифология- предшественница философии», «Философия психоанализа» .

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды общих компетенций, личностных, метапредметных, предметных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Что такое философия? Основной вопрос философии, разделы, функции. Соотношение философии с религией, наукой, искусством.	2	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.09 ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 19, ЛР 29, ЛР 30.
Тема 1. Основные понятия и предмет философии	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	Обыденное знание. Научное знание. Особенности философского постижения мира Становление философии из мифологии. Мифология как определенный способ понимания явлений окружающего мира, природы, общества. Характеристика древнегреческой мифологии.	
Тема 2. Философия Древнего мира и средневековая философия	<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	Философия Древнего мира. Предпосылки философии в Древнем мире ( Китай и Индия) . Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика. Основные отличия философии Древнего Рима от средневековой европейской философии.	

<b>Тема 3. Философия Возрождения и Нового времени</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	1   Философия Возрождения и Нового времени. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия . Философия позитивизма и эволюционизма.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить презентацию на тему «Мифология- предшественница философии»	1	
<b>Тема 4. Современная философия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	1   Современная философия. Основные направления философии 20 века :неопозитивизм , прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. Особенности русской философии. Русская идея.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Подготовить презентацию на тему «Философия психоанализа».	1	
<b>Тема 5 Методы философии и ее строение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1   Методы философии и ее строение. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, 20 века. Основные картины мира- философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, 20 век). Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный. Строение философии и ее		
<b>Тема 6. Учение о бытии и теории познания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	1.   Учение о бытии и теория познания. Онтология- учение о бытии. Происхождение и устройство мира .Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. Гносеология- учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской ,религиозной и научной истин. Методология научного познания.		
<b>Тема 7.Этика и социальная философия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1   Этика и социальная философия. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное сопротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.		
	2   Влияние природы на общество. Социальная структура общества. Типы обществ. Формы развития общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие.		

<b>Тема 8. Место философии в духовной культуре и ее значение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	1	Место философии в духовной культуре и ее значение. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.		
	2	Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.		
	Дифференцированный зачет		<b>2</b>	
	<b>Итого</b>		<b>47</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

С целью повышения эффективности образовательного процесса в ходе освоения рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы философии» применяются электронно-образовательные ресурсы(ЭОР), в виде сетевых ЭОР, ЭОР на локальных носителях, онлайн-курсов, ЭУМК.

Для освоения программы учебной дисциплины «Основы философии» колледж располагает кабинетом.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Основы философия» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

В кабинете мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по философии, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В библиотечный фонд входят учебники, обеспечивающие освоение интегрированной учебной дисциплины ОГСЭ. Основы философии, рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой и т. п.

В процессе освоения рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по математике, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам, материалам ЕГЭ и др.)

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Для студентов

##### Учебные пособия:

1. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред. проф.учеб. заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с (с хрестоматией).
2. Губин В.Д. Основы философии: учебное пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 288 с. (Профессиональное образование)

3. Канке В.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред. спец. учеб.заведений. - М.: Университетская книга; Логос. 2019. – 286 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Анишкин В.Г., Шманева Л.В. Великие мыслители: история и основные направления философии в кратком изложении. – Ростов н/Д: Феникс, 2019 - 337 с.
2. Балашов В.Е. Занимательная философия. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°». 2019. – 172 с.
3. Кохановский В.П., Матяш Т.П., Яковлев В.П., Жаров Л.В. Основы философии: учебное пособие для сред. спец. учеб. заведений. – Ростов н/Д.: Феникс. 2019. – 315 с.
4. Краткий философский словарь / Под ред. А.П. Алексеева. – М.: РГ-Пресс. 2018. – 496 с.
5. Скирбекк Г. История философии: Учебное пособие / Пер. с англ. В.И. Кузнецова. – М.: Гуманитарно-издательский центр Владос. 2019. – 799 с.

#### **Дополнительные оригинальные тексты**

1. Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов. – М.: Мысль. 1986. – 574 с.10
2. Древнеиндийская философия /Сост. В.В. Бродов. – М.: Мысль. 1972. – 343
3. Древнекитайская философия: В 2-х т. – М.: Мысль. 1972.
4. Лосский Н.О. История русской философии. – М.: Советский писатель. 1991. - 480 с.
5. Фромм Э. Душа человека. – М.: Республика. 1992. – 430 с.

#### **Интернет-ресурсы**

[www.alleg.ru/edu/philos1.htm](http://www.alleg.ru/edu/philos1.htm)  
[ru.wikipedia.org/wiki/Философия](http://ru.wikipedia.org/wiki/Философия)  
[www.diplom-inet.ru/resursfilos](http://www.diplom-inet.ru/resursfilos)  
<http://www.sarftt.ru/biblio.html>  
<http://www.sarftt.ru/moodle>  
<http://cyrill.newmail.ru/index2.html>  
<http://members.tripod.com/-sesna/oldeas/>  
<http://his.1september.ru/urok/>  
<http://www.altai.fio.ru/projects/group2/potok30/site/index.htm> <http://center.fio.ru/som//>  
<http://center.fio.ru/som/>

#### **Для преподавателей.**

#### **Основные источники**

1. Волкогорова О. Д., Сидорова Н. М. Основы философии. Учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений. М., «Форум», 2019.
2. Горелов Основы философии. Учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений. М., «Академия», 2019.
- Губин В. Д. Основы философии. Учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений. М., «Форум», 2019.
- Краткий философский словарь. Под редакцией М. Розенталя, П. Юдина. М., 1951.
- Стрюковский В. И. Курс философии в схемах. Учебное пособие. Ростов – на – Дону, «Феникс», 2019.

#### **Дополнительные источники**

1. Современная западная философия. Словарь. Составители В. В. Малахов, В. П. Филатов. М., ТОН, 2000.
2. Голдстейн М., Голдстейн И. Как мы познаем мир. М., 1984. Фрейд З. Психоанализ. Религия. Культура. М., 1992.

3. Харвак А. П. Занимательная философия. Учебное пособие в виде кроссвордов. М., «Дашков и К<sup>о</sup>», 2006.
4. Хрестоматия по философии. Учебное пособие. Ростов – на – Дону,
5. «Феникс», 1997.
6. Чаадаев П. Я. Философические письма. М., 1989.
7. Хрестоматия по философии. Учебное пособие. М., «Прспект», 2008.

**Интернет-ресурсы:**

<http://www.sarftt.ru/biblio.html>

<http://www.sarftt.ru/moodle>

<http://cyrill.newmail.ru/index2.html>

<http://members.tripod.com/-sesna/oldeas/>

<http://his.1september.ru/urok/>

<http://www.altai.fio.ru/projects/group2/potok30/site/index.htm> <http://center.fio.ru/som//>

<http://center.fio.ru/som/>



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

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<b>Знания:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Требований безопасности в повседневной жизни, на автомобильных и железных дорогах</li><li>- Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на репродуктивное здоровье</li><li>- Расчет потребления продуктов питания</li><li>- Потенциальных опасностей, характерных для региона проживания</li><li>- Основных задач и возможностей государственных служб по защите населения и территории от ЧС</li><li>- Способы выявления готовящихся террористических актов</li><li>- Героическое прошлое страны, традиции патриотизма, готовности к защите Отечества</li><li>- Основ российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности</li><li>- Состав и предназначения ВС РФ</li><li>- Общие правила оказания первой помощи</li></ul>	<p>Правильность выбора способов решения задач</p> <p>Результативность информационного поиска.</p> <p>Умение формулировать и объяснять основные понятия.</p> <p>Обобщение и систематизирование знаний об основах безопасности жизнедеятельности.</p>	<p>- Оценка за решение ситуативных и практических заданий, тестов, устные опросы</p>

<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья, в т.ч. на автомобильных и железных дорогах</li> <li>- Формировать у себя мотивацию на ведение здорового образа жизни, отказ от вредных привычек</li> <li>- Действовать в ЧС природного, техногенного и социального характера</li> <li>- Действовать при эвакуации в учреждении, городе</li> <li>- Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты</li> <li>- Пользоваться огнетушителем, подручными средствами тушения</li> <li>- Действовать в условиях террористических актов</li> <li>- Оценивать уровень своей подготовки и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе</li> <li>- Оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим</li> <li>- Проводить диагностику при травмах, осуществлять реанимационные действия</li> </ul>	<p><b>Правильность выбора способов решения задач;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результативность информационного поиска; умение проводить оценку информации;</li> <li>- умение формулировать и объяснять основные законы, правила;</li> <li>- обобщение и систематизирование знаний об основах безопасности жизнедеятельности;</li> <li>- умение сравнивать, обобщать, строить логические умозаключения, делать выводы;</li> <li>- развивать творческие способности.</li> </ul>	<p><b>Результаты наблюдений по формированию психологии безопасного поведения в повседневной жизни</b></p> <p>Оценка за решение ситуативных практических заданий</p> <p>Оценка проверочных работ и заданий по темам учебной дисциплины.</p> <p>Оценка за решение ситуативных практических заданий</p> <p>Практическое использование, тестирование</p> <p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Оценка за решение ситуативных практических заданий</p>
---	--	--

<i>Личностные результаты</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>ЛР1-12; ЛР 19, ЛР 20 ЛР 27, ЛР 29, ЛР 30</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выбора способов решения задач;</li> <li>- результативность информационного поиска; умение проводить оценку информации;</li> <li>- умение формулировать и объяснять основные законы, правила;</li> <li>- обобщение и систематизирование знаний об основах безопасности жизнедеятельности;</li> <li>- умение сравнивать, обобщать, строить логические умозаключения, делать выводы;</li> <li>- развивать творческие способности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Выполнение самостоятельных и контрольных работ;</li> <li>-выполнение упражнений, домашних заданий;</li> <li>-подготовка презентаций, докладов, рефератов;</li> <li>- текущий контроль в форме: устного опроса, защиты практических заданий, творческих работ, индивидуальных и групповых заданий;</li> <li>- выполнение практических работ;</li> <li>- проведение тестирования.</li> </ul>