

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Заринский политехнический техникум»

УТВЕРЖДЕНА
на заседании Педагогического
совета
«28» августа 2020 г.
протокол № 14

УТВЕРЖДАЮ
Приказ № 418 от 01.09.2020 г.
В редакции от 26.02.2021 г.
приказ №127
Директор КГБПОУ «Заринский
политехнический техникум»
_____ Т.В. Цаберябая



СОГЛАСОВАНО
«28» августа 2020 г.
Директор ООО «Каревеги»
_____ Н.Б. Королева

**Основная профессиональная образовательная программа
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация:
Техник-технолог
Группы Топ-20-1, 245ХД**

Квалификация: технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования** естественнонаучный

В соответствии с

ФГОС СПО, утв. приказом Министерства образования и
науки Российской Федерации от 22.04.2017 года №384
(зарегистрирован Министерством юстиции Российской
Федерации дата 23.07.2014 года, регистрационный №
33234) (далее – ФГОС СПО);

ФГОС СОО, утв. приказом Министерства образования и
науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413

г. Заринск, 2020 год

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234), Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413

Организация - составитель: КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

Программа среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Составители:

- Мязина Ю.Ч. - зам. директора по УПР КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»
- Зыбин А. М. – заместитель директора по УВР КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»
- Микушкина В.С. – зам. директора по УМР КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»
- Мананкова Н.В. – старший мастер
- Сидорова Д.С. – преподаватель высшей квалификационной категории;
- Трунова Т.К. – мастер п/о
- Шульц К.П. – преподаватель высшей квалификационной категории

Правообладатель программы: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Заринский политехнический техникум»

659100 Алтайский край, г. Заринск, ул. Союза Республик, 6

Телефон 8-3859540020

e-mail:zarpolitex@mail.ru

<http://zpt.edu22.info>

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника:

- Техник-технолог

Образовательное учреждение осуществляет подготовку специалистов на базе основного общего образования, реализует Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования;

Цель образовательной программы: обеспечение реализации ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Задача: удовлетворение потребностей общества в специалистах среднего звена и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** с получением среднего общего образования

Оглавление

1. Общие положения.....	7
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы.....	7
1.2. Нормативные правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.....	7
1.3. Характеристика основной профессиональной образовательной программы.....	8
1.4. Термины, определения и используемые сокращения	8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	8
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников	8
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:	8
2.3. Виды деятельности:	9
2.4. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы	9
3. Документы, определяющие содержание образовательного процесса.....	10
3.1. Рабочий учебный план	10
3.2. Календарный график аттестаций.....	43
3.3. Содержание, предметные результаты освоения, тематическое планирование программ учебных дисциплин/профессиональных модулей.....	53
3.3.1 ОУД.01 Русский язык.	53
3.3.2 ОУД.02 Литература.....	63
3.3.3 ОУД.03 Иностранный язык	95
3.3.4 ОУД.04 Математика.....	100
3.3.5 ОУД.05 История.....	116
3.3.6 ОУД.06 Физическая культура.....	151
3.3.7 ОУД. 07 Основы безопасности жизнедеятельности	161
3.3.8 ОУД.08 Астрономия	170
3.3.9 ОУД.09 Химия.....	182
3.3.10 ОУД.10 Биология	212
3.3.11 ОУД.11 Родная литература	222
3.3.12 ОУД.12 Введение в профессиональную деятельность	233
3.3.13. ОГСЭ. 01. Основы философии	271
3.3.14 ОГСЭ. 02. История.....	275
3.3.15 ОГСЭ 03 Иностранный язык	280
3.3.16 ОГСЭ 04 Физическая культура.....	288
3.3.17 ЕН.01 Математика.....	299
3.3.18 ЕН. 02 Экологические основы природопользования.....	304
3.3.19 ЕН. 03 Химия.....	309
3.3.20 ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	323
3.3.21 ОП.02 Физиология питания	331
3.3.22 ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья.....	338
3.3.23 ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	345
3.3.24 ОП.05 Метрология и стандартизация.....	351
3.3.25 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	357
3.3.26 ОП.07. Основы экономики, менеджмента, маркетинга	364
3.3.27 ОП.08 Охрана труда	380
3.3.28 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	385
3.3.29 ОП.10 Финансовая грамотность	391
ПМ. 00 Профессиональные модули	398
3.3.30 ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.....	398
3.3.31 ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	417

3.3.32 ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	436
3.3.33 ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	456
3.3.34 ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.....	475
3.3.35 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	490
3.3.36 ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	507
3.3.37 УП 01-07, ПП.01-07.....	590
3.4. Программа формирования универсальных учебных действий	628
3.5. Программа воспитания	656
3.5.1. Календрный план воспитательной работы	656
3.6. Программа коррекционной помощи и поддержки обучающихся.....	656
4. Условия реализации основной профессиональной образовательной программы	664
4.1. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	664
4.2. Учебно-методическое обеспечение основной профессиональной образовательной программы.....	669
Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В.English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение : тесты Москва КноРус 2018	671
Басова Н.В., Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей=Deutsch für Colleges (СПО) Москва КноРус 2018.....	671
Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей. Рабочая тетрадь (для СПО) Учебное пособие Москва КноРус 2018	671
Башмаков М.И. Математика (СПО) учебник Москва КноРус 2018	672
Сёмин В.П., Арзамаскин Ю.Н. История (СПО) Москва КноРус 2018	672
Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура (СПО)Учебник Москва КноРус 2018.....	672
Логвиненко О.В. Астрономия. (СПО). Учебник Москва КноРус 2018	673
Сычев А.А. Обществознание (для СПО) Москва КноРус 2018.....	675
Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В.English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение : тесты Москва КноРус 2018	675
Басова Н.В., Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей=Deutsch für Colleges (СПО) Москва КноРус 2018.....	676
Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей. Рабочая тетрадь (для СПО) Учебное пособие Москва КноРус 2018	676
Бишаева А.А.Физическая культура (3-е изд.) учебник 2017.....	676
Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура (СПО)Учебник Москва КноРус 2018.....	676
Парамонова Т.Н., Красюк И.Н. Маркетинг (для СПО)Москва : КноРус, 2018.....	679
Грибов В.Д Основы экономики, менеджмента и маркетинга (для СПО) Москва : КноРус, 2018.....	679
Сетков В.И. Менеджмент (для СПО Москва : КноРус, 2018.....	679
4.3. Кадровое обеспечение программы	685
4.4 Рекомендации по использованию образовательных технологий.....	724
4.5. Требования к выполнению индивидуального проекта.....	726
5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	730
5.1. Оценка результатов текущего контроля	730
5.2. Оценка результатов промежуточной аттестации	731
5.3. Оценка результатов практики.....	733

5.4. Государственная итоговая аттестация	734
--	-----

1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа предназначена для осуществления образовательной деятельности на основе

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234).;
- федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413.

при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Цель образовательной программы: создание условий для подготовки высококвалифицированных, конкурентоспособных выпускников, обладающих необходимыми компетенциями, востребованными на региональном рынке труда.

Задача: удовлетворение потребностей общества в специалистах со средним профессиональным образованием и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания** с получением среднего общего образования

1.2. Нормативные правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

- Федеральный закон № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 464 от 14 июня 2013 года «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413.;
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 464 от 14 июня 2013 года «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 968 от 16 августа 2013 года «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности от 03 октября 2014 г. Серия 22ЛО1 № 0001343 Регистрационный № 381.

1.3. Характеристика основной профессиональной образовательной программы

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

Основная профессиональная образовательная программа предусматривает изучение общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического циклов, математического и общего естественнонаучного циклов, общепрофессионального, профессионального учебных циклов и разделов: промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Вариативная часть образовательной программы формируется на основании проведенного мониторинга и анкетирования среди организаций работодателей, с целью выявления актуальных профессиональных компетенций, знаний и умений, выпускника по данной профессии, востребованного в нашем регионе. Распределение часов вариативной части проведено в соответствии с запросами работодателей.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин; профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации. В состав профессионального модуля входит один междисциплинарный курс. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ как базовой, так и углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ медицинский знаний - 48 часов.

1.4. Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование.

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

ОУ - образовательное учреждение.

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс;

ЛР – личностные результаты;

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания

2.3. Виды деятельности:

Обучающийся по специальности «Технология продукции общественного питания» готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким специальностям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

2.4. Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

Общие компетенции:

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПК 7.1. Выполнять работу по одной или нескольким профессиям

3. Документы, определяющие содержание образовательного процесса

3.1. Рабочий учебный план

1.1. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий 1 сентября 2020 г.

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели, где максимальный объем учебной нагрузки студентов составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для студентов предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год. Распределение академических часов, отведенных на консультации показаны в таблице 1:

Таблица 1

Распределение консультаций к экзаменам (в часах) группа ТОП-20-1

Индекс	Наименование предмета	I курс	II курс	III курс	IV курс
ОУД. 01	Русский язык	30			
ОУД. 04	Математика	35			
ОУД. 09	Химия	35			
ОУД.10	Биология				
ОГСЭ.01	Основы философии			20	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		25		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья			20	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		35		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			20	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			20	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			20	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов				20
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации				80
МДК 07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		40		
	Итого за год	100	100	100	100
Итого					400

Распределение консультаций к экзаменам (в часах) группа 245ХД

Индекс	Наименование предмета	I курс	II курс	III курс	IV курс
ОУД. 01	Русский язык	12			
ОУД. 04	Математика	25			
ОУД. 09	Химия	35			
ОУД.10	Биология				
ОГСЭ.01	Основы философии			10	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		25		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья			10	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		25		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			10	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			20	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			22	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов				30
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации				42
МДК 07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		22		
	Итого за год	72	72	72	72
Итого					288

Продолжительность занятия 45 минут с перерывом в 10 минут между занятиями. После четвертого урока устанавливается перерыв для приема пищи – 20 минут. Занятия проводятся парами по всем учебным дисциплинам. Последовательность и чередование занятий в каждой группе определяется расписанием занятий.

На промежуточную аттестацию, согласно ФГОС СПО отводится 5 недель по программе ППСЗС, по программе ФГОС СОО 2 недели.

Распределение лабораторно-практических занятий

В учебном плане предусмотрены лабораторно-практические занятия по дисциплинам "Физика", "Химия", ""Иностранный язык" (немецкий/английский), МДК. При проведении этих занятий группа с наполняемостью не менее 24 и более человек делится на две подгруппы. Таблица 2.

Таблица 2

Наименование дисциплины	Кол-во часов на занятия в подгруппах			
	I курс	II курс	III курс	IV курс
ОУД.02 Иностранный язык	117			
ОУД. 12 Химия	5			
ОУД.12 Введение в профессиональную деятельность (физика в специальности)	23			
ОГСЭ.03 Иностранный язык		162		
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		8		
МДК.01.01		24		
МДК.02.01			24	
МДК.03.01			24	
МДК.04.01				24
МДК.05.01				24
МДК.07.01		30		
	145	224	48	48
Итого:		492		

Образовательным учреждением практикуется проведение уроков теоретического обучения и практических занятий с привлечением специалистов предприятий, с которыми заключены договора о сотрудничестве, вследствие чего повышается качество знаний студентов, расширяются взаимосвязи образовательного учреждения с работодателями. Система сотрудничества оказывает влияние на постоянное обновление программ и адаптацию обучающихся во время прохождения производственной практики, что в целом положительно сказывается на формировании профессиональных компетенций у будущих выпускников.

1.3.Общеобразовательный цикл

Среднее общее образование реализуется с учетом профиля получаемого профессионального образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования (ППСЗ).

Объемные параметры на освоение общеобразовательного цикла установлены ФГОС СПО в рамках ОП и составляют 1404 часа.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО в общеобразовательный учебный цикл учебного плана включены общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) из обязательных предметных областей:

- Русский язык и литература;
- Родной язык и родная литература
- Иностранные языки;
- Общественные науки;
- Математика информатика;
- Естественные науки;
- Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

Учебный план предусматривает изучение не менее одной учебной дисциплины из каждой предметной области.

Общеобразовательный учебный цикл учебного плана включает в себя изучение:

- общих образовательных учебных дисциплин (обязательных для включения во все учебные планы);
- учебных общеобразовательных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей;

- дополнительных учебных общеобразовательных дисциплин по выбору обучающихся (предлагаемых образовательной организацией).

К общим общеобразовательным учебным дисциплинам относятся:

1. Русский язык.
2. Литература;
3. Иностранный язык;
4. Математика;
5. История;
6. Физическая культура
7. Основы безопасности жизнедеятельности.
8. Астрономия

К учебным общеобразовательным дисциплинам по выбору из обязательных предметных областей для данной профессии отнесены:

1. Химия;
2. Биология;
3. Родная литература

На выбор обучающихся предлагаются дисциплины:

- Профессиональное самоопределение
- Введение в профессиональную деятельность

С обучающимися в первые дни учебного года проводится анкетирование, где предлагается выбрать из предложенных учебных дисциплин. Выбор студентов оформляется протоколом. Решение оформляется протоколом.

Согласно ФГОС СОО и Рекомендациям, количество дисциплин, изучаемых углубленно не менее 8, определено 4 учебных дисциплины.

Профильными учебными дисциплинами с учетом специфики осваиваемой специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» являются:

- Русский язык;
- Химия;
- Математика;
- Биология.

12 общеобразовательных учебных дисциплин, в том числе один интегрированный – «Введение в профессиональную деятельность», способствующий развитию личности в период юности, ее духовно-нравственной, политической и экономической культуры, социального поведения, из них 8 изучаются на базовом уровне, 4 – на профильном.

Профильные учебные дисциплины, согласно Рекомендациям и примерным программам, изучаются в соответствии с требованиями ФГОС СОО на базовом уровне, но более углубленно с учетом специфики осваиваемой профессии. Знания по данным дисциплинам дают возможность выпускникам дальнейшее обучение в системе среднего и высшего профессионального образования.

На учебную дисциплину «ОБЖ» отводится 68 часов.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО. Полученные умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального, общего гуманитарного и социально-экономического, естественнонаучного и профессионального циклов основной профессиональной образовательной программы СПО.

В учебном плане предусмотрено обязательное выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект), выполняется самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме по одной из общеобразовательных учебных дисциплин по выбору обучающихся за счет внеаудиторной самостоятельной работы и защищается во время освоения дисциплины. Для формирования

навыков работы над учебным в рамках ОУД.12 введен раздел «Индивидуальный проект». При выборе обучающимися учебной дисциплины обращается их внимание на учебные дисциплины, имеющие большее значение для освоения данной профессии и возможную направленность на применение в профессиональной деятельности (профильную учебную дисциплину). Обучающимся по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» с учетом значимости для профессионального образования рекомендовано выполнение индивидуальных проектов по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия», «Биология». Выбор учебной дисциплины оформляется протоколом.

Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, его защита являются одним из условий получения итоговой оценки по учебной дисциплине, выбранной для выполнения индивидуального проекта. Кроме того, защита индивидуального проекта является основной процедурой оценки метапредметных результатов.

На самостоятельную внеаудиторную работу в учебном плане отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки (в час).

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Итоговый контроль учебных достижений обучающихся при реализации среднего общего образования в пределах ППКРС в рамках промежуточной аттестации проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов.

Общее количество экзаменов по учебным дисциплинам общеобразовательного цикла – 3: экзамены проводятся по учебным дисциплинам: «Русский язык», «Математика», «Химия».

По остальным учебным дисциплинам общеобразовательного цикла в рамках промежуточной аттестации предусмотрены дифференцированные зачеты, зачеты общее количество которых – 11 (включая ОУД.«Физическая культура»). По ОУД.12 предусмотрено проведение дифференцированных зачетов по итогам каждого учебного семестра.

Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО на промежуточную аттестацию.

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла:

- личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме;
- метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;
- предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

1.4. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

На дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического циклов выделено 695 часов, 4 учебных дисциплины:

- ОГСЭ.01 Основы философии
- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.03 Иностранный язык
- ОГСЭ.04 Физическая культура

1.5. Математический и общий естественнонаучный цикл

На дисциплины Математического и общего естественнонаучного циклов – 312 часов, 3 учебных дисциплины.

- ЕН.01 Математика
- ЕН.02 Экологические основы природопользования
- ЕН.03 Химия

1.6. Профессиональная подготовка

На предметы общепрофессионального цикла предусмотрено 804 часа. По данной специальности обучение проводится по 7 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 2868 часов, в том числе на учебную практику предусмотрено 324 часа и на производственную практику 684 часа.

Видами практики студентов являются: учебная практика и производственная практика.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы студентами по специальности. Учебная практика включает в себя освоение рабочей профессии «Повар», так как это является одним из видов профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания». Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Учебная практика проводится в оборудованных помещениях кулинарного и кондитерского цехов под руководством мастера производственного обучения.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключенных между техникумом и организациями. Для организации и проведения практики с предприятиями заключаются договора на организацию и проведение практики, разрабатываются, согласовываются программы и планируемые результаты практики. Руководство практикой осуществляет мастер производственного обучения. Он контролирует реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися.

Базовые предприятия, с которыми заключены договора:

- ООО "Карвеги"
- Ресторан «Подполье»
- ИП Баркалов

— ООО "Розница К-1"

В период прохождения производственной практики обучающимися ведется дневник практики. Результаты прохождения практики обучающимися представляются в образовательное учреждение в форме отчета установленного образца, который утверждается техникумом и учитываются при итоговой аттестации.

1.7. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть образовательной программы формируется на основании проведенного мониторинга и анкетирования среди сторонних организаций работодателей, с целью выявления актуальных профессиональных компетенций, знаний и умений, выпускника по данной профессии, востребованного в нашем регионе.

Распределение часов вариативной части проведено в соответствии с запросами работодателей. Таблица 3.

Таблица 3.

№	Индекс	Наименование учебной дисциплины, МДК	Объем по БУП, ч	Объем по вариативной части	Всего
1.	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	48	24	72
2.	ОП.02	Физиология питания	48	4	52
3.	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	48	18	66
4.	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	46	14	60
5.	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	46	26	72
6.	ОП.10	Финансовая грамотность	0	34	34
6	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	144	90	234
7	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	144	106	250
8	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	144	110	254
9	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	144	108	252
10	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	144	108	252
11	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	144	76	220
12	МДК 07.02	Основы отрасли общественного питания	0	12	12
13	МДК 07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	144	134	278
ИТОГО				864	

1.8. Порядок аттестации студентов

Освоение образовательной программы сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

Дифференцированный зачет - форма промежуточной аттестации студентов по завершению изучения дисциплины общеобразовательного, общепрофессионального цикла и междисциплинарных курсов, за исключением ОУД.01. «Русский язык», ОУД. 04. «Математика», ОУД. 09. «Химия», ОГСЭ.01 Основы философии, ОП. 01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья», МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», МДК 03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации». МДК 07.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», МДК 07.02 «Основы отрасли общественного питания», ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, где промежуточной аттестацией является экзамен.

Дифференцированный зачет проводится за счет часов, предусмотренных на освоение учебной дисциплины. Дифференцированный зачет может быть проведен в устной форме, выполнен в форме реферата или решения ситуационных задач, подтверждающих профессиональную компетентность студентов. Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений создается фонд контрольно-оценочных средств.

Все дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы, включенные в учебный план, имеют промежуточную аттестацию.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации – не более 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов – 10.

Предусмотрено выполнение курсовых работ в рамках модулей ПМ. 03 «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ. 06 «Организация работы структурных подразделений».

Экзамены проводятся в строгом соответствии с «Положением о текущей и промежуточной аттестации» и направлены на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики. Все дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы и темы междисциплинарных курсов, включенные в учебный план, имеют промежуточную аттестацию.

Форма государственной итоговой аттестации – защита выпускной квалификационной работы.

Вид государственной итоговой аттестации – дипломная работа/дипломный проект.

Для проведения государственной итоговой аттестации по специальности «Технология продукции общественного питания» формируется государственная экзаменационная.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) органом государственной власти субъектов Российской Федерации в сфере образования, в ведении которого соответственно находится образовательное учреждение, по представлению образовательного учреждения.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в техникуме, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- ведущих специалистов – представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Деятельность государственной экзаменационной комиссии и порядок государственной итоговой аттестации регламентируются Локальным актом №30 «Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников КГБПОУ "Заринский политехнический техникум"».

Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В таблице 5 представлены сводные данные в неделях по бюджету времени:

Таблица 5

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии/специальности	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Праздничные дни	Каникулы	Всего (по курсам)
I курс	39				2		7	11	52
II курс	33	4	3		1		8	11	52
III курс	36	3			3		8	10	52
IV курс	12	2	16	4	1	6	8	2	43
Всего	120	9	19	4	7	6	31	34	199

При расчете времени в неделях учтены все календарные недели, в том числе – неполные с праздничными днями.

3. План учебного процесса

План учебного процесса по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» представлен в таблице 6:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)														
										максимальная	Самостоятельная работа		Обязательная аудиторная						I курс		ИТОГО	II курс		ИТОГО	III курс		ИТОГО	IV курс		ИТОГО
													ВСЕГО	подготовка индивидуального проекта	всего занятий	в т. ч.				1 семестр		2 семестр	3 семестр		4 семестр	5 семестр		6 семестр	7 семестр	
											Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий				практической подготовки	Курс. работ	Занятий в подгруппах	нед.	нед.		нед.	нед.		нед.	нед.		нед.	нед.	
																			17	24		17	24							
1	2	3								4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
О.00	Общеобразовательный цикл	03		11 ДЗ		3Э																								
ОУД.00	Общие образовательные учебные дисциплины	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр																					
ОУД.01	Русский язык		Э							153	51		102		49		0				30	72	102	0	0		0	0		
ОУД.02	Литература		ДЗ							175	58		117								34	83	117							
ОУД.03	Иностранный язык		ДЗ							175	58		117				0	117			48	69	117	0	0		0	0		
ОУД.04	Математика		Э							234	78		156		88		0				78	78	156	0	0		0	0		
ОУД.05	История		ДЗ							175	58		117		105		0				117		117	0	0		0	0		
ОУД.06	Физическая культура		ДЗ							175	58		117		107		0				48	69	117	0	0		0	0		
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ							105	35		70		10		0				32	38	70	0	0		0	0		
ОУД.08	Астрономия		ДЗ							54	18		36		3		0				36		36	0	0		0	0		

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	03	ЗДЗ	0Э			312	104	208	94	114	0	0	0	0	0	0	0	176	0	176	0	0	0	32	0	32
ЕН.01	Математика		ДЗ				108	36	72	26	46		0	0	0	0	0	0	72		72	0	0	0		0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования				ДЗ		48	16	32	32	0		0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	32		32
ЕН.03	Химия		ДЗ				156	52	104	36	68		0	0	0	0	0	0	104	0	104	0	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	03	22ДЗ	16Э			3691	1139	3296	2254	1042	731	40	158	0	0	0	0	300	632	932	500	828	1328	534	502	1036
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	03	8ДЗ	2Э			804	268	536	218	318	0	0	8	0	0	0	0	156	0	156	138	146	284	96	0	96
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		Э				108	36	72	23	49		0	8	0	0	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания		ДЗ				78	26	52	16	36		0		0	0	0	0	52		52	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья			Э			99	33	66	30	36		0		0	0	0	0	0	0	0	66		66	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности				ДЗ		90	30	60	21	39		0		0	0	0	0	0	0	0	0	60	60	0	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация				ДЗ		72	24	48	17	31		0		0	0	0	0	0	0	0	0	48	48	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности				ДЗ		48	16	32	12	20		0		0	0	0	0	0	0	0	0	32	32		0	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			ДЗ			108	36	72	25	47		0		0	0	0	0	0	0	0	72		72	0	0	0
ОП.08	Охрана труда		ДЗ				48	16	32	20	12		0		0	0	0	0	32	0	32	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				ДЗ		102	34	68	34	34		0		0	0	0	0		0	0	0	0	0	68		68
ОП.10	Финансовая грамотность				ДЗ		51	17	34	20	14						0				0	6	6	28	0	28	
ПМ.00	Профессиональные модули	03	14ДЗ	14Э			2887	871	2760	2036	724	731	40	150	0	0	0	0	144	632	776	362	682	1044	438	502	940

ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабриката в для сложной кулинарной продукции						Э (ком пл)		351	117		366	249	117	24	0	24	0	0	0	0	0	270	270	0	0	0	96	0	96
МДК.0 1.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			Э					351	117		234	79	117	24		24			0			234	234			0			0
УП.01	Учебная практика			Д3					36			36	36		36	0		0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика						ДЗ		96			96	96		96	0		0	0	0	0	0	0	0		0	0	96		96
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции						Э (ком пл)		375	125		382	293	89	53	0	24	0	0	0	0	0	0	0	286	0	286	96	0	96
МДК.0 2.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			Э					375	125		250	96	89	53		24			0			0	250		250				0
УП.02	Учебная практика			Д3					36			36	36		36				0			0	36		36					0
ПП.02	Производственная практика						ДЗ		96			96	96		96				0			0		0		0	96		96	
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции						Э (ком пл)		513	127		386	270	116	30	20	24	0	0	0	0	0	0	0	76	214	290	96	0	96
МДК.0 3.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			Э					381	127		254	74	116	30	20	24			0			0	76	178	254				0

УП.03	Учебная практика							ДЗ			36			36	36		36	0			0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0
ПП.03	Производственная практика							ДЗ			96			96	96		96	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	96		96	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий										378	126		384	265	119	35	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	288	288	42	54	96
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							Э			378	126		252	85	119	35	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	252	252			0	
УП.04	Учебная практика							ДЗ			36			36	36		36	0			0	0	0	0	0	0	0	36	36			0	
ПП.04	Производственная практика										96			96	96		96	0										0	42	54	96		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов										504	120		384	273	111	167	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	180	180	108	96	204	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов							Э			372	120		252	98	111	35	0	24									180	180	72		72	
УП.05	Учебная практика							ДЗ			36			36	36		36	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	36	
ПП.05	Производственная практика										96			96	96		96	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0		96	96	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения										330	110		352	290	62	132	20	0									0	0	0	352	352	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации							Э			330	110		220	158	62		20										0	0		220	220	

УП.06	Учебная практика									ДЗ	36			36	36		36			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36
ПП.06	Производственная практика									ДЗ	96			96	96		96			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96	96	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих									Э	436	146		506	396	110	290	0	30	0	0	0	144	362	506	0	0	0	0	0	0	
МДК 07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих										436	146		290	180	110	74		30			0	48	242	290			0			0	
УП.07	Учебная практика									ДЗ	108			108	108		108	0			0	0	96	12	108	0	0	0			0	
ПП.07	Производственная практика									ДЗ	108			108	108		108	0			0	0	108	108	0	0	0				0	
	Промежуточная аттестация	/03/3.Д3/0Э/	/03/8.Д3/3Э/	/03/4.Д3/1Э/	/03/5.Д3/2Э/	/03/3.Д3/3Э/	/03/5.Д3/2Э/	/03/6.Д3/2Э/	/03/4.Д3/4Э/		252		252						18	54	72	18	18	36	24	36	60	48	36	84		
Всего		03		39ДЗ		20Э					6627	1458		5940	2420	1965	731	40	280	612	864	1476	612	864	1476	612	864	1476	614	898	1512	
ПДП.00	Преддипломная практика										144	0		4	0	0	0	0			0	0				0	0	0	0	144	144	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация										216	0		6	0	0	0	0			0	0				0	0	0	0	216	216	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы													4														0	144	144		
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы													2														0	72	72		
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)											Всего	дисциплин и МДК		594	810	1404	498	690	1188	552	756	1308	200	220	420							
Государственная итоговая аттестация												учебной практики					96	48	144	36	72	108	36	36	72							

Программа базовой подготовки	производст. практики / преддипл. практика				0	108	108	0	0	0	330	246	576
Дипломный проект	экзаменов		3	3	1	2	3	3	2	5	2	4	6
Выполнение дипломного проекта с 16 мая по 12 июня (всего 4 нед.)	дифф. зачетов	3	8	11	4	5	9	3	5	8	6	4	10
Защита дипломного проекта с 13 июня по 26 июня (всего 4 нед.)	зачетов			0			0			0			0

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности

Перечень кабинетов, используемых для подготовки по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» представлен в таблице 7:

Таблица 7

№	Наименование
1.	<p><u>Кабинеты:</u> социально-экономических дисциплин; иностранного языка; информационных технологий в профессиональной деятельности экологических основ природопользования; технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; безопасности и жизнедеятельности труда</p>
2.	<p><u>Лаборатории:</u> химии; метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены. Учебный кулинарный цех Учебный кондитерский цех</p>
3.	<p><u>Спортивный комплекс:</u> спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы. <u>Залы</u> библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал</p>

обязательной учебной нагрузки	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	2	2		2	4	6	9	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0	4	4	6	6	4	4	0	0
-------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Топ-20-1 3 курс		Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Всего часов в 5-м	Январь			Февраль			Март			Апрель			май			Июнь			Всего часов во 6-м	Всего часов												
Курс	Код	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки																																															
			обяз. уч.	зач.	у.ч.	контр.	обяз. уч.	зач.	у.ч.	контр.	обяз. уч.	зач.	у.ч.	контр.	обяз. уч.	зач.	у.ч.	контр.	обяз. уч.	зач.	у.ч.	контр.	обяз. уч.	зач.	у.ч.	контр.	обяз. уч.	зач.	у.ч.	контр.	обяз. уч.	зач.	у.ч.	контр.	обяз. уч.	зач.	у.ч.	контр.	обяз. уч.	зач.	у.ч.	контр.								
ОГ	СЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	6	6	6	6	6	6	6	4	6	4	6	4	6	4	4	4	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8			
ОГ	СЭ.01	Основы философии	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	4	8																										0	4	8		
ОГ	СЭ.02	История	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	0																											0	4	0	
ОП	.00	Общепрофессиональный цикл	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	1	3	8	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4	6	6	6	1	2	8	4	4
ОП	03	Организация хранения и контроль запасов сырья	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6																											0	6	6	

Топ-20 4 курс			Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Дек абр ь				Январь			Февраль			Март			Апрель			май					Июнь													
			01-05	07-12	14-19	21-26	28-03	05-10	12-17	19-24	26-31	02-07	09-14	16-21	23-28	30-05	07-12	14-19	21-26	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	01-06	09-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-30	04-08	11-15	17-22	24-29	31-05	07-11	15-19	21-26						
Курс	Код	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4		5	5	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2							
			6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	49	0	1	2																														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	14	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2						
	ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл																																															
	ЕН.02	Экологические основы природопользования						Д																																									
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл																																															
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности						Д																																									
	ОП.10	Финансовая грамотность						Д																																									
	П.00	Профессиональный цикл																																															
	ПМ.00	Профессиональные модули																																															
	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																																															

3.3 Содержание, предметные результаты освоения, тематическое планирование программ учебных дисциплин/профессиональных модулей

3.3.1 ОУД.01 Русский язык.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Русский язык

Введение

Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

Практические занятия

1 Освоение общих закономерностей лингвистического анализа.

2 Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования.

1. Язык и речь. Функциональные стили речи

Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств. Функциональные стили речи и их особенности. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др. Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др. Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления. Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др. Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи. Лингвостилистический анализ текста.

Практические занятия

3 Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.

4 Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу).

5 Анализ структуры текста.

6 Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.

7 Освоение видов переработки текста.

8 Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.

9 Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на лингвистическую.

2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография

Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова. Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков, заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс, аллитерация.

Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь. Правописание о/е после шипящих и ц. Правописание приставок на з- / с-. Правописание и/ы после приставок.

Практические занятия

10 Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка.

11 Сопоставление устной и письменной речи.

12 Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.

13 Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова.

14 Наблюдение над выразительными средствами фонетики

3. Лексикология и фразеология

Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка. Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза. Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы). Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика. Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки. Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексикофразеологический разбор. Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических единиц и их исправление.

Практические занятия

15 Лингвистическое исследование лексических и фразеологических единиц — выведение алгоритма лексического анализа.

16 Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи, выработка навыка составления текстов (устных и письменных) с лексемами различных сфер употребления.

17 Лексический и фразеологический анализ слова.

18 Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.

19 Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.

20 Составление связного высказывания с использованием заданных лексем, в том числе на лингвистическую тему.

4. Морфемика, словообразование, орфография

Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Понятие об этимологии. Словообразовательный анализ. Употребление приставок в разных стилях речи. Употребление суффиксов в разных стилях речи. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при- / пре-. Правописание сложных слов.

Практические занятия

21 Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.

22 Анализ одноструктурных слов с морфемами-омонимами; сопоставление слов с морфемами-синонимами.

- 23 Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки.
- 24 Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования.
- 25 Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.
- 26 Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры.
- 27 Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами.

5. Морфология и орфография

Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Основные выразительные средства морфологии.

Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи.

Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи.

Имя числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода.

Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. Синонимия местоименных форм.

Глагол. Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание не с глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи. Употребление в художественном тексте одного времени вместо другого, одного наклонения вместо другого с целью повышения образности и эмоциональности. Синонимия глагольных форм в художественном тексте.

Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями. Правописание -н- и -нн- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия. Употребление причастий в текстах разных стилей. Синонимия причастий.

Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание не с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия. Употребление деепричастий в текстах разных стилей. Особенности построения предложений с деепричастиями. Синонимия деепричастий.

Наречие. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Синонимия наречий при характеристике признака действия. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.

Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи. Служебные части речи

Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (в течение, в продолжение, вследствие и др.) от слов-омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др.

Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.

Частица как часть речи. Правописание частиц. Правописание частиц не и ни с разными частями речи. Частицы как средство выразительности речи. Употребление частиц в речи.

Междометия и звукоподражательные слова. Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи.

Практические занятия

28 Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора.

29 Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте.

30 Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи.

31 Сопоставление лексического и грамматического значения слов.

32 Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся.

33 Образование слов и форм слов разных частей речи с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования и словоизменения; использование способа разграничения слов-омонимов, принадлежащих к разным частям речи.

34 Составление словосочетаний, предложений, текстов (устных и письменных) с использованием нужной словоформы с учетом различных типов и стилей речи.

35 Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.

36 Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами.

6. Синтаксис и пунктуация

Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Основные выразительные средства синтаксиса.

Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения. Синонимия словосочетаний.

Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Стилистические функции и роль порядка слов в предложении. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Синонимия составных сказуемых. Единство видовременных форм глаголов-сказуемых как средство связи предложений в тексте. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Роль второстепенных членов предложения в построении текста. Синонимия согласованных и несогласованных определений. Обстоятельства времени и места как средство связи предложений в тексте. Односоставное и неполное предложение. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные

предложения с главным членом в форме сказуемого. Синонимия односоставных предложений. Предложения односоставные и двусоставные как синтаксические синонимы; использование их в разных типах и стилях речи. Использование неполных предложений в речи.

Односложное простое предложение. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи. Синонимика ряда однородных членов предложения с союзами и без союзов. Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Синонимия обособленных и необособленных определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения. Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения. Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов. Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении. Использование обращений в разных стилях речи как средства характеристики адресата и передачи авторского отношения к нему.

Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Синонимика сложносочиненных предложений с различными союзами. Употребление сложносочиненных предложений в речи.

Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.

Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Синонимика простых и сложных предложений (простые и сложноподчиненные предложения, сложные союзные и бессоюзные предложения). Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.

Практические занятия

37 Исследование текстов для выявления существенных признаков синтаксических понятий, освоения основных научных положений о синтаксическом уровне современной системы русского языка, ее нормах и тенденциях развития.

38 Наблюдение над существенными признаками словосочетания.

39 Особенности употребления словосочетаний.

40 Синонимия словосочетаний.

41 Наблюдение над существенными признаками простого и сложного предложения; использование способа анализа структуры и семантики простого и сложного предложения.

42 Анализ роли разных типов простых и сложных предложений в текстообразовании.

43 Сопоставление устной и письменной речи.

44 Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов.

45 Упражнения по синтаксической синонимии: двусоставное/односоставное предложение, предложение с обособленными определениями и обстоятельствами / сложноподчиненное предложение с придаточными определительными и обстоятельственными и др.

46 Анализ ошибок и недочетов в построении простого (сложного) предложения.

47 Составление схем простых и сложных предложений и составление предложений по схемам.

48 Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры, в том числе на лингвистическую тему.

49 Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ (ДОКЛАДОВ), ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

- Русский язык среди других языков мира.
- Языковой вкус. Языковая норма. Языковая агрессия.
- Языковой портрет современника.
- Молодежный сленг и жаргон.
- Деятельность М. В. Ломоносова в развитии и популяризации русского литературного языка.
- А. С. Пушкин — создатель современного русского литературного языка.
- Русский литературный язык на рубеже XX—XXI веков.
- Формы существования национального русского языка: русский литературный язык, просторечие, диалекты, жаргонизмы.
- Язык и культура.
- Культурно-речевые традиции русского языка и современное состояние русской устной речи.
- Вопросы экологии русского языка.
- Виды делового общения, их языковые особенности.
- Языковые особенности научного стиля речи.
- Особенности художественного стиля.
- Публицистический стиль: языковые особенности, сфера использования.
- Экспрессивные средства языка в художественном тексте.
- СМИ и культура речи.
- Устная и письменная формы существования русского языка и сферы их применения.
- Стилистическое использование профессиональной и терминологической лексики в произведениях художественной литературы.
- Текст и его назначение. Типы текстов по смыслу и стилю.
- Русское письмо и его эволюция.
- Функционирование звуков языка в тексте: звукопись, анафора, аллитерация.
- Антонимы и их роль в речи.
- Синонимия в русском языке. Типы синонимов. Роль синонимов в организации речи.
- Старославянизмы и их роль в развитии русского языка.
- Русская фразеология как средство экспрессивности в русском языке.
- В. И. Даль как создатель «Словаря живого великорусского языка».
- Строение русского слова. Способы образования слов в русском языке.
- Исторические изменения в структуре слова.
- Учение о частях речи в русской грамматике.
- Грамматические нормы русского языка.
- Лексико-грамматические разряды имен существительных (на материале произведений художественной литературы).
- Прилагательные, их разряды, синтаксическая и стилистическая роль (на примере лирики русских поэтов).
- Категория наклонения глагола и ее роль в текстообразовании.
- Вопрос о причастии и деепричастии в русской грамматике.
- Наречия и слова категории состояния: семантика, синтаксические функции, употребление.
- Слова-омонимы в морфологии русского языка.
- Роль словосочетания в построении предложения.
- Односоставные предложения в русском языке: особенности структуры и семантики.
- Синтаксическая роль инфинитива.
- Предложения с однородными членами и их функции в речи.
- Обособленные члены предложения и их роль в организации текста.

- Структура и стилистическая роль вводных и вставных конструкций.
- Монолог и диалог. Особенности построения и употребления.
- Синонимика простых предложений.
- Синонимика сложных предложений.
- Использование сложных предложений в речи.
- Способы введения чужой речи в текст.
- Русская пунктуация и ее назначение.
- Порядок слов в предложении и его роль в организации художественного текста.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел Русский язык

личностные:

- воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметные:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

предметные:

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;
- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанровородовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ
ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Раздел Русский язык

Вид учебной работы	Количество часов	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Аудиторные занятия		
Введение	2	Извлекать из разных источников и преобразовывать информацию о языке как развивающемся явлении, о связи языка и культуры; характеризовать на отдельных примерах взаимосвязь языка, культуры и истории народа-носителя языка; анализировать пословицы и поговорки о русском языке; составлять связное высказывание (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме; приводить примеры, которые доказывают, что изучение языка позволяет лучше узнать историю и культуру страны; определять тему, основную мысль текстов о роли русского языка в жизни общества; вычитывать разные виды информации; проводить языковой разбор текстов; извлекать информацию из разных источников (таблиц, схем); преобразовывать информацию; строить рассуждение о роли русского языка в жизни человека
Язык и речь. Функциональные стили речи	18	Выразительно читать текст, определять тему, функциональный тип речи, формулировать основную мысль художественных текстов; вычитывать разные виды информации; характеризовать средства и способы связи предложений в тексте; выполнять лингвостилистический анализ текста; определять авторскую позицию в тексте; высказывать свою точку зрения по проблеме текста; характеризовать изобразительно-выразительные средства языка, указывать их роль в идейно-художественном содержании текста; составлять связное высказывание (сочинение) в устной и письменной форме на основе проанализированных текстов; определять эмоциональный настрой текста; анализировать речь с точки зрения правильности, точности, выразительности, уместности

		употребления языковых средств; подбирать примеры по темам, взятым из изучаемых художественных произведений; оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и нормам современного русского литературного языка; исправлять речевые недостатки, редактировать текст; выступать перед аудиторией сверстников с небольшими информационными сообщениями, докладами на учебно-научную тему; анализировать и сравнивать русский речевой этикет с речевым этикетом отдельных народов России и мира; различать тексты разных функциональных стилей (экстралингвистические особенности, лингвистические особенности на уровне употребления лексических средств, типичных синтаксических конструкций); анализировать тексты разных жанров научного (учебно-научного), публицистического, официально-делового стилей, разговорной речи; создавать устные и письменные высказывания разных стилей, жанров и типов речи (отзыв, сообщение, доклад; интервью, репортаж, эссе; расписка, доверенность, заявление; рассказ, беседа, спор); подбирать тексты разных функциональных типов и стилей; осуществлять информационную переработку текста, создавать вторичный текст, используя разные виды переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотацию, рецензию)
Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	10	Проводить фонетический разбор; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; извлекать необходимую информацию из мультимедийных орфоэпических словарей и справочников; использовать ее в различных видах деятельности; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; извлекать необходимую информацию из орфоэпических словарей и справочников; опознавать основные выразительные средства фонетики (звукопись)
Лексикология и фразеология	14	Аргументировать различие лексического и грамматического значения слова; опознавать основные выразительные средства лексики и фразеологии в публицистической и художественной речи и оценивать их; объяснять особенности употребления лексических средств в текстах научного и официально-делового стилей речи; извлекать необходимую информацию из лексических словарей разного типа (толкового словаря, словарей синонимов, антонимов, устаревших слов, иностранных слов, фразеологического словаря и др.) и справочников, в том числе мультимедийных; использовать эту информацию в различных видах деятельности; познавать основные виды тропов, построенных на переносном значении слова (метафора, эпитет, олицетворение)
Морфемика, словообразование, орфография	10	Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста; проводить морфемный, словообразовательный, этимологический, орфографический анализ; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем

		учебника;характеризовать словообразовательные цепочки и словообразовательные гнезда, устанавливая смысловую и структурную связь однокоренных слов;опознавать основные выразительные средства словообразования в художественной речи и оценивать их;извлекать необходимую информацию из морфемных, словообразовательных и этимологических словарей и справочников, в том числе мультимедийных;использовать этимологическую справку для объяснения правописания и лексического значения слова
Морфология и орфография	21	Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли;проводить морфологический, орфографический, пунктуационный анализ;извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы;определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае;проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма; определять роль слов разных частей речи в текстообразовании
Синтаксис и пунктуация	27	Опознавать, наблюдать изучаемое языковое явление, извлекать его из текста, анализировать с точки зрения текстообразующей роли, проводить языковой разбор (фонетический, лексический, морфемный, словообразовательный, этимологический, морфологический, синтаксический, орфографический, пунктуационный);комментировать ответы товарищей; извлекать необходимую информацию по изучаемой теме из таблиц, схем учебника; строить рассуждения с целью анализа проделанной работы; определять круг орфографических и пунктуационных правил, по которым следует ориентироваться в конкретном случае; анализировать текст с целью обнаружения изученных понятий (категорий), орфограмм, пунктограмм;составлять синтаксические конструкции (словосочетания, предложения) по опорным словам, схемам, заданным темам, соблюдая основные синтаксические нормы;проводить операции синтеза и анализа с целью обобщения признаков, характеристик, фактов и т. д.; подбирать примеры по теме из художественных текстов изучаемых произведений;определять роль синтаксических конструкций в текстообразовании; находить в тексте стилистические фигуры;составлять связное высказывание (сочинение) на лингвистическую тему в устной и письменной форме по теме занятия;извлекать необходимую информацию из мультимедийных словарей и справочников по правописанию; использовать эту информацию в процессе письма;производить синонимическую замену синтаксических

		конструкций;составлять монологическое высказывание на лингвистическую тему в устной или письменной форме;пунктуационно оформлять предложения с разными смысловыми отрезками; определять роль знаков препинания в простых и сложных предложениях;составлять схемы предложений, конструировать предложения по схемам
Итого	102	
Внеаудиторная самостоятельная работа		
Итого	51	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	153	

3.3.2 ОУД.02 Литература. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОУД.02 Литература

Введение

Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы при освоении профессий СПО.

РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА

Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века

Историко-культурный процесс рубежа XVIII - XIX веков. Романтизм. Особенности русского романтизма. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Становление реализма в русской литературе. Русское искусство.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). К. Н. Батюшков «Видение на берегах Леты», «Мои пенаты», «Тень друга», «Разлука», «Таврида». Е.А. Баратынский «Бал». В.А.Жуковский «Певец во стане русских воинов», «Песня», «Море», «Невыразимое», «Эолова арфа».

Зарубежная литература (обзор с чтением фрагментов по выбору преподавателя). Дж.Г.Байрон «Хочу я быть ребенком вольным...», «К времени», «К NN1», «Тьма», «Прометей», «Стансы к Августе», «В день, когда мне исполнилось тридцать шесть лет». Э.Т.А. Гофман «Крошка Цахес по прозванию Циннобер», «Песочный человек», «Щелкунчик и Мышиный король». И.В.Гёте «Фауст». О.Бальзак «Гобсек». В. Шекспир «Гамлет».

Повторение. Основные тенденции развития литературы в конце XVIII - начале XIX века. Творчество М. В. Ломоносова, Г.Р.Державина, Д.И. Фонвизина, И. А. Крылова, Н. М. Карамзина.

Теория литературы. Художественная литература как вид искусства. Периодизация русской литературы XIX-XX веков. Романтизм, романтический герой. Реализм.

Демонстрации. Архитектура Санкт-Петербурга и Москвы XVIII века. Живопись XVIII - начала XIX века. Развитие русского театра.

Творческие задания.

1 Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Жизнь и творчество одного из русских поэтов (писателей)-романтиков», «Романтическая баллада в русской литературе», «Развитие жанра исторического романа в эпоху романтизма», «Романтические повести в русской литературе», «Развитие русской литературной критики».

Александр Сергеевич Пушкин (1799 - 1837)

Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество А.С.Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства.

«Чувства добрые» в лирике А.С.Пушкина: мечты о «вольности святой». Душевное благородство и гармоничность в выражении любовного чувства. Поиски смысла бытия, внутренней свободы. Отношения человека с Богом. Осмысление высокого назначения художника, его миссии пророка. Идея преемственности поколений. Осмысление исторических процессов с гуманистических позиций. Нравственное решение проблем человека и его времени.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня», «Свободы сеятель пустынный.», «К морю», «Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал. »), «Пророк», «Поэт», «Поэт и толпа», «Поэту», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «...Вновь я посетил.», «Из Пиндемонти», «Осень (Отрывок)», «Когда за городом задумчив я брожу. ». Поэма «Медный всадник». Трагедия « Борис Годунов».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). Стихотворения «Воспоминания в Царском Селе», «Погасло дневное светило.», «Редет облаков летучая гряда.», «Свободы сеятель пустынный.», «Сожженное письмо», «Храни меня, мой талисман», «К***», «На холмах Грузии лежит ночная мгла.», «Я вас любил, любовь еще, быть может.», «Все в жертву памяти твоей.», «Ненастный день потух.», «Брожу ли я вдоль улиц шумных», «Что в имени тебе моем?», «Если жизнь тебя обманет.», «19 октября» (1825), «Стихи, сочиненные ночью во время бессонницы», «Пир Петра Великого»; поэмы «Кавказский пленник», «Братья-разбойники», «Бахчисарайский фонтан», «Цыганы»; трагедия «Моцарт и Сальери».

В.Г.Белинский «Сочинения Александра Пушкина. Статья пятая».

Повторение. А. С. Пушкин: лирика, повесть «Капитанская дочка». Роман «Евгений Онегин».

Теория литературы. Лирический герой и лирический сюжет. Элегия. Поэма. Трагедия. Конфликт. Проблематика. Психологическая глубина изображения героев.

Демонстрации. Портреты А.С. Пушкина (худ. С.Г. Чириков, В.А. Тропинин, О. А.Кипренский, В.В. Матэ и др.), автопортреты. Рисунки А. С. Пушкина. Иллюстрации к произведениям А.С.Пушкина В.Фаворского, В.Дудорова, М.Врубеля, Н.Кузьмина, А.Бенуа, Г.Епифанова, А. Пластова и др. Романсы на стихи

А. С. Пушкина А. П. Бородина, Н. А. Римского-Корсакова, А. Верстовского, М. Глинки, Г. В. Свиридова и др. Фрагменты из оперы М. П. Мусоргского «Борис Годунов».

Творческие задания.

2 Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Пушкин в воспоминаниях современников», «Предки Пушкина и его семья», «Царскосельский лицей и его воспитанники», «Судьба Н.Н. Пушкиной», «Дуэль и смерть А. С. Пушкина».

3 Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев А. С. Пушкина (по выбору студентов).

Наизусть. Не менее трех стихотворений по выбору студентов.

Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 - 1841)

Личность и жизненный путь М.Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов.

Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную.»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда.»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал.»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен.»), «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия.»), «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу.». Поэма «Демон».

Для чтения и обсуждения. «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая.»), «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный.»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива.»), «Я не унижусь пред тобой.»), «Оправдание», «Она не гордой красотой.»), «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк». Драма «Маскарад». В. Г. Белинский « Стихотворения М. Лермонтова».

Повторение. Лирика М. Ю. Лермонтова, «Песня про царя Ивана Васильевича, молодого опричника и удалого купца Калашникова». Поэма «Мцыри». Роман «Герой нашего времени».

Теория литературы. Развитие понятия о романтизме. Антитеза. Композиция.

Демонстрации. Портреты М. Ю. Лермонтова. Картины и рисунки М. Ю. Лермонтова. Произведения М. Ю. Лермонтова в творчестве русских живописцев и художников-иллюстраторов.

Творческие задания.

4 Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Кавказ в судьбе и творчестве Лермонтова», «М.Ю.Лермонтов в воспоминаниях со-временников», «М. Ю. Лермонтов - художник», «Любовная лирика Лермонтова».

5 Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев М. Ю. Лермонтова (по выбору студентов).

Наизусть. Не менее трех стихотворений по выбору студентов.

Николай Васильевич Гоголь (1809 - 1852)

Личность писателя, жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). «Петербургские повести»: проблематика и художественное своеобразие. Особенности сатиры Гоголя. Значение творчества Н. В. Гоголя в русской литературе.

Для чтения и изучения. «Портрет».

Для чтения и обсуждения. «Нос», «Выбранные места из переписки с друзьями» (глава «Нужно любить Россию»).

В.Г.Белинский. «О русской повести и повестях Гоголя».

Повторение. «Вечера на хуторе близ Диканьки», «Тарас Бульба». Комедия «Ревизор». Поэма «Мертвые души».

Теория литературы. Литературный тип. Деталь. Гипербола. Гротеск. Юмор. Сатира.

Демонстрации. Портреты Н. В. Гоголя (худ. И. Репин, В. Горяев, Ф. А. Моллер и др.). Иллюстрации к произведениям Н. В. Гоголя Л. Бакста, Д. Кардовского, Н.Кузьмина, А.Каневского, А.Пластова, Е.Кибрика, В. Маковского, Ю.Коровина, А. Лаптева, Кукрыниксов.

Творческие задания.

6 Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Петербург в жизни и творчестве Н.В.Гоголя», «Н.В.Гоголь в воспоминаниях современников».

7 Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н. В. Гоголя (по выбору студентов).

Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века

Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Крымская война. Народничество. Укрепление реалистического направления в русской живописи второй

половины XIX века. (И.К. Айвазовский, В.В. Верещагин, В.М. Васнецов, Н.Н. Ге, И.Н. Крамской, В.Г. Перов, И. Е. Репин, В.И. Суриков). Мастера русского реалистического пейзажа (И. И. Левитан, В. Д. Поленов, А. К. Саврасов, И. И. Шишкин, Ф. А. Васильев, А. И. Куинджи) (на примере 3-4 художников по выбору преподавателя). Содружество русских композиторов «Могучая кучка» (М. А. Балакирев, М. П. Мусоргский, А. И. Бородин, Н. А. Римский-Корсаков).

Малый театр - «второй Московский университет в России». М.С. Щепкин - основоположник русского сценического реализма. Первый публичный музей национального русского искусства - Третьяковская галерея в Москве.

Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А. И. Герцена, В. Г. Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе (И. С. Тургенев, И. А. Гончаров, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский, Н. С. Лесков и др.). Новые типы героев в русской литературе. Нигилистический и антинигилистический роман (Н.Г.Чернышевский, И.С.Тургенев). Драматургия А.Н.Островского и А.П. Чехова и ее сценическое воплощение. Поэзия «чистого искусства», и реалистическая поэзия.

Для чтения и обсуждения. В.Г. Белинский «Литературные мечтания». А.И. Герцен «О развитии революционных идей в России». Д.И. Писарев «Реалисты». Н.Г. Чернышевский «Русский человек на rendez-vous». В.Е. Гаршин «Очень коротенький роман» (по выбору преподавателя).

Литература народов России (по выбору преподавателя).

Зарубежная литература. Ч.Диккенс «Посмертные записки Пиквикского клуба», «Домби и сын», «Приключения Оливера Твиста», «Крошка Доррит» (одно произведение по выбору преподавателя с чтением фрагментов). Г. Флобер «Госпожа Бовари», «Саламбо» (одно произведение по выбору преподавателя с чтением фрагментов).

Демонстрации. Отрывки из музыкальных произведений П. И. Чайковского. Репродукции картин художников второй половины XIX века: И.К. Айвазовского, А.В. Верещагина, В. М. Васнецова, Н. Н. Ге, И. Н. Крамского, В. Г. Перова, И. Е. Репина, В.И. Сурикова, И. И. Левитана, В. Д. Поленова, А. К. Саврасова, И. И. Шишкина, Ф. А. Васильева, А. И. Куинджи.

Творческие задания.

8 Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Что делать?» - главный вопрос эпохи 1850-1860-х годов»; «Духовные искания русской культуры второй половины XIX века».

9 Подготовка и проведение заочной экскурсии «По залам Третьяковской галереи».

Александр Николаевич Островский (1823-1886)

Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А.Н.Островского.

Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы. Образ Катерины - воплощение лучших качеств женской природы. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Катерина в оценке Н. А. Добролюбова и Д. И. Писарева. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе.

Драма «Бесприданница». Социальные и нравственные проблемы в драме. Лариса и ее окружение. Художественные особенности драмы «Бесприданница». Основные сюжетные линии драмы. Тема «маленького человека» в драме «Бесприданница».

Малый театр и драматургия А.Н.Островского.

Для чтения и изучения. Драма «Гроза». Статья Н. А. Добролюбова «Луч света в темном царстве». Драма «Бесприданница».

Для чтения и обсуждения. Драмы А.Н. Островского «Бесприданница», «Таланты и поклонники» (одна драма по выбору преподавателя). Д. И. Писарев «Мотивы русской драмы» (фрагменты). Комедии А. Н. Островского «Свои люди - сочтемся», «На всякого мудреца довольно простоты», «Бешеные деньги» (одну комедию по выбору преподавателя). Н. А. Добролюбов, Д. И. Писарев, А. П. Григорьев о драме «Гроза».

Демонстрация. Фрагменты из музыкальных сочинений на сюжеты произведений А.Н. Островского.

Повторение. Развитие традиций русского театра.

Теория литературы. Драма. Комедия.

Творческие задания.

10 Исследование и подготовка реферата: «Значение творчества А. Н. Островского в истории русского театра»; «Мир Островского на сцене и на экране»; « Мир купечества у Гоголя и Островского».

11 Подготовка сообщений: «Экранизация произведений А.Н.Островского», «Крылатые выражения в произведениях А. Н. Островского и их роль в раскрытии характеров героев, идейного содержания».

12 Подготовка и проведение виртуальной экскурсии в один из музеев А. Н. Островского (по выбору студентов).

Иван Александрович Гончаров (1812-1891)

Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И.А.Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская - Агафья Пшеницына).

Оценка романа «Обломов» в критике (Н.Добролюбова, Д.И.Писарева, И.Анненского и др.).

Роман «Обрыв». Отражение смены эпох в обществе и нравах. Многообразие типов и характеров в романе. Трагическая судьба незаурядного человека в романе.

Гончаров - мастер пейзажа. Тема России в романах Гончарова

Для чтения и изучения. Роман «Обломов».

Для чтения и обсуждения. Роман « Обрыв». Статьи: Н. А. Добролюбов «Что такое обломовщина?», А.В. Дружинина «Обломов. Роман И. А.Гончарова», Д.И.Писарева «Роман И.А. Гончарова “Обломов”».

Повторение. «Лишние люди» в литературе XIX века (Онегин, Печорин).

Теория литературы. Социально-психологический роман.

Демонстрации. Иллюстрации Ю. С. Гершковича, К. А. Трутовского к романам Гончарова. Фрагменты из к/ф «Несколько дней из жизни И. И. Обломова» (реж. Н. Михалков).

Творческие задания.

13 Исследование и подготовка реферата: «Захар - второй Обломов», «Женские образы в романах Гончарова», «В чем трагедия Обломова?», «Что такое “обломовщина”?», «Художественная деталь в романе “Обломов”».

Иван Сергеевич Тургенев (1818 - 1883)

Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева (с обобщением ранее изученного).

Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И. С. Тургенева (повести

«Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И. С. Тургенева. Свообразие художественной манеры Тургенева-романиста.

Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе.

Полемика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович).

Для чтения и изучения. Роман «Отцы и дети». Д. И. Писарев. «Базаров».

Для чтения и обсуждения. Повести «Ася», «Первая любовь»; «Романы «Рудин», «Дворянское гнездо», «Накануне» (один-два романа по выбору преподавателя и студентов); статья М. А. Антоновича. «Асмодей нашего времени». Стихотворения в прозе (по выбору преподавателя).

Повторение. Герой времени в творчестве М. Ю. Лермонтова и И. С. Тургенева (проблемы типизации). Особенности реализма И. С. Тургенева («Записки охотника»).

Теория литературы. Социально-психологический роман.

Демонстрации. Портреты И. С. Тургенева (худ. А. Либер, В. Перов и др.). Иллюстрации к произведениям И. С. Тургенева художников В. Домогацкого, П. М. Боклевского, К. И. Рудакова (по выбору преподавателя). Романс А. М. Абазы на слова И. С. Тургенева «Утро туманное, утро седое».

Творческие задания.

14 Исследование и подготовка реферата: «Нигилизм и нигилисты в жизни и литературе (Д.И.Писарев, М. А. Антонович, И. С. Тургенев)».

15 Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по литературным музеям И. С. Тургенева (по выбору студентов).

Наизусть. Одно стихотворение в прозе (по выбору студентов).

Николай Гаврилович Чернышевский (1828 -1889)

Краткий очерк жизни и творчества Н. Г. Чернышевского.

Эстетические взгляды Чернышевского и их отражение в романе. Особенности жанра и композиции романа. Утопические идеи в романе Н. Г. Чернышевского. Нравственные и идеологические проблемы в романе. «Женский вопрос» в романе. Образы «новых людей».

Теория «разумного эгоизма». Образ «особенного человека» Рахметова. Противопоставление «новых людей» старому миру. Теория «разумного эгоизма» как философская основа романа. Роль снов Веры Павловны в романе. Четвертый сон как социальная утопия. Смысл финала романа.

Для чтения и изучения. Роман «Что делать?» (обзор с чтением фрагментов).

Для чтения и обсуждения. «Эстетические отношения искусства к действительности» Н. Г. Чернышевского (обзор с чтением фрагментов).

Повторение. Женский вопрос в романе И. С. Тургенева «Отцы и дети».

Теория литературы. Утопия. Антиутопия.

Демонстрации. Репродукции картин: А. Руднев «Н. Г. Чернышевский на допросе в сенате»; Ю. Казмичев «Защита диссертации Н. Г. Чернышевского»; В. Ладыженский «Т.Г.Шевченко и Н.Г.Чернышевский в кругу друзей». Иллюстрации к роману Н. Г. Чернышевского «Что делать?» художника В. Минаева.

Творческое задание.

16 Исследование и подготовка реферата «Общество будущего в романе Н. Г. Чернышевского “Что делать?”».

Николай Семенович Лесков (1831-1895)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Творчество Н. С. Лескова в 1870-е годы (обзор романа «Соборяне»). Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Н. С. Лескова. Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник».

Для чтения и изучения. Повесть-хроника «Очарованный странник».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Роман «Соборяне», повесть «Леди Макбет Мценского уезда».

Повторение. Национальный характер в произведениях Н. С. Лескова («Левша»).

Демонстрации. Портреты Н.С.Лескова (худ. В.А.Серов, И.Е.Репин). Иллюстрации к рассказу «Левша» (худ. Н.В.Кузьмин). Иллюстрации к повести «Очарованный странник» (худ. И.С.Глазунов). Репродукция картины В.В.Верещагина «Илья Муромец на пиру у князя Владимира».

Творческие задания.

17 Исследование и подготовка реферата: «Праведники в творчестве Н. С. Лескова» (на примере одного-двух произведений), «Художественный мир Н. С. Лескова».

Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826-1889)

Жизненный и творческий путь М.Е.Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мирозрение писателя.

Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. Свообразие фантастики в сказках М.Е.Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок.

Замысел, история создания «Истории одного города». Свообразие жанра, композиции.

Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык.

Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы.

Для чтения и изучения. Сказки М.Е.Салтыкова-Щедрина «Медведь на воеводстве», «Коняга». «История одного города» (главы: «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальников», «Органчик», «Подтверждение покаяния. Заключение»).

Для чтения и обсуждения (по выбору учителя). Роман «Господа Головлевы»; сказки «Орел-меценат», «Либерал» (по выбору преподавателя).

Повторение. Фантастика в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина как средство сатирического изображения действительности («Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил», «Дикий помещик», «Премудрый пискарь»).

Теория литературы. Развитие понятия сатиры. Понятия об условности в искусстве (гротеск, эзопов язык).

Демонстрации. Портрет М. Е. Салтыкова-Щедрина работы И. Н. Крамского. Иллюстрации художников Кукрыниксов, Ре-ми, Н. В. Кузмина, Д. А. Шмаринова к произведениям М. Е. Салтыкова-Щедрина.

Творческие задания.

18 Подготовка сценария театрализованного представления «Градоначальники Салтыкова-Щедрина».

19 Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по литературным музеям М. Е. Салтыкова-Щедрина (по выбору студентов).

Федор Михайлович Достоевский (1821-1881)

Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного).

Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе.

Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя.

Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя.

Роман «Идиот». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Философская глубина, нравственная проблематика романа. Трагичность взаимоотношений героев с внешним миром. Князь Мышкин как «идеальный герой». Настасья Филипповна - один из лучших женских образов Достоевского.

Для чтения и изучения. Роман «Преступление и наказание».

Для чтения и обсуждения. Обзор романа « Униженные и оскорбленные» или « Идиот» (по выбору преподавателя).

Повторение. Тема «маленького человека» в русской литературе: А. С. Пушкин. «Станционный смотритель», Н.В.Гоголь. «Шинель». Образ Петербурга: Н. В.Гоголь. «Невский проспект», «Мертвые души»; Н.А.Некрасов. Цикл «О погоде».

Теория литературы. Полифонизм романов Ф. М.Достоевского.

Демонстрации. Портрет Ф. М. Достоевского работы В. Г. Перова. Евангелие. Д.И.Писарев. Статья «Борьба за жизнь». Иллюстрации П.М.Боклевского, И. Э. Грабаря, Э. И. Неизвестного к «Преступлению и наказанию». Иллюстрации И.С.Глазунова к романам Достоевского. Картина Н.А.Ярошенко «Студент». Картина В.Г. Перова «Утопленница». Кадры из х/ф «Преступление и наказание» (реж. Л. А.Кулиджанов). Кадры из х/ф «Идиот» (реж. И. А.Пырьев). Кадры из х/ф «Тихие страницы» (реж. А.Сокуров).

Творческое задание.

20 Подготовка вопросов для проведения дискуссии « Личность Раскольникова».

Лев Николаевич Толстой (1828-1910)

Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя.

Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовской. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат - художественное открытие Л. Н. Толстого. Бородинская битва - величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение

жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя.

«Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в сева­стопольский период. Война как явление, противоре­чащее человеческой природе. Сила духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле. Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л.Н.Толстого.

Роман «Анна Каренина». Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. История Анны Карениной: долг и чувство. «Мысль семейная» в романе «Анна Каренина». Краткий обзор творчества позднего периода: «Крейцерова соната», «Хаджи- Мурат». Мировое значение творчества Л.Н.Толстого. Л.Н.Толстой и культура XX века.

Для чтения и изучения. Роман-эпопея «Война и мир».

Для чтения и обсуждения. «Севастопольские рассказы». Роман «Анна Каренина» (общая характеристика).

Повторение. Тема войны 1812 года в творчестве М. Ю. Лермонтова («Бородино»).

Теория литературы. Понятие о романе-эпопее.

Демонстрации. Портреты Л. Н. Толстого работы И. Е. Репина, И. Н. Крамского, Л. О. Пастернака, Н. Н. Ге, В. В. Мешкова. Картины и пейзажи поместья и усадьбы Толстых в Ясной Поляне. Иллюстрации А. Кокорина, П. Пинкисевича к «Севастопольским рассказам». Иллюстрации А. Апсита, Д. А. Шмаринова, К. И. Рудакова к роману-эпопее «Война и мир». Картины И.М.Прянишникова «В 1812 году» и А.Д. Кившенко «Совет в Филях». Портрет М. И. Кутузова работы Р. Волкова. Портрет Наполеона работы П. Деляроша. Гравюры Л. Ругендаса «Пожар Москвы в 1812 году» и А.Адама «Бородинское сражение. Бой за батарею Раевского». Кадры из к/ф «Война и мир» (реж. С.Ф. Бондарчук). Иллюстрации М. А. Врубеля, О. Г. Верейского, А. Н. Самохвалова к роману «Анна Каренина». Фрагменты из к/ф «Анна Каренина» (реж. А.Зархи).

Творческие задания.

21 Исследование и подготовка сообщения на одну из тем (по выбору студентов): «Изображение войны в «Севастопольских рассказах» и романе «Война и мир»; «Наташа Ростова - любимая героиня Толстого», «Тема дома в романе «Война и мир»; «Мой Толстой», «Мои любимые страницы романа “Война и мир”».

22 Составление текста диктанта по материалам жизни и творчества Л. Н. Толстого. Составление сценария вечера «Ожившие страницы “Войны и мира”».

23 Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Л.Н.Толстого. Наизусть. Отрывок из романа «Война и мир» (по выбору студентов).

Антон Павлович Чехов (1860-1904)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А.П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер.

Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова.

Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов.

Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова - воплощение кризиса современного общества. Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра.

Критика о Чехове (И. Анненский, В. Пьецух).

Для чтения и изучения. Рассказы «Попрыгунья», «Душечка», «Дом с мезонином», «Студент», «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви». Пьеса «Вишневый сад».

Для чтения и обсуждения. Рассказы «Дома», «Дама с собачкой», «Палата № 6».

Повторение. Художественные особенности раннего творчества А. П. Чехова («Лошадиная фамилия», «Хамелеон», «Толстый и тонкий», «Смерть чиновника»).

Теория литературы. Развитие понятие о драматургии (внутреннее и внешнее действие; подтекст; роль авторских ремарок, пауз, переключки реплик и т. д.).

Демонстрации. Портреты А. П. Чехова работы художников Н. П. Ульянова, А. А. Серова. Иллюстрации Кукрыниксов к рассказам А. П. Чехова «Дама с собачкой», «Анна на шее», «Лошадиная фамилия». Иллюстрации Д. А. Дубинского к рассказам А. П. Чехова «Дом с мезонином», «Человек в футляре».

Творческие задания.

24 Исследование и подготовка реферата: «Тема интеллигентного человека в творчестве А. П. Чехова»; «Пушкинские мотивы и их роль в рассказе “Ионыч”».

Поэзия второй половины XIX века

Обзор русской поэзии второй половины XIX века. Идеиная борьба направлений «чистого искусства» и гражданской литературы. Стилевое, жанровое и тематическое разнообразие русской лирики второй половины XIX века.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). А. Н. Майков «Осень», «Пейзаж», «И город вот опять! Опять сияет бал...», «Рыбная ловля», «У Мраморного моря», «Мысль поэта», «Емшан», «Из славянского мира», «Отзывы истории», литературное переложение «Слова о полку Игореве». Я. П. Полонский «Солнце и Месяц», «Зимний путь», «Затворница», «Колокольчик», «Узница», «Песня цыганки», «В альбом К.Ш.», «Прогулка верхом», «Одному из усталых», «Слепой тапер», «Миазм», «У двери», «Безумие горя», «Когда б любовь твоя мне спутницей была...», «Я читаю книгу песен...», «Зимний путь», «Двойник», «Тени и сны», «Блажен озлобленный поэт.», поэма «Н. А. Грибоедова». А. А. Григорьев. «О, говори хоть ты со мной, подруга семиструнная!..», «Цыганская венгерка» («Две гитары, зазвенев.»), «Вы рождены меня терзать.», «Я ее не люблю, не люблю.», «Над тобою мне тайная сила дана.», «Я измучен, истерзан тоскою.», «К Лавинии», «Героям нашего времени», «Прощание с Петербургом», «Нет, не рожден я биться лбом.», «Когда колокола торжественно звучат».

Литература народов России. К. Л. Хетагуров «Послание», «Песня бедняка», «На кладбище», «Фсати», поэма «Кому живется весело».

Теория литературы. Фольклор, фольклорные образы и мотивы в поэзии.

Демонстрации. Картины В. Г. Перова, И. Н. Крамского, И. К. Айвазовского, А. К. Саврасова, И. И. Шишкина, Ф. А. Васильева, А. И. Куинджи, В. Д. Polenova, И. Е. Репина, В. М. Васнецова, И. И. Левитана. Романсы на стихи А. Н. Майкова и А. А. Григорьева.

Творческие задания.

25 Подготовка сценария литературного вечера или конкурса чтецов «Поэты России XIX века».

26 Исследование и подготовка доклада «Мой любимый поэт второй половины XIX века».

Федор Иванович Тютчев (1803—1873)

Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева (с обобщением ранее изученного). Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева.

Для чтения и изучения. Стихотворения «8Пеплшт», «Не то, что мните вы, природа.», «Умом Россию не понять.», «Эти бедные селенья.», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас - и все былое.»), «Я помню время золотое.», «Тени сизые смешались.», «29-е января 1837», «Я очи знал, - о, эти очи», «Природа - сфинкс. И тем она верней...», «Нам не дано предугадать. ».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Сны», «О чем ты воешь, ветер ночной?», «Видение», «Святая ночь на небосклон взошла.», «Русская география», «Море и утес», «Пророчество», «Над этой темною толпой. », «Русской женщине», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье.», «Твой милый взор, невинной страсти полный. », «Еще томлюсь тоской желаний. », «Люблю глаза твои, мой друг.», «Мечта», «В разлуке есть высокое значенье.», «Не знаю я, коснется ль благодать.», «Она сидела на полу.», «Чему молилась ты с любовью.», «Весь день она лежала в забытии.», «Есть и в моем страдальческом застое.», «Опять стою я над Невой.», «Предопределение».

Повторение. Пейзажная лирика Ф. И. Тютчева.

Теория литературы. Жанры лирики. Авторский афоризм.

Демонстрация. Романсы на стихи Ф. И. Тютчева.

Творческие задания.

27 Исследование и подготовка реферата: «Ф. И. Тютчев в воспоминаниях современников», «Философские основы творчества Ф. И. Тютчева», «Дружба двух поэтов: Ф. И. Тютчев и Г. Гейне».

28 Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Ф. И. Тютчева.

Наизусть. Одно стихотворение Ф.И.Тютчева (по выбору студентов).

Афанасий Афанасьевич Фет (1820-1892)

Жизненный и творческий путь А. А.Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета.

Для чтения и изучения. «Шепот, робкое дыханье.», «Это утро, радость эта.», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом.», «Еще одно забывчивое слово», «Одним толчком согнать ладью живую.», «Сияла ночь. Луной был полон сад.», «Еще майская ночь.».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения «Облаком волнистым.», «Какое счастье - ночь, и мы одни.», «Уж верба вся пушистая.», «Вечер», «Я тебе ничего не скажу.».

Автобиографическая повесть «Жизнь Степановки, или Лирическое хозяйство».

Демонстрации. Картины, фотографии с изображением природы средней полосы России.

Иллюстрации В.М. Конашевича к стихотворениям А.А.Фета. Романсы на стихи Фета.

Повторение. Стихотворения русских поэтов о природе.

Творческие задания.

29 Проведение исследования и подготовка сообщения на одну из тем: «А. А. Фет - переводчик», «А. А. Фет в воспоминаниях современников»; «Концепция “чистого искусства” в литературно-критических статьях А.А.Фета», «Жизнь стихотворений А. А. Фета в музыкальном искусстве».

30 Подготовка фотовыставки иллюстраций к произведениям А. А. Фета.

Наизусть. Одно стихотворение А. А. Фета (по выбору студентов).

Алексей Константинович Толстой (1817-1875)

Жизненный и творческий путь А. К. Толстого. Идеино-тематические и художественные особенности лирики А. К. Толстого. Многожанровость наследия А. К. Толстого. Сатирическое мастерство Толстого.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Тщетно, художник, ты мнишь, что творений своих ты создатель!..», «Меня во мраке и в пыли.», «Двух станом не боец, но только гость случайный.», «Против течения», «Средь шумного бала, случайно.», «Колокольчики мои,

цветики степные.», «Когда природа вся трепещет и сияет.», «То было раннею весной.», «Тебя так любят все; один твой тихий вид.»

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Слеза дрожит в твоём ревнивом взоре.», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя.», «Минула страсть, и пыл её тревожный.», «Не ветер, вея с высоты.», «Ты не спрашивай, не распытывай.», «Кабы знала я, кабы ведала.», «Ты, как утро весны.», «Милый друг, тебе не спится.», «Не верь мне, друг, когда в избытке горя.», «Вот уж снег последний в поле тает.», «Прозрачных облаков спокойное движенье.», «Земля цвела. В лугу, весной одетом». Роман «Князь Серебряный». Драматическая трилогия «Смерть Иоанна Грозного», «Царь Федор Иоаннович», «Царь Борис».

Зарубежная литература. Поэзия Г. Гейне.

Повторение. Тема любви в русской поэзии.

Демонстрации. Портреты и фотографии А. К. Толстого. Портреты Козьмы Пруткова работы А. М. Жемчужникова, Бейдельмана, Л. Ф. Лагорио. Романс П. И. Чайковского на стихи А.К.Толстого «Средь шумного бала.»

Творческие задания.

31 Исследование и подготовка доклада: «А. К. Толстой - прозаик», «А.К. Толстой - драматург», «А.К. Толстой в воспоминаниях современников», «Феномен Козьмы Пруткова», «Жизнь поэзии А. К. Толстого в музыкальном искусстве».

32 Подготовка и проведение заочной экскурсии в музей-усадьбу А.К.Толстого в Красном Роге.

Наизусть. Одно стихотворение А. К. Толстого (по выбору студентов).

Николай Алексеевич Некрасов (1821-1878)

Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н.А. Некрасова 1840-1850-х и 1860-1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н. А. Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н. А. Некрасова.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Родина», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода.»), «Вчерашний день, часу в шестом.», «Еду ли ночью по улице темной.», «В дороге», «Поэт и гражданин», «Муза», «Мы с тобой бестолковые люди», «Я не люблю иронии твоей.», «О Муза, я у двери гроба.», «Блажен незлобивый поэт.», «Внимая ужасам войны.», «Орина - мать солдатская». Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (обзор с чтением отрывков).

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Замолчки, Муза мести и печали.», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной.», «Да, наша жизнь текла мятежно.», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «.одиноким, потерянным.», «Что ты, сердце мое, расходилося?», «Пододвинь перо, бумагу, книги.». Поэма «Современники».

Ю.И. Айхенвальд «Некрасов», К.И.Чуковский «Тема денег в творчестве Некрасова».

Повторение. Поэма Н. А. Некрасова «Мороз, Красный нос». Стихотворения «Вот парадный подъезд», «Железная дорога».

Теория литературы. Народность литературы. Стилизация.

Демонстрации. Портреты Н. А. Некрасова. Иллюстрации А. И. Лебедева к стихотворениям поэта. Песни и романсы на стихи Н. А. Некрасова.

Творческие задания.

33 Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «Некрасовский “Современник”», «Н. А.Некрасов в воспоминаниях современников», «Новаторство

Н.А.Некрасова в области поэтической формы («Неправильная поэзия»), «Образы детей и произведения для детей в творчестве Н. А. Некрасова», «Поэмы Н. А. Некрасова», «Н. А. Некрасов как литературный критик», «Произведения Н.А.Некрасова в творчестве русских художников-иллюстраторов».

34 Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев Н. А. Некрасова. Наизусть. Одно стихотворение (по выбору студентов).

ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА

Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века

Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Идеологический и эстетический плюрализм эпохи. Расцвет русской религиозно-философской мысли. Кризис гуманизма и религиозные искания в русской философии.

Основные тенденции развития прозы. Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков. Стилевая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В. Г. Короленко, А.П.Чехов, И.С.Шмелев). Дискуссия о кризисе реализма.

Обращение к малым эпическим формам. Модернизм как реакция на кризис реализма. Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»).

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). М. Горький «Человек»; Ф. Сологуб «Маленький человек»; Л. Н. Андреев драма «Жизнь Человека»; Д. С. Мережковский «О причинах упадка и о новых течениях в русской литературе»;

А. Брюсов «Свобода слова»; В. И. Ленин « Партийная организация и партийная литература»; Н. А. Бердяев «Смысл искусства».

Повторение. Золотой век русской литературы. Литературный процесс в России в XVIII веке (основные вехи). Русский реалистический роман (творчество Л.Н.Толстого, Ф. М. Достоевского и др.).

Демонстрации. Картины В.А.Серова, М.А. Врубеля, Ф.А. Малявина, Б. М. Кустодиева, К.С. Малевича (по выбору учителя). «Мир искусства» (А.Н. Бенуа, Л. С. Бакст, С. П. Дягилев, К. А. Сомов и др.). Музыка А. К. Глазунова, А. Н. Скрябина, А.В.Рахманинова, И. Ф.Стравинского, С.С. Прокофьева, Н. Я. Мясковского. «Русские сезоны» в Париже С. П. Дягилева. Расцвет оперного искусства. Ф. И. Шаляпин, Л. В. Собинов, А. В. Нежданова (материал по выбору учителя). Театр К. С. Станиславского и Вс. Э. Мейерхольда (обзор). Меценатство и его роль в развитии культуры.

Творческие задания.

35 Подготовка заочной экскурсии по Третьяковской галерее.

36 Подготовка сценария музыкальной гостиной «Музыка серебряного века».

Русская литература на рубеже веков

Иван Алексеевич Бунин (1870-1953)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина.

Проза И.А.Бунина. «Живопись словом» - характерная особенность стиля И. А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И. А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX-XX веков, ее решение в рассказе И.А.Бунина « Антоновские яблоки» и пьесе А. П. Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии.

Критики о Бунине (В. Брюсов, Ю. Айхенвальд, З. Шаховская, О. Михайлов) (по выбору преподавателя).

Для чтения и изучения. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Темные аллеи». Стихотворения Вечер», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «И цветы, и шмели, и трава, и колосья».

Для чтения и обсуждения. Рассказы (по выбору преподавателя) «Деревня», «Чаша жизни», «Легкое дыхание», «Грамматика любви», «Митина любовь», «Господин из Сан-Франциско», «Темные аллеи». Стихотворения: «Мы встретились случайно на углу», «Я к ней пришел в полночный час», «Ковыль».

Повторение. Тема «дворянских гнезд» в русской литературе (И. С. Тургенев, А.П. Чехов). Русский национальный характер (на примере творчества Н. В. Гоголя и Л. Н. Толстого).

Демонстрации. Портреты и фотографии И. А. Бунина разных лет. Иллюстрации к произведениям И. А. Бунина.

Творческие задания.

37 Исследование и подготовка реферата: «Женские образы в творчестве И. С. Тургенева и И. А. Бунина»; «Тема дворянских гнезд в творчестве А. П. Чехова и И. А. Бунина».

Александр Иванович Куприн (1870-1938)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А. И. Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна. Трагизм любви в творчестве А. И. Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества.

Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А. И. Куприна о любви.

Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь».

Обличительные мотивы в творчестве А. И. Куприна. Образ русского офицера в литературной традиции («Поединок»). Армия как модель русского общества рубежа XIX-XX веков. Изображение офицерской среды, строевой и казарменной жизни солдат, личных отношений между людьми. Освещение проблемы личности как «нравственного воскресения» героя. Ситуация дуэли: преломление традиции как отражение времени. Социальные и нравственные проблемы в повести. Традиции психологизма Л. Н. Толстого в творчестве Куприна.

Критики о Куприне (Ю. Айхенвальд, М. Горький, О. Михайлов) (по выбору преподавателя).

Для чтения и изучения. Повесть «Гранатовый браслет».

Для чтения и обсуждения. Повести: «Поединок», «Суламифь», «Олеся».

Повторение. Романтические поэмы А.С. Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник». Тема любви в повести И. С. Тургенева «Ася».

Теория литературы. Повесть. Автобиографический роман.

Демонстрация. Бетховен. Соната № 2, op. 2. Largo Appassionato.

Творческие задания.

38 Исследование и подготовка реферата «Тема любви в творчестве И. А. Бунина и А.И. Куприна: общее и различное».

Серебряный век русской поэзии

Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX - начала XX века. Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору).

Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов.

Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений).

Поэты, творившие вне литературных течений: И. Ф. Анненский, М. И. Цветаева.

Символизм

Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея “творимой легенды”. Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В. Я. Брюсов, К. Д. Бальмонт, Ф. К. Сологуб) и «младосимволисты» (А. Белый, А. А. Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом.

Для чтения и обсуждения. По выбору преподавателя.

Литература народов России. Габдулла Тукай, стихотворения (по выбору преподавателя).

Зарубежная литература. Ш. Бодлер, П. Верлен, А. Рембо, М. Метерлинк.

Повторение. Романтическая лирика поэтов XIX века (А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, Ф. И. Тютчев и др.)

Теория литературы. Символизм. Акмеизм. Футуризм.

Демонстрации. К. Дебюсси. Симфоническая картина «Море» или прелюдия «Шаги на снегу». Импрессионизм в живописи. Европейский символизм. Творчество А. Рембо, С. Малларме, П. Верлена, Э. Верхарна, М. Метерлинка, позднего Г. Ибсена и К. Гамсуна (по выбору учителя).

Творческие задания.

39 Подготовка сценария литературного вечера «“Среда на башне” Вячеслава Иванова».

Валерий Яковлевич Брюсов

Сведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Брюсова. Своеобразие решения темы поэта и поэзии. Культ формы в лирике Брюсова.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Сонет к форме», «Юному поэту», «Грядущие гунны» (возможен выбор трех других стихотворений).

Константин Дмитриевич Бальмонт

Сведения из биографии. Основные темы и мотивы поэзии Бальмонта. Музыкальность стиха, изящество образов. Стремление к утонченным способам выражения чувств и мыслей.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Я мечтою ловил уходящие тени.», «Безглагольность», «Я в этот мир пришел, чтоб видеть солнце.» (возможен выбор трех других стихотворений).

Андрей Белый

Сведения из биографии. Интуитивное постижение действительности. Тема родины, боль и тревога за судьбы России. Восприятие революционных событий как пришествия нового Мессии.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Раздумье», «Русь», «Родине» (возможен выбор трех других стихотворений).

Зарубежная литература. Поль Верлен (одно-два стихотворения по выбору преподавателя) из сборника «Романсы без слов». Морис Метерлинк пьеса « Принцесса Мален» (обзор с чтением фрагментов).

Акмеизм

Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н. С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта-ремесленника.

Николай Степанович Гумилев

Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Свообразии лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай» (возможен выбор трех других стихотворений). Статья «Наследие символизма и акмеизма».

Футуризм

Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И.Северянин), кубофутуристы (В.В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б.Л.Пастернак).

Для чтения и обсуждения. Декларация-манифест футуристов «Пощечина общественному вкусу».

Игорь Северянин

Сведения из биографии. Эмоциональная взволнованность и ироничность поэзии Северянина, оригинальность его словотворчества.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Интродукция», «Эпилог» («Я, гений Игорь-Северянин»), «Двусмысленная слава» (возможен выбор трех других стихотворений).

Хлебников Велимир Владимирович

Сведения из биографии. Слово в художественном мире поэзии Хлебникова. Поэтические эксперименты. Хлебников как поэт-философ.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Заключение смехом», «Бобэоби пелись губы», «Еще раз, еще раз» (возможен выбор трех других стихотворений).

Новокрестьянская поэзия

Особое место в литературе начала века крестьянской поэзии. Продолжение традиций русской реалистической крестьянской поэзии XIX века в творчестве Н. А. Клюева, В. А. Есенина.

Николай Алексеевич Клюев

Сведения из биографии. Крестьянская тематика, изображение труда и быта деревни, тема родины, неприятие городской цивилизации. Выражение национального русского самосознания. Религиозные мотивы.

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Осинушка», «Я люблю цыганские кочевья», «Из подвалов, из темных углов» (возможен выбор трех других стихотворений).

Наизусть. Два-три стихотворения поэтов рубежа веков (по выбору студентов).

Максим Горький (1868-1936)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

М. Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения.

Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист.

Публицистика М. Горького: «Несвоевременные мысли». Поэтика заглавия. Выражение неприятия М. Горьким революционной действительности 1917-1918 годов как источник разногласий между М. Горьким и большевиками. Цикл публицистических статей М. Горького в связи с художественными произведениями писателя. Проблемы книги «Несвоевременные мысли».

Критики о Горьком. (А. Луначарский, В. Ходасевич, Ю. Анненский).

Для чтения и изучения. Пьеса «На дне» (обзор с чтением фрагментов).

«Несвоевременные мысли». Рассказы «Челкаш», «Коновалов», «Старуха Изергиль».

Для чтения и обсуждения. Рассказ «Макар Чудра». Романы «Мать», «Дело Артамоновых», «Фома Гордеев» (по выбору преподавателя).

Повторение. Особенности русского романтизма (поэмы А.С. Пушкина «Цыганы», «Кавказский пленник», М. Ю. Лермонтова «Демон»).

Теория литературы. Развитие понятия о драме.

Демонстрации. Картина И. К. Айвазовского «Девятый вал». Портреты М. Горького работы И. Е. Репина, В. А. Серова, П. Д. Корина.

Творческие задания.

40 Исследование и подготовка доклада (сообщения, реферата): «Гордый человек» в произведениях Ф.М.Достоевского и М.Горького» (произведения по выбору учащихся); «История жизни Актера» (Бубнова, Пепла, Наташи или другого героя пьесы «На дне» - по выбору учащихся)

Наизусть. Монолог Сатина.

Александр Александрович Блок (1880-1921)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока.

Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека.», «На железной дороге», «Река раскинулась. Течет.». Поэма «Двенадцать» (обзор с чтением фрагментов).

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Коршун», «О, я хочу безумно жить.», цикл «Кармен».

Теория литературы. Развитие понятия о художественной образности (образ- символ). Развитие понятия о поэме.

Демонстрации. Картины В. М. Васнецова, М. А. Врубеля, К. А. Сомова (по выбору учителя). Фортепианные концерты С. В. Рахманинова.

Творческие задания.

41 Исследование и подготовка реферата (доклада, сообщения): «Тема любви в творчестве А. С. Пушкина и А. А. Блока»; «Тема России в творчестве русских поэтов М. Ю. Лермонтова, Н. А. Некрасова, А. А. Блока»; «Тема революции в творчестве А. Блока».

Наизусть. Два-три стихотворения А.А.Блока (по выбору студентов).

Особенности развития литературы 1920-х годов

Противоречивость развития культуры в 1920-е годы. Литературный процесс 1920-х годов. Литературные группировки и журналы (РАПП, «Перевал», конструктивизм; «На посту», «Красная новь», «Новый мир» и др.). Политика партии в области литературы в 1920-е годы.

Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений (А. Блок, А. Белый, М. Волошин, А. Ахматова, М. Цветаева, О. Мандельштам, В. Ходасевич, В. Луговской, Н. Тихонов, Э. Багрицкий, М. Светлов и др.).

Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В. Хлебников, А. Крученых, поэты-обериуты).

Единство и многообразие русской литературы («Серапионовы братья», «Кузница» и др.).

Разнообразие идейно-художественных позиций советских писателей в освещении темы революции и Гражданской войны.

Владимир Владимирович Маяковский (1893-1930)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю», «Письмо Татьяне Яковлевой».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Юбилейное», «Про это», «Разговор с фининспектором о поэзии». Вступление к поэме «Во весь голос», поэма «Облако в штанах». Пьесы «Клоп», «Баня» (по выбору преподавателя).

Повторение. Тема поэта и поэзии в русской литературе (А.С. Пушкин. «Разговор книгопродавца с поэтом», «Поэт», «Пророк»; М. Ю. Лермонтов. «Поэт», Н. А. Некрасов. «Поэт и гражданин»).

Теория литературы. Традиции и новаторство в литературе. Новая система стихосложения. Тоническое стихосложение.

Демонстрации. Абстрактный автопортрет В. Маяковского 1918 года, рисунки А.В. Маяковского, плакаты Д. Моора.

Творческие задания.

42 Исследование и подготовка реферата (доклада, сообщения): «Музыка революции в творчестве В. В. Маяковского»; «Сатира в произведениях В. В. Маяковского»;

43 подготовка сценария литературного вечера «В. В. Маяковский и поэты золотого века».

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору студентов).

Сергей Александрович Есенин (1895-1925)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Поэма «Анна Снегина» - поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных», «Спит ковыль. Равнина до-трогая», «Письмо к

женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом», «Неуютная, жидкая лунность.», «Не жалею, не зову, не плачу», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Русь», «Сорокоуст», «Мы теперь уходим понемногу», «Русь Советская». Поэма «Анна Снегина».

Повторение. Традиции пейзажной лирики в творчестве Ф. И. Тютчева и А.А. Фета.

Теория литературы. Развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.

Демонстрации. Фотографии С. Есенина. Заочная экскурсия по есенинским местам: Константиново - Москва. Песни, романсы на стихи С. Есенина.

Творческие задания.

44 Исследование и подготовка доклада: «Я б навеки пошел за тобой»; «Тема любви в творчестве С.А.Есенина»; «Тема Родины в творчестве С. А. Есенина и А. А. Блока».

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору студентов).

Александр Александрович Фадеев (1901-1956)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

Роман «Разгром». Гуманистическая направленность романа. Долг и преданность идее.

Проблема человека и революции. Новаторский характер романа. Психологическая глубина изображения характеров. Революционная романтика. Полемика вокруг романа.

Для чтения и обсуждения. Роман «Разгром».

Теория литературы. Проблема положительного героя в литературе.

Творческие задания.

45 Исследование и подготовка доклада: «А. А. Фадеев в жизни и творчестве», «Взгляды А. А. Фадеева на литературу», «Революция в творчестве А.А. Фадеева».

Особенности развития литературы 1930 - начала 1940-х годов

Становление новой культуры в 1930-е годы. Поворот к патриотизму в середине 1930-х годов (в культуре, искусстве и литературе). Первый съезд советских писателей и его значение. Социалистический реализм как новый художественный метод. Противоречия в его развитии и воплощении.

Отражение индустриализации и коллективизации; поэтизация социалистического идеала в творчестве Н. Островского, Л. Леонова, В. Катаева, М. Шолохова, Ф.Гладкова, М.Шагинян, Вс.Вишневского, Н.Погодина, Э.Багрицкого, М.Светлова, А. Луговского, Н.Тихонова, П.Васильева и др.

Историческая тема в творчестве А. Толстого, Ю. Тынянова, А. Чапыгина.

Сатирическое обличение нового быта (М. Зощенко, И. Ильф и Е. Петров, М. Булгаков).

Развитие драматургии в 1930-е годы.

Марина Ивановна Цветаева (1892-1941)

Сведения из биографии. Идеино-тематические особенности поэзии М. И. Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М. И. Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано.», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины.», «Имя твое - птица в руке.», «Госка по родине! Давно.», «Есть счастливицы и есть счастливицы.», «Хвала богатым».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Стихи растут как звезды и как розы.», «Я счастлива жить образцово и просто.», «Плач матери по новобранцу», «Стихи к Блоку», «Стихи о Москве», «Лебединый стан», эссе (одно по выбору студентов).

Зарубежная литература. Р. М. Рильке, стихотворения (по выбору преподавателя).

Повторение. Тема поэта и поэзии в русской литературе XIX - XX веков. Образ Москвы в творчестве русских поэтов (А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, С. А. Есенин и др.).
Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.
Творческие задания.

46 Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «М. И. Цветаева в воспоминаниях современников», «М. Цветаева, Б. Пастернак, Р. М. Рильке: диалог поэтов», «М. И. Цветаева и А. А. Ахматова», «М. И. Цветаева - драматург».

47 Подготовка и проведение заочной экскурсии в один из музеев М. И. Цветаевой.
Наизусть. Одно-два стихотворения (по выбору студентов).

Осип Эмильевич Мандельштам (1891-1938)

Сведения из биографии О. Э. Мандельштама. Идеино-тематические и художественные особенности поэзии О. Э. Мандельштама. Противостояние поэта «веку- волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Теория поэтического слова О. Мандельштама.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Selentium», «Notre Dame», «Бессонница. Гомер. Тугие паруса», «Ленинград» («Я вернулся в мой город, знакомый до слез»), «За гремучую доблесть грядущих веков», «Квартира тиха, как бумага.», «Золотистого меда струя из бутылки текла».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Мы живем под собою не чуя страны.», «Рим», «Европа», «Адмиралтейство», «Айя-София», «На площадь выбежав, свободен.», «Петербургские строфы», «Концерт на вокзале», «Природа - тот же Рим.».

Повторение. Образ Петербурга в русской литературе XIX века (А. С. Пушкин, Н. В. Гоголь, Ф. М. Достоевский). Природа в поэзии XIX века.

Теория литературы. Развитие понятия о средствах поэтической выразительности.
Наизусть. Одно-два стихотворения (по выбору студентов).

Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899-1951)

По выбору преподавателя - творчество А. Н. Толстого или А. П. Платонова.

Сведения из биографии.

Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев- правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя.

Для чтения и изучения. Рассказ «В прекрасном и яростном мире».

Для чтения и обсуждения. Повесть «Котлован».

Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя.

Повторение. Гротеск в русской литературе XIX века. Творчество М. Е. Салтыкова-Щедрина.

Демонстрации. Музыка Д. Д. Шостаковича, И. О. Дунаевского. Картины П. Н. Филонова.

Творческие задания.

48 Исследование и подготовка сообщения: «Герои прозы А. Платонова»; «Традиции и новаторство в творчестве А. Платонова»

Исаак Эммануилович Бабель (1894-1940)

Сведения из биографии писателя. Проблематика и особенности поэтики прозы Бабеля. Изображение событий Гражданской войны в книге рассказов «Конармия». Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабеля.

Для чтения и обсуждения. «Конармия» (обзор с чтением фрагментов рассказов).

Повторение. Тема революции и Гражданской войны в русской литературе.

Теория литературы. Развитие понятия о рассказе.

Творческие задания.

49 Исследование и подготовка сообщения: «Стилистика рассказов И. Э. Бабеля», «Изображение революции в “Конармии” И. Бабеля и романе А. Фадеева “Разгром”».

Михаил Афанасьевич Булгаков (1891-1940)

Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала).

Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь - лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа.

Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных».

Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры.

Для чтения и изучения. Роман «Белая гвардия» или «Мастер и Маргарита».

Повторение. Фантастика и реальность в произведениях Н. В. Гоголя и М. Е. Салтыкова-Щедрина. Сатирическое изображение действительности в творчестве М. Е. Салтыкова-Щедрина.

Теория литературы. Разнообразие типов романа в советской литературе.

Демонстрации. Фотографии писателя. Иллюстрации русских художников к произведениям М. А. Булгакова. Фрагменты кинофильмов «Дни Турбиных» (реж. В. Басов), «Мастер и Маргарита» (реж. В. Бортко).

Творческое задание.

50 Подготовка заочной экскурсии по одному из музеев М. А. Булгакова

Алексей Николаевич Толстой (1883-1945)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного).

Тема русской истории в творчестве писателя. Роман «Петр Первый» - художественная история России XVIII века. Единство исторического материала и художественного вымысла в романе. Образ Петра. Проблема личности и ее роль в судьбе страны. Народ в романе. Пафос борьбы за могущество и величие России. Художественное своеобразие романа. Экранизация произведения.

Для чтения и обсуждения. Роман «Петр Первый» (обзор с чтением и анализом фрагментов).

Повторение. Развитие жанра исторического романа (А.С. Пушкин. «Капитанская дочка», Л. Н. Толстой. «Война и мир»).

Теория литературы. Исторический роман.

Демонстрации. Фрагменты из кинофильмов «Юность Петра», «В начале славных дел». В. Скотт. «Айвенго».

Михаил Александрович Шолохов (1905-1984)

Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного).

Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова.

Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа.

Многоплановость повествования. Традиции Л. Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя.

Для чтения и изучения. Роман-эпопея «Тихий Дон» (обзор с чтением фрагментов).

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). «Донские рассказы», «Поднятая целина».

Повторение. Традиции в изображении войны (Л. Н. Толстой «Война и мир»). Тема революции и Гражданской войны в творчестве русских писателей.

Теория литературы. Развитие понятия о стиле писателя.

Демонстрации. Иллюстрации О. Г. Верейского к роману «Тихий Дон». Фрагменты из кинофильма режиссера С.А.Герасимова «Тихий Дон» («Мосфильм», 1957-1958 годы).

Творческое задание.

51 Исследование и подготовка доклада «Казачьи песни в романе-эпопее “Тихий Дон” и их роль в раскрытии идейно-нравственного и эстетического содержания произведения».

Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет

Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Живопись А. Дейнеки и А. Пластова. Музыка Д. Шостаковича и песни военных лет (С. Соловьев-Седой, В.Лебедев-Кумач, И. Дунаевский и др.). Кинематограф героической эпохи.

Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков (О. Берггольц, К. Симонов, А.Твардовский, А.Сурков, М. Исаковский, М.Алигер, Ю.Друнина, М.Джалиль и др.).

Публицистика военных лет (М.Шолохов, И. Эренбург, А.Толстой).

Реалистическое и романтическое изображение войны в прозе: рассказы Л. Соболева, В. Кожевникова, К. Паустовского, М. Шолохова и др.

Повести и романы Б. Горбатова, А. Бека, А. Фадеева. Пьесы: «Русские люди» К. Симонова, «Фронт» А. Корнейчука и др.

Произведения первых послевоенных лет. Проблемы человеческого бытия, добра и зла, эгоизма и жизненного подвига, противоборства созидających и разрушающих сил в произведениях Э. Казакевича, В. Некрасова, А. Бека, В. Ажаева и др.

Анна Андреевна Ахматова (1889-1966)

Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного).

Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа.

Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы.

Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики Ахматовой.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Смятение», «Молось оконному лучу.», «Пахнут липы сладко.», «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью.», «Не с теми я, кто бросил земли.», «Родная земля», «Мне голос был», «Победителям», «Муза». Поэма «Реквием».

Для чтения и обсуждения. Два-три стихотворения (по выбору преподавателя). «Смуглый отрок бродил по аллеям», «Ты письмо мое, милый, не комкай», «Все расхищено, предано, продано», «Зачем вы отравили воду», цикл «Тайныремесла», «Клятва», «Мужество», «Поэма без героя». Статьи о Пушкине.

Повторение. Образ Петербурга в русской литературе XIX века (А. С. Пушкин, Н. В. Гоголь, Ф. М. Достоевский). Любовная лирика русских поэтов.

Теория литературы. Проблема традиций и новаторства в поэзии. Поэтическое мастерство.

Демонстрации. Портреты А. А. Ахматовой кисти К.С. Петрова-Водкина, Ю. П. Анненкова, А. Модильяни. И.В. Моцарт «Реквием». Иллюстрации М.В. Добужинского к книге «Подорожник».

Творческие задания.

52 Исследование и подготовка реферата: «Гражданские и патриотические стихи А. Ахматовой и советская литература»; «Трагедия “стоимильонного народа” в поэме А. Ахматовой “Реквием”».

53 Подготовка виртуальной экскурсии по одному из музеев А. Ахматовой.

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору студентов).

Борис Леонидович Пастернак (1890-1960)

Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б. Л. Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б.Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта.

Роман «Доктор Живаго». История создания и публикации романа. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции и ее решение в романе Б. Л. Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго. Тема творческой личности, ее судьбы. Тема любви как организующего начала в жизни человека. Образ Лары как носительницы основных жизненных начал. Символика романа, сквозные мотивы и образы. Роль поэтического цикла в структуре романа.

Для чтения и изучения. Стихотворения (два-три - по выбору преподавателя): «Февраль. Достать чернил и плакать», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути.», «Зимняя ночь». Поэма «Девятьсот пятый год» или «Лейтенант Шмидт».

Для чтения и обсуждения. Роман «Доктор Живаго» (обзор с чтением фрагментов).

Повторение. Тема интеллигенции и революции в литературе XX века (А.А.Блок. Поэма «Двенадцать», статья «Интеллигенция и революция»; М.А.Булгаков. «Белая гвардия»; А. А. Фадеев. «Разгром»).

Теория литературы. Стиль. Лирика. Лирический цикл. Роман.

Демонстрации. Видеофильм «Борис Пастернак». А. Скрябин. 1-я и 2-я сонаты; Ф.Шопен. Этюды; И.Стравинский. Музыка к балету «Петрушка». Б.Л.Пастернак. «Прелюдия». М. Врубель. «Демон». Живописно-графические работы Л. О. Пастернака. Диктант по тексту, подготовленному учащимися, на уроке русского языка.

Творческое задание.

54 Исследование и подготовка реферата (сообщения, доклада): «Взгляд на Гражданскую войну из 1920-х и из 1950-х годов - в чем разница? ».

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору учащихся)

Особенности развития литературы 1950-1980-х годов

Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950-1980-х годов. в контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе. Многонациональность советской литературы.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

С.Смирнов. Очерки.

В.Овечкин. Очерки.

И. Эренбург. «Оттепель».

Э. Хемингуэй. «Старик и море».

П.Нилин. «Жестокость».
В. Гроссман. «Жизнь и судьба».
В. Дудинцев. «Не хлебом единым».
Ю. Домбровский. «Факультет ненужных вещей».
Литература народов России.
М. Карим. «Помилование».
Г. Айги. Произведения по выбору преподавателя.
Зарубежная литература.
Э. Хемингуэй. «Старик и море».
Повторение. Реализм в русской литературе XIX века. Литературные направления, течения и школы в русской литературе первой половины XX века.
Теория литературы. Художественное направление. Художественный метод.
Демонстрации. Достижения в академической музыке (балет «Спартак» А.Хачатуряна (1954), «Поэма памяти Сергея Есенина» (1956) и «Патетическая оратория» (1959) Г. Свиридова, 10-я и 11-я («1905 год») симфонии (1953, 1957), 3-6-й струнный квартеты (1946-1956) Д.Шостаковича, 1-я симфония С.Прокофьева (1952)). Освоение опыта русского и европейского авангарда: творчество Э. Денисова, А.Шнитке, С. Губайдулиной и др. Обращение к сюжетам классической литературы в балетном искусстве: Т.Хренников («Любовью за любовь», 1976; «Гусарская баллада», 1979), А.Петров («Сотворение мира», 1971; вокально-хореографические симфонии «Пушкин», 1979), В.Гаврилин («Анюта», 1980), А. Шнитке («Лабиринты», 1971; «Эскизы», 1985). Развитие бардовской песни, рок-музыки. Формирование новых направлений в изобразительном искусстве. Архитектура 1950- 1980-х годов. Развитие отечественной кинематографии.
Творческие задания.
55 Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Развитие литературы 1950-1980-х годов в контексте культуры»; «Отражение конфликтов истории в судьбах литературных героев».

Творчество писателей-прозаиков в 1950-1980-е годы
Основные направления и течения художественной прозы 1950-1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Художественное своеобразие прозы В. Шаламова, В. Шукшина, В. Быкова, В. Распутина.
Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения.
Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений.
Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношения человека и власти. Автобиографическая литература.
Публицистическая направленность художественных произведений 1980-х годов. Обращение к трагическим страницам истории, размышления об общечеловеческих ценностях. Журналы этого времени, их позиция («Новый мир», «Октябрь», «Знамя» и др.).
Развитие жанра фантастики. Многонациональность советской литературы.
Для чтения и изучения (по выбору преподавателя и студентов)
В. Шаламов. «Сентенция», «Надгробное слово», «Крест».
В.Шукшин. «Выбираю деревню на жительство», «Срезал», «Чудик».
В. В. Быков. «Сотников».
В.Распутин. «Прощание с Матерой».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов)

К. Г. Паустовский. «Корабельная роща».

В. Солоухин. «Владимирские проселки».

О. Берггольц. «Дневные звезды».

А. Гладилин. «Хроника времен Виктора Подгурского».

В. Аксенов. «Коллеги», «Звездный билет».

А. Кузнецов «У себя дома».

Ю. Казаков. «Манька», «Поморка».

Д. Дудинцев. «Не хлебом единым», «Белые одежды».

Д. Гранин. «Иду на грозу». «Картина».

Ф. А. Абрамов. «Пелагея», «Алька», «Деревянные кони».

В. Белов. «Плотницкие рассказы».

Ю. Домбровский. «Хранитель древностей», «Факультет ненужных вещей».

Е. Гинзбург. «Крутой маршрут».

Г. Владимов. «Верный Руслан».

Ю. Бондарев. «Горячий снег».

В. Богомолов. «Момент истины».

В. Кондратьев. «Сашка».

К. Воробьев. «Крик», «Убиты под Москвой».

А. и Б. Стругацкие. «Повесть о дружбе и недружбе».

В. Шукшин. «Я пришел дать вам волю».

Ю. Трифонов. «Обмен», «Другая жизнь».

А. Битов. «Пушкинский дом».

В. Ерофеев. «Москва-Петушки».

Ч. Айтматов. «Буранный полустанок».

А. Ким. «Белка».

Литература народов России

Ю. Рытхэу. «Сон в начале тумана».

Зарубежная литература: творчество Р. Шекли, Р. Брэдли, С. Лема.

Повторение. Творчество прозаиков XIX - первой половины XX века.

Теория литературы. Литературная традиция. Новаторство. Роман. Повесть. Рассказ.

Новелла. Тематика и проблематика литературного произведения.

Демонстрации. Творчество художников-пейзажистов XX века. Экранизация произведений прозаиков 1950-1980-х годов.

Творческие задания.

56 Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Развитие автобиографической прозы в творчестве К. Паустовского, И. Эренбурга» (автор по выбору); «Развитие жанра фантастики в произведениях А. Беляева, И. Ефремова, К. Булычева и др.» (автор по выбору); «Городская проза: тематика, нравственная проблематика, художественные особенности произведений В. Аксенова, Д. Гранина, Ю. Трифонова, В. Дудинцева и др.» (автор по выбору преподавателя); «Отсутствие деклараций, простота, ясность - художественные принципы В. Шаламова»; «Жанровое своеобразие произведений В. Шукшина “Чудик”, “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”: рассказ или новелла?»; «Художественное своеобразие прозы В. Шукшина (по рассказам “Чудик”, “Выбираю деревню на жительство”, “Срезал”»); «Философский смысл повести В. Распутина “Прощание с Матерой” в контексте традиций русской литературы».

Творчество поэтов в 1950-1980-е годы

Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950-1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов,

развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950-1980-х годов.

Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова.

Поэзия Р. Гамзатова: функции приема параллелизма, своеобразие лирического героя. Тема родины в поэзии Р. Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в поэзии Р. Гамзатова.

Поэзия Б. Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б. Окуджавы.

Поэзия А. Вознесенского: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений А. Вознесенского.

Для чтения и изучения (по выбору преподавателя)

Н.Рубцов. Стихотворения: «Березы», «Поэзия», «Оттепель», «Не пришла», «О чем писать?», «Сергей Есенин», «В гостях», «Грани».

Б.Окуджава. Стихотворения: «Арбатский дворик», «Арбатский романс», «Ангелы», «Песня кавалергарда», «Мы за ценой не постоим.».

А.Вознесенский. Стихотворения: «Гойя», «Дорогие литсобратья», «Автопортрет», «Гитара», «Смерть Шукшина», «Памятник».

Литература народов России

Р.Гамзатов. Стихотворения: «Журавли», «Есть глаза у цветов», «И люблю малиновый рассвет я», «Не торопись».

Г.Айги. Произведения по выбору преподавателя.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

М. Светлов. Произведения по выбору.

Н.Заболоцкий. Произведения по выбору.

Ю. Друнина. Произведения по выбору.

Р. Рождественский. Произведения по выбору.

Е. Евтушенко. Произведения по выбору.

Ю.Кузнецов. Произведения по выбору.

Б. Ахмадулина. Произведения по выбору.

В.Некрасов. Произведения по выбору.

В.Высоцкий. Произведения по выбору.

Г. Айги. Произведения по выбору.

Д. Пригов. Произведения по выбору.

А.Еременко. Произведения по выбору.

И. Бродский. Произведения по выбору.

Зарубежная литература. Творчество зарубежных поэтов 2-й половины XX века. (по выбору преподавателя).

Повторение. Творчество поэтов XIX - первой половины XX века.

Теория литературы. Лирика. Авторская песня.

Демонстрации. Эстрадная песня, авторская песня, рок-поэзия. Тема родины в живописи 1950-1980-х годов.

Творческие задания.

57 Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Авангардные поиски в поэзии второй половины XX века»; «Поэзия Н. Заболоцкого, Н. Рубцова, Б. Окуджавы, А. Вознесенского в контексте русской литературы».

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору учащихся).

Драматургия 1950-1980-х годов

Особенности драматургии 1950-1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950-1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным

проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В. Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия. Пьеса А. Салынского «Барабанщица» (1958). Тема любви в драмах А. Володина, Э. Радзинского. Взаимодействие театрального искусства периода «оттепели» с поэзией. Поэтические представления в Театре драмы и комедии на Таганке. Влияние Б. Брехта на режиссуру Ю. Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970-1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Развитие жанра производственной (социологической) драмы. Драматургия В. Розова, А. Арбузова, А. Володина в 1970-1980-х годах. Тип «средненравственного» героя в драматургии А. Вампилова. «Поствампиловская драма».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

В. Розов. «В добрый час!», «Гнездо глухаря».

А. Володин. «Пять вечеров».

А. Салынский. «Барабанщица».

А. Арбузов. «Иркутская история», «Жестокие игры».

А. Галин, Л. Петрушевская. Драммы по выбору.

Литература народов России. Мустай Карим. «Не бросай огонь, Прометей!»

Зарубежная литература. Б. Брехт.

Повторение. Творчество драматургов XIX - первой половины XX века.

Теория литературы. Драма. Жанр. Жанровая разновидность.

Демонстрации. Экранизация пьес драматургов 1950-1980-х годов.

Творческие задания.

58 Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): о жизни и творчестве одного из драматургов 1950-1980-х годов; «Решение нравственной проблематики в пьесах драматургов 1950-1980-х годов» (автор по выбору).

Александр Трифонович Твардовский (1910-1971)

Сведения из биографии А. Т. Твардовского (с обобщением ранее изученного). Обзор творчества А. Т. Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». Поэма «По праву памяти». Произведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А. Т. Твардовский - главный редактор журнала «Новый мир».

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Слово о словах», «Моим критикам», «Вся суть в одном-единственном завете.», «Памяти матери», «Я знаю, никакой моей вины.», «Я убит подо Ржевом». Поэма «По праву памяти».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Поэмы: «За далью - даль», «Теркин на том свете». Стихотворения (по выбору преподавателя).

Повторение. Тема поэта и поэзии в поэзии XIX-XX веков. Образы дома и дороги в русской поэзии. Тема войны в поэзии XX века.

Теория литературы. Стиль. Лирика. Лиро-эпика. Лирический цикл. Поэма.

Демонстрация. Иллюстрации к произведениям А. Твардовского.

Творческие задания.

59 Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Тема поэта и поэзии в русской лирике XIX-XX веков», «Образы дороги и дома в лирике А. Твардовского».

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору студентов).

Александр Исаевич Солженицын (1918-2008)

Обзор жизни и творчества А. И. Солженицына (с обобщением ранее изученного). Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены. «Лагерная проза» А. Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А. И. Солженицына.

Для чтения и изучения. Повесть «Один день Ивана Денисовича». Рассказ «Матренин двор».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Романы: «В круге первом», «Раковый корпус», «Архипелаг ГУЛАГ» (обзор с чтением фрагментов).

Повторение. Проза В. Шаламова.

Теория литературы. Эпос. Роман. Повесть. Рассказ. Литературный герой. Публицистика.

Демонстрация. Кадры из экранизаций произведений А. И. Солженицына.

Творческие задания.

60 Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Своеобразие языка Солженицына-публициста»; «Изобразительно-выразительный язык кинематографа и литературы».

Александр Валентинович Вампилов (1937-1972)

Обзор жизни и творчества А. Вампилова. Проза А. Вампилова. Нравственная проблематика пьес А. Вампилова «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын». Своеобразие драмы «Утиная охота». Композиция драмы. Характер главного героя. Система персонажей, особенности художественного конфликта. Пьеса «Провинциальные анекдоты». Гоголевские традиции в пьесе А. Вампилова «Провинциальные анекдоты». Утверждение добра, любви и милосердия - главный пафос драматургии А. Вампилова.

Для чтения и изучения. Драма «Утиная охота».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Драмы «Провинциальные анекдоты», «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын».

Повторение. Н.В. Гоголь: «Нос», «Ревизор». Драматургия 1950-1980-х годов.

Теория литературы. Анекдот. Драма. Герой. Система персонажей. Конфликт.

Демонстрация. Кадры из экранизаций пьес А. Вампилова.

Творческие задания.

61 Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Гоголевские традиции в драматургии Вампилова»; «Мотив игры в пьесах А. Вампилова “Утиная охота” и А. Арбузова “Жестокие игры”».

Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции)

Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920-1930-х годов. Творчество И. Шмелева, Б. Зайцева, В. Набокова, Г. Газданова, Б. Поплавского. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе. Творчество Б. Ширяева, Д. Кленовского, И. Елагина. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Творчество И. Бродского, А. Синявского, Г. Владимова.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

И. С. Шмелев. «Лето Господне», «Солнце мертвых».

Б. К. Зайцев. «Странное путешествие».

Г. Газданов. «Вечер у Клэр».

В.Иванов. Произведения по выбору.
З. Гиппиус. Произведения по выбору.
Б. Ю. Поплавский. Произведения по выбору.
Б. Ширяев. «Неугасимая лампада».
И. В. Елагин (Матвеев). Произведения по выбору.
Д.И.Кленовский (Крачковский). Произведения по выбору.
И. Бродский. Произведения по выбору.
А.Синявский. «Прогулки с Пушкиным».
Для чтения и изучения.
В.Набоков. Машенька.
Повторение. Поэзия и проза XX века.
Теория литературы. Эпос. Лирика.
Творческие задания.

62 Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Духовная ценность писателей русского зарубежья старшего поколения (первая волна эмиграции)»; «История: три волны русской эмиграции».

Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов

Общественно-культурная ситуация в России конца XX - начала XXI века. Смещение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980-1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А. Солженицына, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В. Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза А. Солженицына, В.Распутина, Ф.Искандера, Ю.Коваля, В.Маканина, С. Алексиевич, О. Ермакова, В. Астафьева, Г. Владимова, Л. Петрушевской, В. Пьецуха, Т. Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б. Ахмадулиной, Т. Бек, Н. Горбаневской, А. Жигулина, В. Соколова, О. Чухонцева, А. Вознесенского, Н. Искренко, Т. Кибирова, М. Сухотина и др. Духовная поэзия С. Аверинцева, И. Ратушинской, Н. Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя)

А. Рыбаков. «Дети Арбата».
В. Дудинцев. «Белые одежды».
А.Солженицын. Рассказы.
В.Распутин. Рассказы.
С.Довлатов. Рассказы.
В.Войнович. «Москва-2042».
В.Маканин. «Лаз».
А. Ким. «Белка».
А.Варламов. Рассказы.
В.Пелевин. «Желтая стрела», «Принц Госплана»
Т. Толстая. Рассказы.
Л. Петрушевская. Рассказы.
В.Пьецух. «Новая московская философия».
О. Ермаков. «Афганские рассказы».
В.Астафьев. «Прокляты и убиты».
Г. Владимов. «Генерал и его армия».
В.Соколов, Б. Ахмадулина, В. Корнилов, О. Чухонцев, Ю. Кузнецов, А. Кушнер (по выбору).
О. Михайлова. «Русский сон».
Л. Улицкая. «Русское варенье».
Для чтения и изучения.

В.Маканин. «Где сходилось небо с холмами».

Т.Кибиров. Стихотворения: «Умничанье», «Онтологическое» (1997-1998), «В творческой лаборатории», «Nota bene», «С Новым годом!».

Литература народов России. По выбору преподавателя.

Зарубежная литература. По выбору преподавателя.

Повторение. Проза, поэзия, драматургия 1950-1980-х годов.

Теория литературы. Литературное направление. Художественный метод. Постмодернизм.

Демонстрация. Живопись, музыка, архитектура 1980-2000-х годов.

Творческие задания.

63 Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Особенности массовой литературы конца XX-XXI века»; «Фантастика в современной литературе».

Наизусть. Два-три стихотворения (по выбору учащихся).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

личностные:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития 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;

готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

эстетическое отношение к миру;

совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

метапредметные:

умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

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;

предметные:

сформированность представлений о системе стилей

сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;

владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;

сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Вид учебной работы	Количество часов	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Аудиторные занятия		
Введение	1	Аудирование; участие в беседе, ответы на вопросы; чтение
РУССКАЯ ЛИТЕРАТУРА XIX ВЕКА		
Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века	8	Аудирование; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); участие в беседе, ответы на вопросы; чтение; комментированное чтение; аналитическая работа с текстами художественных произведений; подготовка докладов и сообщений; самостоятельная и групповая работа по заданиям учебника; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выступления на семинаре; выразительное чтение стихотворений наизусть; конспектирование; написание сочинения; работа с иллюстративным материалом; самооценивание и взаимооценивание
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	45	Аудирование; конспектирование; чтение; комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); устные и письменные ответы на вопросы; участие в беседе; аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; написание различных видов планов; реферирование; участие в беседе; работа с иллюстративным материалом; написание сочинения; редактирование текста; реферирование текста; проектная и учебно-исследовательская работа; подготовка к семинару (в том числе подготовка компьютерных презентаций); самооценивание и взаимооценивание
Поэзия второй	7	Аудирование; чтение и комментированное чтение;

половины XIX века		выразительное чтение и чтение наизусть; участие в беседе; самостоятельная работа с учебником; аналитическая работа с текстами стихотворений; составление тезисного плана выступления и сочинения; подготовка сообщения; выступление на семинаре
ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА		
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	9	Аудирование, участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники), составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений на семинаре (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение и чтение наизусть; составление тезисного и цитатного планов; работа в группах по подготовке ответов на проблемные вопросы; проектная и учебно-исследовательская работа
Особенности развития литературы 1920-х годов	6	Аудирование, участие в эвристической беседе, ответы на проблемные вопросы; конспектирование; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений и учебника; составление систематизирующей таблицы; составление тезисного и цитатного планов сочинения; написание сочинения; чтение и комментированное чтение; выразительное чтение и чтение наизусть; работа с иллюстративным материалом
Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	14	Аудирование; чтение и комментированное чтение; самостоятельная и групповая работа с текстом учебника; индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений (устная и письменная); выразительное чтение и чтение наизусть; подготовка докладов и сообщений; составление тезисного и цитатного планов сочинения; работа с иллюстративным материалом; проектная и учебно-исследовательская работа
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	3	Аудирование; чтение и комментированное чтение; подготовка литературной композиции; подготовка сообщений и докладов; выразительное чтение и чтение наизусть; групповая и индивидуальная работа с текстами художественных произведений; реферирование текста; написание сочинения
Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	14	Аудирование; групповая аналитическая работа с текстами литературных произведений; выразительное чтение и чтение наизусть; самооценивание и взаимооценивание; составление тезисного плана
Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три	2	Аудирование; участие в эвристической беседе; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений

волны эмиграции)		
Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	8	Аудирование; чтение; самостоятельная аналитическая работа с текстами художественных произведений, аннотирование; подготовка докладов и сообщений
Итого	117	
Внеаудиторная самостоятельная работа		
Итого	58	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	175	

3.3.3 ОУД.03 Иностранный язык

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Иностранный язык». Иностранный язык как язык международного общения и средство познания национальных культур. Основные варианты иностранного языка, их сходство и различия. Роль иностранного языка при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

Практические занятия

1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.
2. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, профессия, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с друзьями.
3. Семья и семейные отношения, домашние обязанности.
4. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).
5. Распорядок дня студента колледжа.
6. Хобби, досуг.
7. Описание местоположения объекта (адрес, как найти).
8. Магазины, товары, совершение покупок.
9. Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.
10. Экскурсии и путешествия.
11. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.
12. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.
13. Научно-технический прогресс.
14. Человек и природа, экологические проблемы.

Индивидуальные проекты

Сценарий телевизионной программы о жизни публичной персоны: биографические факты, вопросы для интервью и др.

Экскурсия по родному городу (достопримечательности, разработка маршрута).

Путеводитель по родному краю: визитная карточка, история, география, экологическая обстановка, фольклор.

Презентация «Каким должен быть настоящий профессионал?».

Профессионально ориентированное содержание

Практические занятия

- 15 Физические и природные явления.

- 16 Достижения и инновации в области естественных наук.
- 17 Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности.
- 18 Участие в отраслевых выставках.
- Ролевые игры
- Подбор персонала на открытые на предприятии вакансии.
- Популярная лекция об открытии/изобретении в области естественных наук.
- Ответы на вопросы слушателей.
- Интервью для экологического журнала: экологический портрет предприятия.
- На международной специализированной выставке (представление продукции, переговоры с потенциальными клиентами).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

личностные:

сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению; готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

метапредметные:

умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

предметные:

сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;

умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Вид учебной работы	Количество
--------------------	------------

	часов
Введение	1
Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	2
Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, профессия, род занятий, должность, место работы и др.). Общение с друзьями.	2
Семья и семейные отношения, домашние обязанности	7
Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	7
Распорядок дня студента колледжа	7
Хобби, досуг	7
Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	7
Магазины, товары, совершение покупок	7
Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	7
Экскурсии и путешествия	7
Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	7
Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции	7
Научно-технический прогресс	7
Человек и природа, экологические проблемы	7
Физические и природные явления	7
Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности	7
Достижения и инновации в области естественных наук	7
Отраслевые выставки	7
Итого	117
Внеаудиторная самостоятельная работа	
Итого	58
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
Всего	175

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
ВИДЫ РЕЧЕВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	
Аудирование	Извлекать необходимую информацию. Отделять объективную информацию от субъективной. Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его. Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста. Передавать на иностранном языке (устно или письменно) содержание услышанного/увиденного
Говорение:	Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему

-монологическая речь	или в соответствии с ситуацией. Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения. Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации. Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста. Составлять вопросы для интервью. Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам
- диалогическая речь	Уточнять и дополнять сказанное. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи. Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог - обмен информацией, диалог - обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения. Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера. Проводить интервью на заданную тему. Запрашивать необходимую информацию. Задавать вопросы, пользоваться переспросами. Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами. Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Концентрировать и распределять внимание в процессе общения. Быстро реагировать на реплики партнера. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи
Чтение: - просмотровое	Определять тип и структурно-композиционные особенности текста. Получать самое общее представление о содержании текста, прогнозировать его содержание по заголовку, известным понятиям, терминам, географическим названиям, именам собственным
- поисковое	Извлекать из текста наиболее важную информацию. Находить информацию, относящуюся к определенной теме или отвечающую определенным критериям. Находить фрагменты текста, требующие детального изучения. Группировать информацию по определенным признакам
- ознакомительное	Использовать полученную информацию в других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Понимать основное содержание текста, определять его главную мысль. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему
- изучающее	Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Использовать полученную информацию в

	<p>других видах деятельности (например, в докладе, учебном проекте, ролевой игре). Полно и точно понимать содержание текста, в том числе с помощью словаря. Оценивать и интерпретировать содержание текста, высказывать свое отношение к нему. Обобщать информацию, полученную из текста, классифицировать ее, делать выводы. Отделять объективную информацию от субъективной. Устанавливать причинно-следственные связи. Извлекать необходимую информацию. Составлять реферат, аннотацию текста. Составлять таблицу, схему с использованием информации из текста</p>
Письмо	<p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы. Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств. Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера).</p> <p>Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем. Запрашивать интересующую информацию. Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными. Составлять резюме. Составлять рекламные объявления. Составлять описания вакансий. Составлять несложные рецепты приготовления блюд. Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации. Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др. Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции). Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика. Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах). Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии. Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил). Готовить текст презентации с использованием технических средств</p>
РЕЧЕВЫЕ НАВЫКИ И УМЕНИЯ	
Лексические навыки	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц. Правильно сочетать слова в синтагмах и предложениях. Использовать служебные слова для организации сочинительной и подчинительной связи в предложении, а также логической связи предложений в устном и письменном тексте. Выбирать наиболее подходящий или корректный для конкретной ситуации синоним или антоним. Распознавать на письме и в речевом потоке изученные лексические единицы, включая наиболее употребляемые фразовые глаголы. Определять значения и грамматическую функцию слов, опираясь на правила словообразования. Различать сходные по написанию и звучанию слова. Пользоваться контекстом, прогнозированием и речевой догадкой при восприятии письменных и устных текстов. Определять</p>

	происхождение слов с помощью словаря. Уметь расшифровывать некоторые аббревиатуры.
Грамматические навыки	Знать основные различия систем иностранного и русского языков: наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку; различия в общих для обоих языков грамматических явлениях. Правильно пользоваться основными грамматическими средствами иностранного языка. Формулировать грамматические правила, в том числе с использованием графической опоры (образца, схемы, таблицы). Распознавать, образовывать и правильно употреблять в речи основные морфологические формы и синтаксические конструкции в зависимости от ситуации общения (например, сокращенные формы, широко употребительные в разговорной речи и имеющие ограниченное применение в официальной речи). Знать особенности грамматического оформления устных и письменных текстов; уметь изменять грамматическое оформление высказывания в зависимости от коммуникативного намерения. Различать сходные по форме и звучанию грамматические явления. Прогнозировать грамматические формы незнакомого слова или конструкции, зная правило их образования либо сопоставляя с формами известного слова или конструкции. Определять структуру простого и сложного предложения, устанавливать логические, временные, причинно-следственные, сочинительные, подчинительные и другие связи и отношения между элементами предложения и текста с помощью союзов и союзных слов
Орфографические навыки	Усвоить правописание слов, предназначенных для продуктивного усвоения. Применять правила орфографии и пунктуации в речи. Знать основные различия в орфографии и пунктуации. Проверять написание и перенос слов по словарю
Произносительные навыки	Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи. Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов. Соблюдать ударения в словах и фразах. Знать ритмико-интонационные особенности различных типов предложений: повествовательного; побудительного; вопросительного, включая разделительный и риторический вопросы; восклицательного
Специальные навыки и умения	Пользоваться толковыми, двуязычными словарями и другими справочными материалами, в том числе мультимедийными, а также поисковыми системами и ресурсами в сети Интернет. Составлять ассоциогаммы и разрабатывать мнемонические средства для закрепления лексики, запоминания грамматических правил и др.

3.3.4 ОУД.04 Математика

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении специальностей СПО.

АЛГЕБРА

1. Развитие понятия о числе

Целые и рациональные числа. Действительные числа. *Приближенные вычисления. Комплексные числа.*

2. Корни, степени и логарифмы

Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. *Свойства степени с действительным показателем.*

Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию.

Преобразование алгебраических выражений. Преобразование рациональных, иррациональных степенных, показательных и логарифмических выражений.

Практические занятия

1. Арифметические действия над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений.
2. Вычисление и сравнение корней.
3. Выполнение расчетов с радикалами.
4. Решение иррациональных уравнений.
5. Нахождение значений степеней с рациональными показателями.
6. Сравнение степеней.
7. Преобразования выражений, содержащих степени.
8. Решение показательных уравнений.
9. Решение прикладных задач.
10. Нахождение значений логарифма по произвольному основанию.
11. Переход от одного основания к другому.
12. Вычисление и сравнение логарифмов.
13. Логарифмирование и потенцирование выражений.
14. Приближенные вычисления и решения прикладных задач.
15. Решение логарифмических уравнений.

ГЕОМЕТРИЯ

3. Прямые и плоскости в пространстве

Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.

Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.

Параллельное проектирование. *Площадь ортогональной проекции.* Изображение пространственных фигур.

Практические занятия

16. Признаки взаимного расположения прямых.
17. Угол между прямыми.
18. Взаимное расположение прямых и плоскостей.
19. Перпендикуляр и наклонная к плоскости.
20. Угол между прямой и плоскостью.
21. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости.
22. Теорема о трех перпендикулярах.
23. Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей.

24. Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.
25. Параллельное проектирование и его свойства.
26. Теорема о площади ортогональной проекции многоугольника.
27. Взаимное расположение пространственных фигур.

АЛГЕБРА

4. Комбинаторика

Основные понятия комбинаторики. Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Решение задач на перебор вариантов. Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.

Практические занятия

28. История развития комбинаторики, теории вероятностей и статистики и их роль в различных сферах человеческой жизнедеятельности.
29. Правила комбинаторики.
30. Решение комбинаторных задач.
31. Размещения, сочетания и перестановки.
32. Бином Ньютона и треугольник Паскаля.
33. Прикладные задачи.

ГЕОМЕТРИЯ

5. Координаты и векторы

Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы, плоскости и прямой.

Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов.

Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.

Практические занятия

34. Векторы.
35. Действия с векторами.
36. Декартова система координат в пространстве.
37. Уравнение окружности, сферы, плоскости.
38. Расстояние между точками.
39. Действия с векторами, заданными координатами.
40. Скалярное произведение векторов.
41. Векторное уравнение прямой и плоскости.
42. Использование векторов при доказательстве теорем стереометрии.

АЛГЕБРА

6. Основы тригонометрии

Основные понятия

Радианная мера угла. Вращательное движение. Синус, косинус, тангенс и котангенс числа.

Основные тригонометрические тождества

Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения. Формулы половинного угла.

Преобразования простейших тригонометрических выражений.

Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.

Тригонометрические уравнения и неравенства

Простейшие тригонометрические уравнения. Простейшие тригонометрические неравенства.

Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус, арктангенс.

Практические занятия

43. Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой.
44. Основные тригонометрические тождества, формулы сложения, удвоения, преобразование суммы тригонометрических функций в произведение, преобразование произведения тригонометрических функций в сумму.
45. Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства.
46. Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс.

7. Функции, их свойства и графики

Функции.

Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами.

Свойства функции.

Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями. Сложная функция (композиция). Понятие о непрерывности функции.

Обратные функции.

Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции.

Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.

Обратные тригонометрические функции

Определения функций, их свойства и графики.

Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат.

Практические занятия

47. Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин.
48. Определение функций.
49. Построение и чтение графиков функций.
50. Исследование функции.
51. Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробно-линейной функций.
52. Непрерывные и периодические функции.
53. Свойства и графики синуса, косинуса, тангенса и котангенса.
54. Обратные функции и их графики.
55. Обратные тригонометрические функции.
56. Преобразования графика функции.
57. Гармонические колебания.
58. Прикладные задачи.
59. Показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства.

8. Многогранники и круглые тела

Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера. Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида.

Тетраэдр. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды. Представление о правильных многогранниках (тетраэдре, кубе, октаэдре, додекаэдре и икосаэдре).

Тела и поверхности вращения

Цилиндр и конус. Усеченный конус. Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.

Измерения в геометрии

Объем и его измерение. Интегральная формула объема. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы. Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.

Практические занятия

60. Различные виды многогранников.
61. Изображения многогранников.
62. Сечения, развертки многогранников.
63. Площадь поверхности.
64. Виды симметрий в пространстве.
65. Симметрия тел вращения и многогранников.
66. Вычисление площадей и объемов.

9. Начала математического анализа

Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей.

Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности. Суммирование последовательностей. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.

Производная. Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частные. Производные основных элементарных функций. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. Производные обратной функции и композиции функции.

Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах. Вторая производная, ее геометрический и физический смысл. Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком.

Практические занятия

67. Числовая последовательность, способы ее задания, вычисления членов последовательности.
68. Предел последовательности.
69. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия.
70. Производная: механический и геометрический смысл производной.
71. Уравнение касательной в общем виде.
72. Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций.
73. Исследование функции с помощью производной.
74. Нахождение наибольшего, наименьшего значения и экстремальных значений функции.

10. Интеграл и его применение

Первообразная и интеграл. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница. Примеры применения интеграла в физике и геометрии.

Практические занятия

75. Интеграл и первообразная.

76. Теорема Ньютона—Лейбница.

77. Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей.

11. Элементы теории вероятностей и математической статистики

Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел.

Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики. Решение практических задач с применением вероятностных методов.

Практические занятия

78. Классическое определение вероятности, свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей.

79. Вычисление вероятностей.

80. Прикладные задачи.

81. Представление числовых данных.

82. Прикладные задачи.

12. Уравнения и неравенства

Уравнения и системы уравнений. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы. Равносильность уравнений, неравенств, систем. Основные приемы их решения (разложение на множители, введение новых неизвестных, подстановка, графический метод).

Неравенства. Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические неравенства. Основные приемы их решения.

Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений уравнений и неравенств с двумя переменными и их систем.

Прикладные задачи

Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретация результата, учет реальных ограничений.

Практические занятия

83. Корни уравнений.

84. Равносильность уравнений.

85. Преобразование уравнений.

86. Основные приемы решения уравнений.

87. Решение систем уравнений.

88. Использование свойств и графиков функций для решения уравнений и неравенств.

Для внеаудиторных занятий студентам наряду с решением задач и выполнением практических заданий можно предложить темы исследовательских и реферативных работ, в которых вместо серий отдельных мелких задач и упражнений предлагаются сюжетные задания, требующие длительной работы в рамках одной математической ситуации. Эти темы могут быть как индивидуальными заданиями, так и групповыми для совместного выполнения исследования.

Примерные темы рефератов (докладов), исследовательских проектов

1. Непрерывные дроби.
2. Применение сложных процентов в экономических расчетах.
3. Параллельное проектирование.
4. Средние значения и их применение в статистике.
5. Векторное задание прямых и плоскостей в пространстве.

6. Сложение гармонических колебаний.
7. Графическое решение уравнений и неравенств.
8. Правильные и полуправильные многогранники.
9. Конические сечения и их применение в технике.
10. Функции в жизни человека.
11. Производная и ее практическое применение.
12. Схемы повторных испытаний Бернулли.
13. Исследование уравнений и неравенств с параметром.
14. Логарифмическая функция и ее применение в жизни человека.
15. Применение показательной и логарифмической функций в экономике.
16. Алгоритмы решения тригонометрических неравенств.
17. Алгоритмы решения тригонометрических уравнений и систем уравнений.
18. Применение тригонометрии в физике. Области применения тригонометрии.
19. Великие математики древности.
20. Геометрия Евклида как первая научная система.
21. Геометрия Лобачевского.
22. Графический метод решения тригонометрических уравнений и неравенств.
23. Загадки пирамиды.
24. Математика и философия
25. Нестандартные способы решения тригонометрических уравнений.
26. Геометрические формы в искусстве.
27. Интеграл и его применение в жизни человека.
28. Математика в архитектуре. Платоновы тела. Симметрия и гармония окружающего мира.
29. Математика на шахматной доске.
30. Метод математической индукции и его применение.
31. Случайные события и их математическое описание.
32. Стереометрические тела
33. Методы решения игровых задач.
34. Математическая логика и ее достижения.
35. Математические рассуждения и доказательства в математике.

ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- *личностных:*
 - чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной математической науки; математически грамотное поведение в профессиональной деятельности;
 - готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли математических компетенций в этом;
 - умение использовать достижения современной математической науки и математических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- *метапредметных:*
 - умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- 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 информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
- целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;
- *регулятивных:*
 - целеполагание во временной перспективе (во всех видах деятельности) – постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимся, и того, что еще неизвестно, активность в достижении поставленных целей;
 - планирование - структурирование деятельности с выделением основных шагов по достижению цели (определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата), определение конкретных временных интервалов для решения каждой задачи; составление плана и последовательности действий;
 - прогнозирование — предвосхищение результата деятельности для выбора оптимального варианта действий по достижению цели, определения последствий и меры ответственности за эти последствия;
 - контроль — сравнение реального состояния дел с запланированным (или с образцом) с целью своевременной коррекции планов и/или алгоритма и содержания деятельности;
 - коррекция — изменения в планы и/или алгоритм и содержание деятельности, позволяющие уменьшить отклонения или исправить ошибки, допущенные на пути к цели;
 - оценка — определение и применение критериев успешности деятельности и качества результата; рефлексия способов и условий действий (выделение и осознание обучающимся того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения);
 - саморегуляция функциональных и эмоциональных состояний — учет личностных и физиологических особенностей при самоорганизации деятельности, анализ ситуации, самоконтроль, способности к мобилизации сил и энергии, способности к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта, к преодолению препятствий)
- *коммуникативных:*
 - планирование учебного сотрудничества с преподавателем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
 - постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

- разрешение конфликтов;
- принятие решения и его реализация;
- управление поведением партнера — контроль, коррекция, оценка действий партнера;
- умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; осознанное и произвольное построение речевого высказывания.
 - *познавательных:*
 - использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон математических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
 - использование различных источников для получения математической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;
 - анализ проблемной ситуации, выявление проблемного вопроса, формулировка проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера, решение проблемы; применение логических навыков;
 - самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
 - самоорганизация в познавательной деятельности; выбор наиболее эффективных способов решения проблемы, учебных задач; рефлексия способов и условий действий; контроль и оценка процесса и результатов деятельности;
 - применение методов информационного поиска – поиск и выделение необходимой информации в различных источниках, в том числе эмпирическим и экспериментальным путем, а также с помощью компьютерных средств; использование навыков работы с текстом;
 - структурирование знаний;
 - моделирование (графическая или знаково-символическая форма предъявления информации);
 - проведение исследований, в том числе с использованием и преобразованием моделей с целью выявления закономерностей;
 - представление (изложение) результатов исследования или продуктов проектных работ; оформление результатов деятельности как конечного продукта – умение осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной форме;
 - *предметных:*
 - сформированность представлений о месте математики в современной научной картине мира; понимание роли математики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
 - владение основополагающими математическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование математической терминологией и символикой;
 - владение основными методами научного познания, используемыми в математике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать,

- объяснять результаты проведенных вычислений и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по математическим формулам;
 - сформированность собственной позиции по отношению к математической информации, получаемой из разных источников.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Содержание обучения	Количество часов	Характеристика основных видов деятельности студентов
Аудиторные занятия		
Введение	2	Ознакомление с ролью математики в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Ознакомление с целями и задачами изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО
АЛГЕБРА		
Развитие понятия о числе	8	Выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы. Нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной); сравнение числовых выражений. Нахождение ошибок в преобразованиях и вычислениях (относится ко всем пунктам программы)
Корни, степени, логарифмы	20	Ознакомление с понятием корня n -й степени, свойствами радикалов и правилами сравнения корней. Формулирование определения корня и свойств корней. Вычисление и сравнение корней, выполнение прикидки значения корня. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих радикалы. Выполнение расчетов по формулам, содержащим радикалы, осуществляя необходимые подстановки и преобразования. Определение равносильности выражений с радикалами. Решение иррациональных уравнений. Ознакомление с понятием степени с действительным показателем. Нахождение значений степени, используя при необходимости инструментальные средства. Записывание корня n -й степени в виде степени с дробным показателем и наоборот. Формулирование свойств степеней. Вычисление степеней с рациональным показателем, выполнение прикидки значения степени, сравнение степеней. Преобразование числовых и буквенных выражений, содержащих степени, применяя свойства. Решение

		<p>показательных уравнений.</p> <p>Ознакомление с применением корней и степеней при вычислении средних, делении отрезка в «золотом сечении». Решение прикладных задач на сложные проценты.</p> <p>Выполнение преобразований выражений, применение формул, связанных со свойствами степеней и логарифмов.</p> <p>Определение области допустимых значений логарифмического выражения. Решение логарифмических уравнений.</p>
Прямые и плоскости в пространстве	14	<p>Формулировка и приведение доказательств признаков взаимного расположения прямых и плоскостей. Распознавание на чертежах и моделях различных случаев взаимного расположения прямых и плоскостей, аргументирование своих суждений.</p> <p>Формулирование определений, признаков и свойств параллельных и перпендикулярных плоскостей, двугранных и линейных углов.</p> <p>Выполнение построения углов между прямыми, прямой и плоскостью, между плоскостями по описанию и распознавание их на моделях.</p> <p>Применение признаков и свойств расположения прямых и плоскостей при решении задач.</p> <p>Изображение на рисунках и конструирование на моделях перпендикуляров и наклонных к плоскости, прямых, параллельных плоскостей, углов между прямой и плоскостью и обоснование построения.</p> <p>Решение задач на вычисление геометрических величин. Описывание расстояния от точки до плоскости, от прямой до плоскости, между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.</p> <p>Формулирование и доказывание основных теорем о расстояниях(теорем существования, свойства).</p> <p>Изображение на чертежах и моделях расстояния и обоснование своих суждений. Определение и вычисление расстояний в пространстве. Применение формул и теорем планиметрии для решения задач.</p> <p>Ознакомление с понятием параллельного проектирования и его свойствами. Формулирование теоремы о площади ортогональной проекции многоугольника.</p> <p>Применение теории для обоснования построений и вычислений.</p> <p>Аргументирование своих суждений о взаимном расположении пространственных фигур.</p>
Комбинаторика	10	<p>Изучение правила комбинаторики и применение при решении комбинаторных задач.</p> <p>Решение комбинаторных задач методом перебора и по правилу умножения.</p> <p>Ознакомление с понятиями комбинаторики:</p>

		<p>размещениями, сочетаниями, перестановками и формулами для их вычисления.</p> <p>Объяснение и применение формул для вычисления размещений, перестановок и сочетаний при решении задач.</p> <p>Ознакомление с биномом Ньютона и треугольником Паскаля.</p> <p>Решение практических задач с использованием понятий и правил комбинаторики</p>
Координаты и векторы	10	<p>Ознакомление с понятием вектора. Изучение декартовой системы координат в пространстве, построение по заданным координатам точек и плоскостей, нахождение координат точек.</p> <p>Нахождение уравнений окружности, сферы, плоскости. Вычисление расстояний между точками.</p> <p>Изучение свойств векторных величин, правил разложения векторов в трехмерном пространстве, правил нахождения координат вектора в пространстве, правил действий с векторами, заданными координатами.</p> <p>Применение теории при решении задач на действия с векторами.</p> <p>Изучение скалярного произведения векторов, векторного уравнения прямой и плоскости.</p> <p>Применение теории при решении задач на действия с векторами, координатный метод, применение векторов для вычисления величин углов и расстояний.</p> <p>Ознакомление с доказательствами теорем стереометрии о взаимном расположении прямых и плоскостей с использованием векторов.</p>

Основы тригонометрии	16	<p>Изучение радианного метода измерения углов вращения и их связи с градусной мерой. Изображение углов вращения на окружности, соотнесение величины угла с его расположением. Формулирование определений тригонометрических функций для углов поворота и острых углов прямоугольного треугольника и объяснение их взаимосвязи.</p> <p>Применение основных тригонометрических тождеств для вычисления значений тригонометрических функций по одной из них</p> <p>Изучение основных формул тригонометрии: формулы сложения, удвоения, преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму и применение при вычислении значения тригонометрического выражения и упрощения его.</p> <p>Ознакомление со свойствами симметрии точек на единичной окружности и применение их для вывода формул приведения.</p> <p>Решение по формулам и тригонометрическому кругу простейших тригонометрических уравнений.</p> <p>Применение общих методов решения уравнений (приведение к линейному, квадратному, метод разложения на множители, замены переменной) при решении тригонометрических уравнений.</p> <p>Умение отмечать на круге решения простейших тригонометрических неравенств</p> <p>Ознакомление с понятием обратных тригонометрических функций.</p> <p>Изучение определений арксинуса, арккосинуса, арктангенса числа, формулирование их, изображение на единичной окружности, применение при решении уравнений</p>
----------------------	----	--

<p>Функции и графики</p>	<p>14</p>	<p>Ознакомление с понятием переменной, примерами зависимостей между переменными.</p> <p>Ознакомление с понятием графика, определение принадлежности точки графику функции. Определение по формуле простейшей зависимости, вида ее графика. Выражение по формуле одной переменной через другие.</p> <p>Ознакомление с определением функции, формулирование его.</p> <p>Нахождение области определения и области значений функции</p> <p>Ознакомление с примерами функциональных зависимостей в реальных процессах из смежных дисциплин.</p> <p>Ознакомление с доказательными рассуждениями некоторых свойств линейной и квадратичной функций, проведение исследования линейной, кусочно-линейной, дробно-линейной и квадратичной функций, построение их графиков. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Составление видов функций по данному условию, решение задач на экстремум.</p> <p>Выполнение преобразований графика функции</p> <p>Изучение <i>понятия обратной функции</i>, определение вида и <i>построение графика обратной функции</i>, <i>нахождение ее области определения и области значений</i>. Применение свойств функций при исследовании уравнений и решении задач на экстремум.</p> <p>Ознакомление с понятием сложной функции</p> <hr/> <p>Вычисление значений функций по значению аргумента.</p> <p>Определение положения точки на графике по ее координатам и наоборот.</p> <p>Использование свойств функций для сравнения значений степеней и логарифмов.</p> <p>Построение графиков степенных и логарифмических функций.</p> <p>Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств по известным алгоритмам.</p> <p>Ознакомление с понятием непрерывной периодической функции, формулирование свойств синуса и косинуса, построение их графиков.</p> <p>Ознакомление с понятием гармонических колебаний и примерами гармонических колебаний для описания процессов в физике и других областях знания.</p> <p>Ознакомление с понятием разрывной периодической функции, формулирование свойств тангенса и котангенса, построение их графиков.</p> <p>Применение свойств функций для сравнения значений тригонометрических функций, решения тригонометрических уравнений.</p>
--------------------------	-----------	---

		<p><i>Построение графиков обратных тригонометрических функций и определение по графикам их свойств.</i></p> <p>Выполнение преобразования графиков</p>
<p>Многогранники и круглые тела</p>	14	<p>Описание и характеристика различных видов многогранников, перечисление их элементов и свойств.</p> <p>Изображение многогранников и выполнение построения на изображениях и моделях многогранников.</p> <p>Вычисление линейных элементов и углов в пространственных конфигурациях, аргументирование своих суждений.</p> <p>Характеристика и изображение сечения, развертки многогранников, вычисление площадей поверхностей.</p> <p>Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды. Применение фактов и сведений из планиметрии.</p> <p>Ознакомление с видами симметрий в пространстве, формулирование определений и свойств.</p> <p>Характеристика симметрии тел вращения и многогранников.</p> <p>Применение свойств симметрии при решении задач.</p> <p>Использование приобретенных знаний для исследования и моделирования несложных задач.</p> <p>Изображение основных многогранников и выполнение рисунков по условиям задач.</p> <p>Ознакомление с видами тел вращения, формулирование их определений и свойств.</p> <p>Формулирование теорем о сечении шара плоскостью и плоскости, касательной к сфере.</p> <p>Характеристика и изображение тел вращения, их развертки, сечения.</p> <p>Решение задач на построение сечений, вычисление длин, расстояний, углов, площадей. Проведение доказательных рассуждений при решении задач.</p> <p>Применение свойств симметрии при решении задач на тела вращения, комбинацию тел.</p> <p>Изображение основных круглых тел и выполнение рисунка по условию задачи.</p> <p>Ознакомление с понятиями площади и объема, аксиомами и свойствами.</p> <p>Решение задач на вычисление площадей плоских фигур с применением соответствующих формул и фактов из планиметрии.</p> <p>Изучение теорем о вычислении объемов пространственных тел, решение задач на применение формул вычисления объемов.</p> <p>Изучение формул для вычисления площадей поверхностей многогранников и тел вращения.</p> <p>Ознакомление с методом вычисления площади поверхности сферы.</p> <p>Решение задач на вычисление площадей поверхности</p>

		пространственных тел
Начала математического анализа	16	<p>Ознакомление с понятием числовой последовательности, способами ее задания, вычислениями ее членов.</p> <p><i>Ознакомление с понятием предела последовательности.</i></p> <p>Ознакомление с вычислением суммы бесконечного числового ряда на примере вычисления суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии.</p> <p>Решение задач на применение формулы суммы бесконечно убывающей геометрической прогрессии</p> <p>Ознакомление с понятием производной.</p> <p>Изучение и формулирование ее механического и геометрического смысла, изучение алгоритма вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости и углового коэффициента касательной.</p> <p>Составление уравнения касательной в общем виде.</p> <p>Усвоение правил дифференцирования, таблицы производных элементарных функций, применение для дифференцирования функций, составления уравнения касательной.</p> <p>Изучение теорем о связи свойств функции и производной, формулировка их.</p> <p>Проведение с помощью производной исследования функции, заданной формулой.</p> <p>Установление связи свойств функции и производной по их графикам.</p> <p>Применение производной для решения задач на нахождение наибольшего, наименьшего значения и на нахождение экстремума</p>
Интеграл и его применение	8	<p>Ознакомление с понятием интеграла и первообразной.</p> <p>Изучение правила вычисления первообразной и теоремы Ньютона— Лейбница.</p> <p>Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции.</p> <p>Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей</p>
Элементы теории вероятностей и математической статистики	10	<p>Изучение классического определения вероятности, свойств вероятности, теоремы о сумме вероятностей.</p> <p>Рассмотрение примеров вычисления вероятностей.</p> <p>Решение задач на вычисление вероятностей событий</p> <p>Ознакомление с представлением числовых данных и их характеристиками.</p> <p>Решение практических задач на обработку числовых данных, вычисление их характеристик.</p>
Уравнения и неравенства	14	<p>Ознакомление с простейшими сведениями о корнях алгебраических уравнений, понятиями исследования уравнений и систем уравнений.</p> <p>Изучение теории равносильности уравнений и ее</p>

		<p>применения. записи решения стандартных уравнений, Повторение приемов преобразования уравнений для сведения к стандартному уравнению.</p> <p>Решение рациональных, иррациональных, показательных и тригонометрических уравнений и систем.</p> <p>Использование свойств и графиков функций для решения уравнений. Повторение основных приемов решения систем.</p> <p>Решение уравнений с применением всех приемов (разложения на множители, введения новых неизвестных, подстановки, графического метода).</p> <p>Решение систем уравнений с применением различных способов.</p> <p>Ознакомление с общими вопросами решения неравенств и использование свойств и графиков функций при решении неравенств.</p> <p>Решение неравенств и систем неравенств с применением различных способов.</p> <p>Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. Интерпретирование результатов с учетом реальных ограничений</p>
Итого	156	
Внеаудиторная самостоятельная работа		
Итого	78	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	234	

3.3.5 ОУД.05 История

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Значение изучения истории. Проблема достоверности исторических знаний. Исторические источники, их виды, основные методы работы с ними. Вспомогательные исторические дисциплины. Историческое событие и исторический факт. Концепции исторического развития (формационная, цивилизационная, их сочетание).

Периодизация всемирной истории. История России — часть всемирной истории.

1. Древнейшая стадия истории человечества

Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Источники знаний о древнейшем человеке. Проблемы антропогенеза. Древнейшие виды человека. Расселение древнейших людей по земному шару. Появление человека современного вида. Палеолит. Условия жизни и занятия первобытных людей. Социальные отношения. Родовая община. Формы первобытного брака. Достижения людей палеолита. Причины зарождения и особенности первобытной религии и искусства. Археологические памятники палеолита на территории России.

Практические занятия

1 Археологические памятники палеолита на территории России.

Неолитическая революция и ее последствия. Понятие «неолитическая революция». Причины неолитической революции. Зарождение производящего хозяйства, появление земледелия и животноводства. Прародина производящего хозяйства. Последствия

неолитической революции. Древнейшие поселения земледельцев и животноводов. Неолитическая революция на территории современной России. Первое и второе общественное разделение труда. Появление ремесла и торговли. Начало формирования народов. Индоевропейцы и проблема их прародин. Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзы племен. Укрепление власти вождей. Возникновение элементов государственности. Древнейшие города.

Практическое занятие

2 Неолитическая революция на территории современной России.

2. Цивилизации Древнего мира

Древнейшие государства. Понятие цивилизации. Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной. Специфика древнеегипетской цивилизации. Города-государства Шумера. Вавилон. Законы царя Хаммурапи. Финикийцы и их достижения. Древние евреи в Палестине. Хараппская цивилизация Индии. Индия под властью ариев. Зарождение древнекитайской цивилизации.

Практическое занятие

3 Особенности цивилизаций Древнего мира — древневосточной и античной.

Великие державы Древнего Востока. Предпосылки складывания великих держав, их особенности. Последствия появления великих держав. Хеттское царство. Ассирийская военная держава. Урарту. Мидийско-Персидская держава — крупнейшее государство Древнего Востока. Государства Индии. Объединение Китая. Империи Цинь и Хань.

Древняя Греция. Особенности географического положения и природы Греции. Минойская и микенская цивилизации. Последствия вторжения дорийцев в Грецию. Складывание полисного строя. Характерные черты полиса. Великая греческая колонизация и ее последствия. Развитие демократии в Афинах. Спарта и ее роль в истории Древней Греции. Греко-персидские войны, их ход, результаты, последствия. Расцвет демократии в Афинах. Причины и результаты кризиса полиса. Македонское завоевание Греции. Походы Александра Македонского и их результаты. Эллинистические государства — синтез античной и древневосточной цивилизации.

Практическое занятие

4 Великая греческая колонизация и ее последствия.

Древний Рим. Рим в период правления царей. Рождение Римской республики и особенности управления в ней. Борьба патрициев и плебеев, ее результаты. Римские завоевания. Борьба с Карфагеном. Превращение Римской республики в мировую державу. Система управления в Римской республике. Внутриполитическая борьба, гражданские войны. Рабство в Риме, восстание рабов под предводительством Спартака. От республики к империи. Римская империя: территория, управление. Периоды принципата и домината. Рим и провинции. Войны Римской империи. Римляне и варвары. Кризис Римской империи. Поздняя империя. Эволюция системы императорской власти. Колонат. Разделение Римской империи на Восточную и Западную. Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.

Практическое занятие

5 Великое переселение народов и падение Западной Римской империи.

Культура и религия Древнего мира. Особенности культуры и религиозных воззрений Древнего Востока. Монотеизм. Иудаизм. Буддизм — древнейшая мировая религия. Зарождение конфуцианства в Китае. Достижения культуры Древней Греции. Особенности древнеримской культуры. Античная философия, наука, литература, архитектура, изобразительное искусство. Античная культура как фундамент современной мировой культуры. Религиозные представления древних греков и римлян. Возникновение христианства. Особенности христианского вероучения и церковной структуры. Превращение христианства в государственную религию Римской империи.

Практические занятия

6 Возникновение христианства.

7 Особенности христианского вероучения и церковной структуры.

3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века

Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе. Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация. Варвары и их вторжения на территорию Римской империи. Крещение варварских племен. Варварские королевства, особенности отношений варваров и римского населения в различных королевствах. Синтез позднеримского и варварского начал в европейском обществе раннего Средневековья. Варварские правды. Возникновение ислама. Арабские завоевания. Арабы. Мухаммед и его учение. Возникновение ислама. Основы мусульманского вероучения. Образование Арабского халифата. Арабские завоевания. Мусульмане и христиане. Халифат Омейядов и Аббасидов. Распад халифата. Культура исламского мира. Архитектура, каллиграфия, литература. Развитие науки. Арабы как связующее звено между культурами античного мира и средневековой Европы.

Практические занятия

8 Возникновение ислама.

9 Основы мусульманского вероучения.

Византийская империя. Территория Византии. Византийская империя: власть, управление. Расцвет Византии при Юстиниане. Попытка восстановления Римской империи. Кодификация права. Византия и славяне, славянизация Балкан. Принятие христианства славянскими народами. Византия и страны Востока. Турецкие завоевания и падение Византии. Культура Византии. Сохранение и переработка античного наследия. Искусство, иконопись, архитектура. Человек в византийской цивилизации. Влияние Византии на государственность и культуру России.

Практическое занятие

10 Принятие христианства славянскими народами.

Восток в Средние века. Средневековая Индия. Ислам в Индии. Делийский султанат. Культура средневековой Индии. Особенности развития Китая. Административно-бюрократическая система. Империи Суй, Тан. Монголы. Чингисхан. Монгольские завоевания, управление державой. Распад Монгольской империи. Империя Юань в Китае. Свержение монгольского владычества в Китае, империя Мин. Китайская культура и ее влияние на соседние народы. Становление и эволюция государственности в Японии. Самураи. Правление сёгунов.

Практическое занятие

11 Китайская культура и ее влияние на соседние народы.

Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе. Королевство франков. Военная реформа Карла Мартела и ее значение. Франкские короли и римские папы. Карл Великий, его завоевания и держава. Каролингское возрождение. Распад Каролингской империи. Причины и последствия феодалной раздробленности. Британия в раннее Средневековье. Норманны и их походы. Норманнское завоевание Англии.

Практическое занятие

12 Военная реформа Карла Мартела и ее значение.

Основные черты западноевропейского феодализма. Средневековое общество. Феодализм: понятие, основные черты. Феодальное землевладение, вассально-ленные отношения. Причины возникновения феодализма. Структура и сословия средневекового общества. Крестьяне, хозяйственная жизнь, крестьянская община. Феодалы. Феодальный замок. Рыцари, рыцарская культура.

Практическое занятие

13 Структура и сословия средневекового общества.

Средневековый западноевропейский город. Города Средневековья, причины их возникновения. Развитие ремесла и торговли. Коммуны и сеньоры. Городские республики.

Ремесленники и цехи. Социальные движения. Повседневная жизнь горожан. Значение средневековых городов.

Практическое занятие

14 Повседневная жизнь горожан в Средние века.

Католическая церковь в Средние века. Крестовые походы. Христианская церковь в Средневековье. Церковная организация и иерархия. Усиление роли римских пап. Разделение церквей, католицизм и православие. Духовенство, монастыри, их роль в средневековом обществе. Клунийская реформа, монашеские ордена. Борьба пап и императоров Священной Римской империи. Папская теократия. Крестовые походы, их последствия. Ереси в Средние века: причины их возникновения и распространения. Инквизиция. Упадок папства.

Практическое занятие

15 Крестовые походы, их последствия.

Зарождение централизованных государств в Европе. Англия и Франция в Средние века. Держава Плантагенетов. Великая хартия вольностей. Франция под властью Капетингов на пути к единому государству. Оформление сословного представительства (Парламент в Англии, Генеральные штаты во Франции). Столетняя война и ее итоги. Османское государство и падение Византии. Рождение Османской империи и государства Европы. Пиренейский полуостров в Средние века. Реконкиста. Образование Испании и Португалии. Политический и культурный подъем в Чехии. Ян Гус. Гуситские войны и их последствия. Перемены во внутренней жизни европейских стран. «Черная смерть» и ее последствия. Изменения в положении трудового населения. Жакерия. Восстание Уота Тайлера. Завершение складывания национальных государств. Окончательное объединение Франции. Война Алой и Белой розы в Англии. Укрепление королевской власти в Англии.

Практические занятия

16. Политический и культурный подъем в Чехии.

17. Ян Гус.

18. Гуситские войны и их последствия.

Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса. Особенности и достижения средневековой культуры. Наука и богословие. Духовные ценности Средневековья. Школы и университеты. Художественная культура (стили, творцы, памятники искусства). Изобретение книгопечатания и последствия этого события. Гуманизм. Начало Ренессанса (Возрождения). Культурное наследие европейского Средневековья.

Практическое занятие

19 Культурное наследие европейского Средневековья.

4. От Древней Руси к Российскому государству

Образование Древнерусского государства. Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Взаимоотношения с соседними народами и государствами. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев — центры древнерусской государственности. Варяжская проблема. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдь). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава.

Практическое занятие

20 Предпосылки и причины образования Древнерусского государства.

Крещение Руси и его значение. Начало правления князя Владимира Святославича. Организация защиты Руси от кочевников. Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности.

Практическое занятие

21 Крещение Руси: причины, основные события, значение.

Общество Древней Руси. Социально-экономический и политический строй Древней Руси. Земельные отношения. Свободное и зависимое население. Древнерусские города, развитие ремесел и торговли. Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее соседи. Раздробленность на Руси. Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. ВладимироСуздальское княжество. Зарождение стремления к объединению русских земель.

Практическое занятие

22 Владимиро-Суздальское княжество.

Древнерусская культура. Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература (слово, житие, поучение, хождение). Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись (мозаики, фрески). Иконы. Декоративно-прикладное искусство. Развитие местных художественных школ.

Практическое занятие

23 Деревянное и каменное зодчество.

Монгольское завоевание и его последствия. Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. Походы монгольских войск на Юго-Западную Русь и страны Центральной Европы. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества.

Практическое занятие

24 Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию.

Начало возвышения Москвы. Причины и основные этапы объединения русских земель. Москва и Тверь: борьба за великое княжение. Причины и ход возвышения Москвы. Московские князья и их политика. Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Куликовская битва, ее значение.

Практическое занятие

25 Куликовская битва, ее значение.

Образование единого Русского государства. Русь при преемниках Дмитрия Донского. Отношения между Москвой и Ордой, Москвой и Литвой. Феодалная война второй четверти XV века, ее итоги. Автокефалия Русской православной церкви. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. Войны с Казанью, Литвой, Ливонским орденом и Швецией. Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. Происхождение герба России. Система землевладения. Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.

Практическое занятие

26 Образование единого Русского государства и его значение.

5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству.

Россия в правление Ивана Грозного.

Россия в период боярского правления. Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. Укрепление армии. Стоглавый собор. Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия. Опричнина, споры о ее смысле. Последствия опричнины. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян.

Практическое занятие

27Опричина, споры о ее смысле.

Смутное время начала XVII века. Царствование Б. Годунова. Смута: причины, участники, последствия. Самозванцы. Восстание под предводительством И. Болотникова. Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту. Оборона Смоленска. Освободительная борьба против интервентов. Патриотический подъем народа. Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Ополчение К.Минина и Д. Пожарского. Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых.

Практическое занятие

28Окончание Смуты и возрождение российской государственности.

Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения. Экономические последствия Смуты. Восстановление хозяйства. Новые явления в экономике страны: рост товарно-денежных отношений, развитие мелкотоварного производства, возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С. Т. Разина.

Практическое занятие

29Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники.

Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке. Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Преобразования в армии. Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. Протопоп Аввакум. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война. Присоединение к России Левобережной Украины и Киева. Отношения России с Крымским ханством и Османской империей.

Практические занятия

30Реформы патриарха Никона.

31Церковный раскол.

Культура Руси конца XIII— XVII веков. Культура XIII—XV веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы (памятники куликовского цикла, сказания, жития, хождения). Развитие зодчества (Московский Кремль, монастырские комплексы-крепости). Расцвет иконописи (Ф. Грек, А. Рублев). Культура XVI века. Книгопечатание (И. Федоров). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков).

Практическое занятие

32Культура России XVII века.

6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке

Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Новые формы организации производства. Накопление капитала. Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура. Открытия в науке, усовершенствование в технике, внедрение технических новинок в производство. Революции в кораблестроении и военном деле. Совершенствование огнестрельного оружия. Развитие торговли и товарно-денежных отношений. Революция цен и ее последствия.

Практическое занятие

33Зарождение ранних капиталистических отношений. Великие географические открытия. Образование колониальных империй. Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие

Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и начало формирования колониальной системы. Испанские и португальские колонии в Америке. Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.

Практическое занятие

34 Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.

Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. Гуманизм и новая концепция человеческой личности. Идеи гуманизма в Северной Европе. Влияние гуманистических идей в литературе, искусстве и архитектуре. Высокое Возрождение в Италии. Искусство стран Северного Возрождения.

Практическое занятие

35 Высокое Возрождение в Италии.

Реформация и контрреформация. Понятие «протестантизм». Церковь накануне Реформации. Гуманистическая критика церкви. Мартин Лютер. Реформация в Германии, лютеранство. Религиозные войны. Крестьянская война в Германии. Жан Кальвин и распространение его учения. Новая конфессиональная карта Европы. Контрреформация и попытки преобразований в католическом мире. Орден иезуитов.

Практическое занятие

36 Крестьянская война в Германии.

Становление абсолютизма в европейских странах. Абсолютизм как общественно-политическая система. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Генриха IV. Франция при кардинале Ришелье. Фронда. Людовик XIV — «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII—XVIII веках. Англия в эпоху Тюдоров. Превращение Англии в великую морскую державу при Елизавете I. Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы. «Просвещенный абсолютизм», его значение и особенности в Пруссии, при монархии Габсбургов.

Практическое занятие

37 Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы.

Англия в XVII—XVIII веках. Причины и начало революции в Англии. Демократические течения в революции. Провозглашение республики. Протекторат О. Кромвеля. Реставрация монархии. Итоги, характер и значение Английской революции. «Славная революция». Английское Просвещение. Дж. Локк. Политическое развитие Англии в XVIII веке. Колониальные проблемы. Подъем мануфактурного производства. Начало промышленной революции. Изменения в социальной структуре общества.

Практическое занятие

38 Итоги, характер и значение Английской революции.

Страны Востока в XVI—XVIII веках. Османские завоевания в Европе. Борьба европейских стран с османской опасностью. Внутренний строй Османской империи и причины ее упадка. Маньчжурское завоевание Китая. Империя Цин и ее особенности. Начало проникновения европейцев в Китай. Цинская политика изоляции. Сёгунат Токугавы в Японии.

Практическое занятие

39 Сёгунат Токугавы в Японии.

Страны Востока и колониальная экспансия европейцев. Колониальные захваты Англии, Голландии и Франции. Колониальное соперничество. Складывание колониальной системы. Колонизаторы и местное население. Значение колоний для развития стран Западной Европы. Испанские и португальские колонии Америки, ввоз африканских рабов. Английские колонии в Северной Америке: социально-экономическое развитие и политическое устройство. Рабовладение. Европейские колонизаторы в Индии. Захват Индии Англией и его последствия.

Практическое занятие

40Европейские колонизаторы в Индии.

Международные отношения в XVII—XVIII веках. Религиозные, экономические и колониальные противоречия. Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны. Вестфальский мир и его значение. Гегемония Франции в Европе во второй половине XVII века. Династические войны XVIII века. (Война за испанское наследство, Война за австрийское наследство). Семилетняя война — прообраз мировой войны.

Практическое занятие

41Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны.

Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха просвещения. Новые художественные стили: классицизм, барокко, рококо. Крупнейшие писатели, художники, композиторы. Просвещение: эпоха и идеология. Развитие науки, важнейшие достижения. Идеология Просвещения и значение ее распространения. Учение о естественном праве и общественном договоре. Вольтер, Ш. Монтескьё, Ж. Ж. Руссо.

Практическое занятие

42Идеология Просвещения и значение ее распространения.

Война за независимость и образование США. Причины борьбы английских колоний в Северной Америке за независимость. Начало освободительного движения. Декларация независимости США. Образование США. Война за независимость как первая буржуазная революция в США. Конституция США. Билль о правах.

Практическое занятие

45Война за независимость как первая буржуазная революция в США.

Французская революция конца XVIII века. Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII века. Начало революции. Декларация прав человека и гражданина. Конституционалисты, жирондисты и якобинцы. Конституция 1791 года. Начало революционных войн. Свержение монархии и установление республики. Якобинская диктатура. Террор. Падение якобинцев. От термидора к брюмеру. Установление во Франции власти Наполеона Бонапарта. Итоги революции. Международное значение революции.

Практическое занятие

44Якобинская диктатура.

7. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи Россия в эпоху петровских преобразований.

Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. Начало царствования Петра I. Стрелецкое восстание. Правление царевны Софьи. Крымские походы В. В. Голицына. Начало самостоятельного правления Петра I. Азовские походы. Великое посольство. Первые преобразования. Северная война: причины, основные события, итоги. Значение Полтавской битвы. Прутский и Каспийский походы. Провозглашение России империей. Государственные реформы Петра I. Реорганизация армии. Реформы государственного управления (учреждение Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии. Табель о рангах. Утверждение абсолютизма. Церковная реформа. Развитие экономики. Политика протекционизма и меркантилизма. Подушная подать. Введение паспортной системы. Социальные движения. Восстания в Астрахани, на Дону. Итоги и цена преобразований Петра Великого.

Практическое занятие

45Итоги и цена преобразований Петра Великого.

Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения. Развитие промышленности и торговли во второй четверти — конце XVIII века. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества. Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение.

Практическое занятие

46 Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение.

Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века. Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I. Расширение привилегий дворянства. Русско-турецкая война 1735—1739 годов. Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III. Правление Екатерины II. Политика «просвещенного абсолютизма»:

основные направления, мероприятия, значение. Уложенная комиссия. Губернская реформа. Жалованные грамоты дворянству и городам. Внутренняя политика Павла I, его свержение. Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Великие русские полководцы и флотоводцы (П. А. Румянцев, А. В. Суворов, Ф. Ф. Ушаков). Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Г. А. Потемкин. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I. Итальянский и Швейцарский походы А. В. Суворова, Средиземноморская экспедиция Ф. Ф. Ушакова.

Практическое занятие

47 Присоединение и освоение Крыма и Новороссии.

Русская культура XVIII века. Нововведения в культуре петровских времен. Просвещение и научные знания (Ф. Прокопович, И. Т. Посошков). Литература и искусство. Архитектура и изобразительное искусство (Д. Трезини, В. В. Растрелли, И. Н. Никитин). Культура и быт России во второй половине XVIII века. Становление отечественной науки; М. В. Ломоносов. Исследовательские экспедиции. Историческая наука (В. Н. Татищев). Русские изобретатели (И. И. Ползунов, И. П. Кулибин). Общественная мысль (Н. И. Новиков, А. Н. Радищев). Литература: основные направления, жанры, писатели (А. П. Сумароков, Н. М. Карамзин, Г. Р. Державин, Д. И. Фонвизин).

Развитие архитектуры, живописи, скульптуры, музыки (стили и течения, художники и их произведения). Театр (Ф. Г. Волков).

Практическое занятие

48 Историческая наука в России в XVIII веке.

8. Становление индустриальной цивилизации

Промышленный переворот и его последствия. Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. Технический переворот в промышленности. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. Появление новых видов транспорта и средств связи. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в XIX веке. Конец эпохи «свободного капитализма». Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. Финансовый капитал. Роль государства в экономике.

Практическое занятие

49 Социальные последствия промышленной революции.

50. Индустриальное общество.

Международные отношения. Войны Французской революции и Наполеоновские войны. Антифранцузские коалиции. Крушение наполеоновской империи и его причины. Создание Венской системы международных отношений. Священный союз. Восточный вопрос и обострение противоречий между европейскими державами. Крымская (Восточная) война и ее последствия. Франко-прусская война и изменение расстановки сил на мировой арене. Колониальные захваты. Противоречия между державами. Складывание системы союзов. Тройственный союз. Франко-русский союз — начало образования Антанты.

Практическое занятие

51 Крымская (Восточная) война и ее последствия.

Политическое развитие стран Европы и Америки. Страны Европы после Наполеоновских войн. Июльская революция во Франции. Образование независимых государств в

Латинской Америке. Эволюция политической системы Великобритании, чартистское движение. Революции во Франции, Германии, Австрийской империи и Италии в 1848—1849 годах: характер, итоги и последствия. Пути объединения национальных государств: Италии, Германии. Социально-экономическое развитие США в конце XVIII — первой половине XIX века. Истоки конфликта Север — Юг. Президент А. Линкольн. Гражданская война в США. Отмена рабства. Итоги войны. Распространение социалистических идей. Первые социалисты. Учение К. Маркса. Рост рабочего движения. Деятельность I Интернационала. Возникновение социал-демократии. Образование II Интернационала. Течения внутри социалдемократии.

Практическое занятие

52 Гражданская война в США.

Развитие западноевропейской культуры. Литература. Изобразительное искусство.

Музыка. Романтизм, реализм, символизм в художественном творчестве. Секуляризация науки. Теория Ч. Дарвина. Важнейшие научные открытия. Революция в физике. Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт людей. Автомобили и воздухоплавание.

9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока Колониальная экспансия европейских стран. Индия.

Особенности социально-экономического и политического развития стран Востока. Страны Востока и страны Запада: углубление разрыва в темпах экономического роста. Значение колоний для ускоренного развития западных стран. Колониальный раздел Азии и Африки. Традиционные общества и колониальное управление. Освободительная борьба народов колоний и зависимых стран. Индия под властью британской короны. Восстание сипаев и реформы в управлении Индии.

Практическое занятие

53. Колониальный раздел Азии и Африки. Китай и Япония.

Начало превращения Китая в зависимую страну. Опиумные войны. Восстание тайпинов, его особенности и последствия. Упадок и окончательное закабаление Китая западными странами. Особенности японского общества в период сёгуната Токугава. Насильственное «открытие» Японии. Революция Мэйдзи и ее последствия. Усиление Японии и начало ее экспансии в Восточной Азии.

Практическое занятие

54 Революция Мэйдзи и ее последствия.

10. Российская империя в XIX веке

Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах. Меры по развитию системы образования. Проект М. М. Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях. Тильзитский мир 1807 года и его последствия. Присоединение к России Финляндии и Бессарабии. Отечественная война 1812 года. Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Герои войны (М. И. Кутузов, П. И. Багратион, Н. Н. Раевский, Д. В. Давыдов и др.). Причины победы России в Отечественной войне 1812 года. Заграничный поход русской армии 1813—1814 годов. Венский конгресс. Роль России в европейской политике в 1813—1825 годах. Изменение внутривосточного курса Александра I в 1816—1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения.

Практическое занятие

55 Отечественная война 1812 года.

Движение декабристов. Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П. И. Пестеля. Северное общество; Конституция Н. М. Муравьева. Выступления декабристов

в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов.

Практическое занятие

56 Значение движения декабристов.

Внутренняя политика Николая I. Правление Николая I. Преобразование и укрепление роли государственного аппарата. Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос. Реформа управления государственными крестьянами П. Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. Финансовая реформа Е. Ф. Канкрин. Политика в области образования. Теория официальной народности (С. С. Уваров).

Практическое занятие

57 Начало промышленного переворота в России, его экономические и социальные последствия.

Общественное движение во второй четверти XIX века. Оппозиционная общественная мысль. «Философическое письмо» П. Я. Чаадаева. Славянофилы (К.С. и И.С. Аксаковы, И.В. и П.В. Киреевские, А.С. Хомяков, Ю.Ф. Самарин и др.) и западники (К.Д. Кавелин, С.М. Соловьев, Т. Н. Грановский и др.). Революционно-социалистические течения (А. И. Герцен, Н. П. Огарев, В. Г. Белинский). Общество петрашевцев. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность.

Практическое занятие

58 Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность.

Внешняя политика России во второй четверти XIX века. Россия и революционные события 1830—1831 и 1848—1849 годов в Европе. Восточный вопрос. Войны с Ираном и Турцией. Кавказская война. Крымская война 1853—1856 годов: причины, этапы военных действий, итоги. Героическая оборона Севастополя и ее герои.

Практическое занятие

59 Героическая оборона Севастополя в 1854—1855 годах и ее герои.

Отмена крепостного права и реформы 60—70-х годов XIX века. Контрреформы. Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение. Планы и проекты переустройства России. Подготовка крестьянской реформы. Разработка проекта реформы в Редакционных комиссиях. Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. Земская и городская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ 1860—1870-х годов. «Конституция М. Т. Лорис-Меликова». Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия.

Практическое занятие

60 Значение отмены крепостного права в России.

Общественное движение во второй половине XIX века. Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». Охота народовольцев на царя. Кризис революционного народничества. Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения.

Практическое занятие

61 Народническое движение.

Экономическое развитие во второй половине XIX века. Социально-экономическое развитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостного права. Развитие торговли и промышленности. Железнодорожное строительство. Завершение промышленного переворота, его последствия. Возрастание роли государства в

экономической жизни страны. Курс на модернизацию промышленности. Экономические и финансовые реформы (Н. Х. Бунге, С.Ю. Витте). Разработка рабочего законодательства.

Практическое занятие

62 Курс на модернизацию промышленности в России во второй половине XIX века.

Внешняя политика России во второй половине XIX века. Европейская политика. А. М. Горчаков и преодоление последствий поражения в Крымской войне. Русско-турецкая война 1877—1878 годов, ход военных действий на Балканах — в Закавказье. Роль России в освобождении балканских народов. Присоединение Казахстана и Средней Азии. Заключение русско-французского союза. Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX века.

Практическое занятие

63 Русско-турецкая война 1877—1878 годов.

Русская культура XIX века. Развитие науки и техники (Н. И. Лобачевский, Н. И. Пирогов, Н. Н. Зинин, Б. С. Якоби, А. Г. Столетов, Д. И. Менделеев, И. М. Сеченов и др.). Географические экспедиции, их участники. Расширение сети школ и университетов. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения (В. А. Жуковский, А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, Н. В. Гоголь и др.). Общественное звучание литературы (Н. А. Некрасов, И. С. Тургенев, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский). Становление и развитие национальной музыкальной школы (М. И. Глинка, П. И. Чайковский, Могучая кучка). Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественной жизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура: стили (русский ампи́р, классицизм), зодчие и их произведения. Место российской культуры в мировой культуре XIX века.

Практическое занятие

64 Золотой век русской литературы.

11. От Новой истории к Новейшей

Мир в начале XX века. Понятие «новейшая история». Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоков в Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними. Военно-политические планы сторон. Гонка вооружений. Балканские войны. Подготовка к большой войне. Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизм в деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса. Пробуждение Азии в начале XX века. Колонии, зависимые страны и метрополии. Начало антиколониальной борьбы. Синьхайская революция в Китае. Сун Ятсен. Гоминьдан. Кризис Османской империи и Младотурецкая революция. Революция в Иране. Национально-освободительная борьба в Индии против британского господства. Индийский национальный конгресс. М. Ганди.

Практическое занятие

65 Синьхайская революция в Китае.

Россия на рубеже XIX—XX веков. Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. Аграрный вопрос. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение. Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г. В. Плеханов, В. М. Чернов, В. И. Ленин, Ю. О. Мартов, П. Б. Струве). Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Усиление влияния в Северо-Восточном Китае. Русско-японская война 1904—1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир.

Революция 1905—1907 годов в России. Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. Развитие революционных событий и политика властей. Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское

восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. Легальные политические партии. Опыт российского парламентаризма 1906—1917 годов: особенности парламентской системы, ее полномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах.

Практическое занятие

66 Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества.

Россия в период столыпинских реформ. П. А. Столыпин как государственный деятель. Программа П. А. Столыпина, ее главные цели и комплексный характер. П. А. Столыпин и III Государственная дума. Основное содержание и этапы реализации аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России. Проблемы и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. Другие реформы и их проекты. Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в России в 1910—1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки.

Практическое занятие

67 Основное содержание и этапы реализации столыпинской аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России.

Серебряный век русской культуры. Открытия российских ученых в науке и технике. Русская философия: поиски общественного идеала. Сборник «Вехи». Развитие литературы: от реализма к модернизму. Поэзия Серебряного века. Изобразительное искусство: традиции реализма, «Мир искусства», авангардизм, его направления. Архитектура. Скульптура. Музыка.

Практическое занятие

68 Русская философия: поиски общественного идеала.

Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов. Особенности и участники войны. Начальный период боевых действий (август—декабрь 1914 года). Восточный фронт и его роль в войне. Успехи и поражения русской армии. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915—1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. Боевые действия в Африке и Азии. Вступление в войну США и выход из нее России. Боевые действия в 1918 году. Поражение Германии и ее союзников.

Практическое занятие

69 Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне.

Первая мировая война и общество. Развитие военной техники в годы войны. Применение новых видов вооружений: танков, самолетов, отравляющих газов. Перевод государственного управления и экономики на военные рельсы. Государственное регулирование экономики. Патриотический подъем в начале войны. Власть и общество на разных этапах войны. Нарастание тягот и бедствий населения. Антивоенные и национальные движения. Нарастание общенационального кризиса в России. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения.

Практическое занятие

70 Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны.

Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю. Причины революции. Отречение Николая II от престола. Падение монархии как начало Великой российской революции. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия. Вопросы о войне и земле. «Апрельские тезисы» В. И. Ленина и программа партии большевиков о переходе от буржуазного этапа революции к пролетарскому (социалистическому). Причины апрельского, июньского и июльского кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. На пороге экономической катастрофы и распада: Россия в июле—октябре 1917 года. Деятельность А. Ф. Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л. Г. Корнилова и его провал. Изменения в революционной части политического поля России: раскол эсеров, рост влияния большевиков в Советах.

Практическое занятие

71 Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов в 1917 году.

Октябрьская революция в России и ее последствия. События 24—25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В. И. Лениным. Союз большевиков и левых эсеров. Установление власти Советов в основных регионах России. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Отношение большевиков к созыву Учредительного собрания. Причины разгона Учредительного собрания. Создание федеративного социалистического государства и его оформление в Конституции РСФСР 1918 года. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. Разрыв левых эсеров с большевиками, выступление левых эсеров и его разгром. Установление однопартийного режима.

Практическое занятие

72 II Всероссийский съезд Советов.

73. Декреты о мире и о земле.

Гражданская война в России. Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. Начало фронтовой Гражданской войны. Ход военных действий на фронтах в 1918—1920 годах. Завершающий период Гражданской войны. Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны. Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны.

Практическое занятие

74 Россия в годы Гражданской войны.

12. Межвоенный период (1918 – 1939)

Европа и США. Территориальные изменения в Европе и Азии после Первой мировой войны. Революционные события 1918 — начала 1920-х годов в Европе. Ноябрьская революция в Германии и возникновение Веймарской республики. Революции в Венгрии. Зарождение коммунистического движения, создание и деятельность Коммунистического интернационала. Экономическое развитие ведущих стран мира в 1920-х годах. Причины мирового экономического кризиса 1929—1933 годов. Влияние биржевого краха на экономику США. Распространение кризиса на другие страны. Поиск путей выхода из кризиса. Дж. М. Кейнс и его рецепты спасения экономики. Государственное регулирование экономики и социальных отношений. «Новый курс» президента США Ф. Рузвельта и его результаты.

Практическое занятие

75 Причины мирового экономического кризиса 1929—1933 годов.

Недемократические режимы. Рост фашистских движений в Западной Европе. Захват фашистами власти в Италии. Режим Муссолини в Италии. Победа нацистов в Германии. А. Гитлер — фюрер германского народа. Внутренняя политика А. Гитлера, установление и функционирование тоталитарного режима, причины его устойчивости. Авторитарные режимы в большинстве стран Европы: общие черты и национальные особенности. Создание и победа Народного фронта во Франции, Испании. Реформы правительств Народного фронта. Гражданская война в Испании. Помощь СССР антифашистам. Причины победы мятежников.

Практическое занятие

76 Гражданская война в Испании.

Турция, Китай, Индия, Япония. Воздействие Первой мировой войны и Великойросийской революции на страны Азии. Установление республики в Турции, деятельность М. Кемали. Великая национальная революция 1925—1927 годов в Китае. Создание Компартии Китая. Установление диктатуры Чан Кайши и гражданская война в Китае. Советские районы Китая. Создание Национального фронта борьбы против Японии. Сохранение противоречий между коммунистами и гоминдановцами. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственного сопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, ее переход к внешнеполитической экспансии.

Практическое занятие

77 Великая национальная революция 1925—1927 годов в Китае.

Международные отношения. Деятельность Лиги Наций. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо-китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Халхин-Гол. Агрессия Италии в Эфиопии. Вмешательство Германии и Италии в гражданскую войну в Испании. Складывание союза агрессивных государств «Берлин — Рим — Токио». Западная политика «умиротворения» агрессоров. Аншлюс Австрии. Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.

Практическое занятие

78 Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.

Культура в первой половине XX века. Развитие науки. Открытия в области физики, химии, биологии, медицины. Формирование новых художественных направлений и школ. Развитие реалистического и модернистского искусства. Изобразительное искусство. Архитектура. Основные направления в литературе. Писатели: модернисты, реалисты; писатели «потерянного поколения», антиутопии. Музыка. Театр. Развитие киноискусства. Рождение звукового кино. Нацизм и культура.

Практическое занятие

79. Формирование новых художественных направлений и школ в искусстве первой половины XX века.

Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР. Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др. Переход к новой экономической политике. Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания. Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование СССР: предпосылки объединения республик, альтернативные проекты и практические решения. Национальная политика советской власти. Укрепление позиций страны на международной арене.

Практические занятия

80 Сущность нэпа.

81 Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания.

Индустриализация и коллективизация в СССР. Обострение внутривластных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. Начало индустриализации. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты.

Практическое занятие

82 Советская модель модернизации.

Советское государство и общество в 1920—1930-е годы. Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И. В. Сталин. Массовые репрессии, их последствия. Изменение социальной структуры советского общества. Стахановское движение. Положение основных социальных групп. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года.

Практическое занятие

83 Стахановское движение.

Советская культура в 1920—1930-е годы. «Культурная революция»: задачи и направления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. Культурное разнообразие 1920-х годов. Идеологическая борьба среди деятелей культуры. Утверждение метода социалистического реализма в литературе и искусстве. Достижения литературы и искусства. Развитие кинематографа. Введение обязательного начального преподавания. Восстановление преподавания истории. Идеологический контроль над духовной жизнью общества. Развитие советской науки.

Практическое занятие

84 «Культурная революция»: задачи и направления.

13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война Накануне мировой войны.

Мир в конце 1930-х годов: три центра силы. Нарастание угрозы войны. Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне.

Практические занятия

85 Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны.

86 Подготовка к войне.

Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане. Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. Оккупация и подчинение Германией стран Европы. Битва за Англию. Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик. Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года. Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны. Цели сторон, соотношение сил. Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года — ноябрь 1942 года). Деятельность советского руководства по организации обороны страны. Историческое значение Московской битвы. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941—1945 годах.

Практическое занятие

87 Историческое значение Московской битвы.

Второй период Второй мировой войны. Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Военные действия в Северной Африке. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. Конференции глав союзных держав и их решения. Курская битва и завершение коренного перелома. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Советский тыл в годы войны. Эвакуация. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Изменение положения Русской православной церкви и других конфессий в годы войны. Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. Разгром Германии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.

Практические занятия

88 Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе Великой Отечественной войны.

89 Движение Сопrotивления в годы Второй мировой войны.

14. Соревнование социальных систем. Современный мир.

Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны». Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Раскол антифашистской коалиции. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. Особая позиция Югославии. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений.

Практическое занятие

90 Создание ООН и ее деятельность.

Ведущие капиталистические страны. Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. Основные тенденции внутренней и внешней политики США. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падение авторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция, ее причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии.

Практические занятия

91 Послевоенное восстановление стран Западной Европы.

92 «План Маршалла».

Страны Восточной Европы. Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Копирование опыта СССР. Создание и деятельность Совета экономической взаимопомощи (СЭВ). Антикоммунистическое восстание в Венгрии и его подавление. Экономическое и политическое развитие социалистических государств в Европе в 1960—1970-е годы. Попытки реформ. Я. Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И. Б. Тито. Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах. «Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Европа в начале XX века.

Практическое занятие

93 Особый путь Югославии под руководством И. Б. Тито.

Крушение колониальной системы. Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). Деколонизация Африки. Освобождение Анголы и Мозамбика. Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. Социалистический и капиталистический пути развития. Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономического роста. Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак. «Арабская весна», ее причины и последствия.

Практическое занятие

94 Основные проблемы освободившихся стран во второй половине XX века.

Индия, Пакистан, Китай. Освобождение Индии и Пакистана от власти Великобритании. Причины противоречий между Индией и Пакистаном. Особенности внутри- и внешнеполитического развития этих государств. Реформы в Индии. Успехи в развитии Индии в начале XXI века. Завершение гражданской войны в Китае. Образование КНР. Мао Цзэдун. «Большой скачок», народные коммуны и «культурная революция» в КНР. Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.

Практическое занятие

95 Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.

Страны Латинской Америки. Особенности экономического и политического развития стран Латинской Америки. Национал-реформизм. Х. Перрон. Военные перевороты и военные диктатуры. Между диктатурой и демократией. Господство США в Латинской Америке. Кубинская революция. Ф. Кастро. Строительство социализма на Кубе. Куба после распада СССР. Чилийская революция. С. Альенде. Сандинистская революция в Никарагуа. «Левый поворот» в конце XX — начале XXI века. Президент Венесуэлы У. Чавес и его последователи в других странах. Строительство социализма XXI века.

Практическое занятие

96 Кубинская революция.

Международные отношения. Международные конфликты и кризисы в 1950—1960-е годы. Борьба сверхдержав — СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис. Карибский кризис — порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточный конфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Палестинская проблема. Достижение примерного военно-стратегического паритета СССР и США. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе. Введение ограниченного контингента советских войск в Афганистан. Кризис разрядки. Новое политическое мышление. Конец двухполярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. Расширение НАТО на Восток. Войны США и их союзников в Афганистане, Ираке, вмешательство в события в Ливии, Сирии. Многополярный мир, его основные центры.

Практическое занятие

97. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы

Развитие культуры. Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. Произведения о войне немецких писателей. Реалистические и модернистские направления в искусстве.

Экзистенциализм. Театр абсурда. Поп-арт и его черты. Развитие кинематографа. Итальянский неореализм. Развлекательный кинематограф Голливуда. Звезды экрана. Появление рок-музыки. Массовая культура. Индустрия развлечений. Постмодернизм — стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализация и национальные культуры.

Практическое занятие

98 Глобализация и национальные культуры в конце XX — начале XXI века.

15. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы

СССР в послевоенные годы. Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности. Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Власть и общество. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов.

Практическое занятие

99 Послевоенное советское общество, духовный подъем людей.

СССР в 1950-х — начале 1960-х годов. Перемены после смерти И. В. Сталина. Борьба за власть, победа Н. С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. Достижения в промышленности. Ситуация в сельском хозяйстве. Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения.

Практическое занятие

100XX съезд КПСС и его значение.

СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. Противоречия внутривластного курса Н. С. Хрущева. Причины отставки Н. С. Хрущева. Л. И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане.

Практическое занятие

101 Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты. .

СССР в годы перестройки. Предпосылки перемен. М. С. Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. Причины нарастания проблем в экономике. Экономические реформы, их результаты. Разработка проектов приватизации и перехода к рынку. Реформы политической системы. Изменение государственного устройства СССР.

Национальная политика и межнациональные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий. Образование политических партий и движений. Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР.

Практическое занятие

102 Политика гласности в СССР и ее последствия.

Развитие советской культуры (1945—1991 годы). Развитие культуры в послевоенные годы. Произведения о прошедшей войне и послевоенной жизни. Советская культура в конце 1950-х — 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизни страны. «Оттепель» в литературе, молодые поэты 1960-х годов. Театр, его общественное звучание. Власть и творческая интеллигенция. Советская культура в середине 1960 — 1980-х годов. Достижения и противоречия художественной культуры.

Культура в годы перестройки. Публикация запрещенных ранее произведений, показ кинофильмов. Острые темы в литературе, публицистике, произведениях кинематографа. Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция. Успехи советской космонавтики (С. П. Королев, Ю. А. Гагарин). Развитие образования в СССР. Введение обязательного восьмилетнего, затем обязательного среднего образования. Рост числа вузов и студентов.

Практическое занятие

103 Успехи советской космонавтики.

16. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков

Формирование российской государственности. Изменения в системе власти. Б. Н. Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. Основные направления национальной политики: успехи и просчеты. Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б. Н. Ельцина. Деятельность Президента России В. В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России.

Развитие экономики и социальной сферы в начале XXI века. Роль государства в экономике. Приоритетные национальные проекты и федеральные программы. Политические лидеры и общественные деятели современной России. Президентские выборы 2008 года. Президент России Д. А. Медведев. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президентские выборы 2012 года. Разработка и реализация планов дальнейшего развития России. Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. Балканский кризис 1999 года. Отношения со странами СНГ. Восточное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века. Распространение информационных технологий в различных сферах жизни общества. Многообразие стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития.

Практические занятия

104 Экономические реформы 1990-х годов в России: основные этапы и результаты.

105 Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ (ДОКЛАДОВ), ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

Происхождение человека: дискуссионные вопросы.

Начало цивилизации.

Древний Восток и Античность: сходство и различия.

Феномен западноевропейского Средневековья

Восток в Средние века.

Основы российской истории.

Происхождение Древнерусского государства.

Русь в эпоху раздробленности.

Возрождение русских земель (XIV— XV века).

Рождение Российского централизованного государства.

Смутное время в России.

Россия в XVII веке: успехи и проблемы.

Наш край с древнейших времен до конца XVII века.

Истоки модернизации в Западной Европе.

Революции XVII— XVIII веков как порождение модернизационных процессов.

Страны Востока в раннее Новое время.

Становление новой России (конец XVII — начало XVIII века).

Россия XVIII века: победная поступь империи.

Наш край в XVIII веке.

Рождение индустриального общества.

Восток и Запад в XIX веке: борьба и взаимовлияние.

Отечественная война 1812 года.

Россия XIX века: реформы или революция.

Наш край в XIX веке.

Мир начала XX века: достижения и противоречия.

Великая российская революция.

Между Первой и Второй мировыми войнами: альтернативы развития.

Советский вариант модернизации: успехи и издержки.

Наш край в 1920 — 1930-е годы.

Вторая мировая война: дискуссионные вопросы.

Великая Отечественная война: значение и цена Победы.

Наш край в годы Великой Отечественной войны.

От индустриальной цивилизации к постиндустриальной.
Конец колониальной эпохи.
СССР: триумф и распад.
Наш край во второй половине 1940-х — 1991-х годов.
Российская Федерация и глобальные вызовы современности.
Наш край на рубеже XX— XXI веков.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

• *личностные:*

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- готовность к служению Отечеству, его защите; 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;

• *метапредметные:*

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- 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;

• *предметные:*

- сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Вид учебной работы	Количество часов	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Аудиторные занятия		
Введение	2	Актуализация знаний о предмете истории. Высказывание собственных суждений о значении исторической науки для отдельного человека, государства, общества. Высказывание суждений о месте истории России во всемирной истории
Древнейшая стадия истории человечества	2	Рассказ о современных представлениях о происхождении человека, расселении древнейших людей (с использованием исторической карты). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «антропогенез», «каменный век», «палеолит», «родовая община». Указание на карте мест наиболее известных археологических находок на территории России. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «неолит», «неолитическая революция», «производящее хозяйство», «индоевропейцы», «племя», «союз племен», «цивилизация». Раскрытие причин возникновения производящего хозяйства, характеристика перемен в жизни людей, связанных с этим событием. Называние и указание на карте расселения древних людей на территории России, территории складывания индоевропейской общности. Обоснование закономерности появления государства
Цивилизации Древнего мира	5	Локализация цивилизации Древнего Востока на ленте времени и исторической карте, объяснение, как природные условия влияли на образ жизни, отношения в древних обществах. Характеристика экономической жизни и социального строя древневосточных обществ. Раскрытие причин, особенностей и последствий появления великих держав. Указание особенностей исторического пути Хеттской, Ассирийской, Персидской держав. Характеристика отличительных черт цивилизаций Древней Индии и Древнего Китая. Характеристика основных этапов истории Древней Греции, источников ее истории. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «полис», «демократия», «колонизация», «эллинизм». Умение дать сравнительную

		<p>характеристику политического строя полисов (Афины, Спарта). Рассказ с использованием карты о древнегреческой колонизации, оценка ее последствий. Раскрытие причин возникновения, сущности и значения эллинизма.</p> <p>Характеристика с использованием карты основных этапов истории Древней Италии, становления и развития Римского государства. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «патриций», «плебей», «провинции», «республика», «империя», «колонат». Раскрытие причин военных успехов Римского государства, особенностей организации римской армии.</p> <p>Систематизация материала о мифологии и религиозных учениях, возникших в Древнем мире. Раскрытие предпосылок и значения распространения буддизма, христианства. Объяснение причин зарождения научных знаний. Объяснение вклада Древней Греции и Древнего Рима в мировое культурное наследие</p>
<p>Цивилизации Запада и Востока в Средние века</p>	<p>9</p>	<p>Раскрытие оснований периодизации истории Средних веков, характеристика источников по этой эпохе. Участие в обсуждении вопроса о взаимодействии варварского и римского начал в европейском обществе раннего Средневековья.</p> <p>Рассказ с использованием карты о возникновении Арабского халифата; объяснение причин его возвышения и разделения. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «ислам», «мусульманство», «халифат». Характеристика системы управления в Арабском халифате, значения арабской культуры.</p> <p>Рассказ с использованием карты о возникновении Византии; объяснение причин ее возвышения и упадка. Рассказ о влиянии Византии и ее культуры на историю и культуру славянских государств, в частности России, раскрытие значения создания славянской письменности Кириллом и Мефодием.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «хан», «сёгун», «самурай», «варна», «каста». Характеристика общественного устройства государств Востока в Средние века, отношений власти и подданных, системы управления. Представление описания, характеристики памятников культуры народов Востока (с использованием иллюстративного материала).</p> <p>Раскрытие сущности военной реформы Карла Мартелла, его влияния на успехи франкских королей. Рассказ о причинах, ходе и последствиях походов Карла Великого, значении образования его империи. Объяснение термина каролингское возрождение. Объяснение причин походов норманнов, указание на их последствия.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «феодализм», «раздробленность», «вассально-ленные отношения», «сеньор», «рыцарь», «вассал».</p> <p>Раскрытие современных подходов к объяснению сущности феодализма. Рассказ о жизни представителей различных сословий средневекового общества: рыцарей, крестьян, горожан, духовенства и др. (сообщение, презентация)</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий:</p>

		<p>«цех», «гильдия», «коммуна». Систематизация материала о причинах возникновения, сущности и значении средневековых городов. Характеристика взаимоотношений горожан и сеньоров, различных слоев населения городов.</p> <p>Характеристика роли христианской церкви в средневековом обществе. Рассказ о причинах и последствиях борьбы римских пап и императоров Священной Римской империи. Систематизация материала по истории Крестовых походов, высказывание суждения об их причинах и последствиях.</p> <p>Раскрытие особенностей развития Англии и Франции, причин и последствий зарождения в этих странах сословно-представительной монархии. Характеристика причин, хода, результатов Столетней войны. Систематизация знаний о важнейших событиях позднего Средневековья: падении Византии, Реконкисте и образовании Испании и Португалии, гуситских войнах. Показ исторических предпосылок образования централизованных государств в Западной Европе. Рассказ о наиболее значительных народных выступлениях Средневековья. Подготовка сообщения, презентации на тему «Первые европейские университеты». Характеристика основных художественных стилей средневековой культуры (с рассмотрением конкретных памятников, произведений). Высказывание суждений о предпосылках возникновения и значении идей гуманизма и Возрождения для развития европейского общества.</p>
<p>От Древней Руси к Российскому государству</p>	<p>10</p>	<p>Характеристика территорий расселения восточных славян и их соседей, природных условий, в которых они жили, их занятий, быта, верований. Раскрытие причин и указание времени образования Древнерусского государства. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «князь», «дружина», «государство». Составление хронологической таблицы о деятельности первых русских князей.</p> <p>Актуализация знаний о возникновении христианства и основных его постулатах. Рассказ о причинах крещения Руси, основных событиях, связанных с принятием христианства на Руси. Оценка значения принятия христианства на Руси.</p> <p>Характеристика общественного и политического строя Древней Руси, внутренней и внешней политики русских князей. Анализ содержания Русской Правды. Указание причин княжеских усобиц. Составление характеристики личности, оценка, сравнение исторических деятелей (на примере князей Ярослава Мудрого, Владимира Мономаха).</p> <p>Называние причин раздробленности на Руси, раскрытие последствий раздробленности. Указание на исторической карте территорий крупнейших самостоятельных центров Руси. Характеристика особенностей географического положения, социально-политического развития, достижений экономики и культуры Новгородской и Владимиро-Суздальской земель.</p> <p>Рассказ о развитии культуры в Древней Руси. Характеристика памятников литературы, зодчества Древней Руси. Высказывание суждений о значении наследия Древней Руси для современного</p>

		<p>общества.</p> <p>Изложение материала о причинах и последствиях монгольских завоеваний. Приведение примеров героической борьбы русского народа против завоевателей. Рассказ о Невской битве и Ледовом побоище. Составление характеристики Александра Невского. Оценка последствий ордынского владычества для Руси, характеристика повинностей населения.</p> <p>Раскрытие причин и следствий объединения русских земель вокруг Москвы. Аргументация оценки деятельности Ивана Калиты, Дмитрия Донского. Раскрытие роли Русской православной церкви в возрождении и объединении Руси. Раскрытие значения Куликовской битвы для дальнейшего развития России.</p> <p>Указание на исторической карте роста территории Московской Руси. Составление характеристики Ивана III. Объяснение значения создания единого Русского государства. Изложение вопроса о влиянии централизованного государства на развитие хозяйства страны и положение людей. Изучение отрывков из Судебника 1497 года и использование содержащихся в них сведений в рассказе о положении крестьян и начале их закрепощения.</p>
<p>Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству</p>	<p>6</p>	<p>Объяснение значения понятий: «Избранная рада», «приказ», «Земский собор», «стрелецкое войско», «опричнина», «заповедные годы», «урочные лета», «крепостное право». Характеристика внутренней политики Ивана IV в середине XVI века, основных мероприятий и значения реформ 1550-х годов. Раскрытие значения присоединения Среднего и Нижнего Поволжья, Западной Сибири к России. Объяснение последствий Ливонской войны для Русского государства. Объяснение причин, сущности и последствий опричнины. Обоснование оценки итогов правления Ивана Грозного.</p> <p>Объяснение смысла понятий: «Смутное время», «самозванец», «крестоцеловальная запись», «ополчение», «национально-освободительное движение». Раскрытие того, в чем заключались причины Смутного времени. Характеристика личности и деятельности Бориса Годунова, Лжедмитрия I, Василия Шуйского, Лжедмитрия II. Указание на исторической карте направлений походов отрядов под предводительством Лжедмитрия I, И. И. Болотникова, Лжедмитрия II, направлений походов польских и шведских войск, движения отрядов Первого и Второго ополчений и др. Высказывание оценки деятельности П. П. Ляпунова, К. Минина, Д. М. Пожарского. Раскрытие значения освобождения Москвы войсками ополчений для развития России.</p> <p>Использование информации исторических карт при рассмотрении экономического развития России в XVII веке. Раскрытие важнейших последствий появления и распространения мануфактур в России. Раскрытие причин народных движений в России XVII века. Систематизация исторического материала в форме таблицы «Народные движения в России XVII века».</p> <p>Объяснение смысла понятий: «абсолютизм», «церковный</p>

		<p>раскол», «старообрядцы». Раскрытие причин и последствий усиления самодержавной власти. Анализ объективных и субъективных причин и последствий раскола в Русской православной церкви. Характеристика значения присоединения Сибири к России. Объяснение того, в чем заключались цели и результаты внешней политики России в XVII веке.</p> <p>Составление систематической таблицы о достижениях культуры Руси в XIII— XVII веках. Подготовка описания выдающихся памятников культуры XIII— XVII веков (в том числе связанных со своим регионом); характеристика их художественных достоинств, исторического значения и др. Осуществление поиска информации для сообщений о памятниках культуры конца XIII— XVIII веков и их создателях (в том числе связанных с историей своего региона).</p>
Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках	9	<p>Объяснение причин и сущности модернизации. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мануфактура», «революция цен». Характеристика развития экономики в странах Западной Европы в XVI— XVIII веках. Раскрытие важнейших изменений в социальной структуре европейского общества в Новое время. Рассказ о важнейших открытиях в науке, усовершенствованиях в технике, кораблестроении, военном деле, позволивших странам Западной Европы совершить рывок в своем развитии.</p> <p>Систематизация материала о Великих географических открытиях (в форме хронологической таблицы), объяснение, в чем состояли их предпосылки. Характеристика последствий Великих географических открытий и создания первых колониальных империй для стран и народов Европы, Азии, Америки, Африки.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Возрождение», «Ренессанс», «гуманизм». Характеристика причин и основных черт эпохи Возрождения, главных достижений и деятелей Возрождения в науке и искусстве. Раскрытие содержания идей гуманизма и значения их распространения. Подготовка презентации об одном из титанов Возрождения, показывающей его вклад в становление новой культуры.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Реформация», «протестантизм», «лютеранство», «кальвинизм», «контрреформация». Раскрытие причин Реформации, указание важнейших черт протестантизма и особенностей его различных течений. Характеристика основных событий и последствий Реформации и религиозных войн.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «абсолютизм», «просвещенный абсолютизм». Раскрытие характерных черт абсолютизма как формы правления, приведение примеров политики абсолютизма (во Франции, Англии). Рассказ о важнейших событиях истории Франции, Англии, Испании, империи Габсбургов. Участие в обсуждении темы «Особенности политики “просвещенного абсолютизма” в разных странах Европы».</p> <p>Характеристика предпосылок, причин и особенностей</p>

		<p>Английской революции, описание ее основных событий и этапов. Раскрытие значения Английской революции, причин реставрации и «Славной революции». Характеристика причин и последствий промышленной революции (промышленного переворота), объяснение того, почему она началась в Англии. Раскрытие особенностей социально-экономического и политического развития стран Востока, объяснение причин углубления разрыва в темпах экономического развития этих стран и стран Западной Европы. Характеристика особенностей развития Османской империи, Китая и Японии.</p> <p>Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI — XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев. Высказывание и аргументация суждений о последствиях колонизации для африканских обществ. Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки.</p> <p>Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов в XVII — середине XVIII века в Европе и за ее пределами. Участие в обсуждении ключевых проблем международных отношений XVII — середины XVIII веков в ходе учебной конференции, круглого стола.</p> <p>Характеристика причин и основных черт культуры, ее главных достижений и деятелей в науке и искусстве. Составление характеристик деятелей Просвещения.</p> <p>Рассказ о ключевых событиях, итогах и значении войны североамериканских колоний за независимость (с использованием исторической карты). Анализ положений Декларации независимости, Конституции США, объяснение, в чем заключалось их значение для создававшегося нового государства. Составление характеристик активных участников борьбы за независимость, «отцов-основателей» США. Объяснение, почему освободительная война североамериканских штатов против Англии считается революцией.</p> <p>Систематизация материала по истории Французской революции. Составление характеристик деятелей Французской революции, высказывание и аргументация суждений об их роли в революции (в форме устного сообщения, эссе, участия в дискуссии). Участие в дискуссии на тему «Является ли террор неизбежным спутником настоящей революции?»</p>
<p>Россия в конце XVII— XVIII веков: от царства к империи</p>	<p>8</p>	<p>Систематизация мнений историков о причинах петровских преобразований. Представление характеристики реформ Петра I:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) в государственном управлении; 2) в экономике и социальной политике; 3) в военном деле; 4) в сфере культуры и быта. <p>Систематизация материала о ходе и ключевых событиях, итогах Северной войны. Характеристика отношения различных слоев российского общества к преобразовательской деятельности Петра I, показ на конкретных примерах, в чем оно проявлялось. Характеристика основных черт социально-экономического</p>

		<p>развития России в середине — второй половине XVIII века. Рассказ с использованием карты о причинах, ходе, результатах восстания под предводительством Е. И. Пугачева. Систематизация материала о дворцовых переворотах (причинах, событиях, участниках, последствиях). Сопоставление политики «просвещенного абсолютизма» в России и других европейских странах. Характеристика личности и царствования Екатерины II. Объяснение, чем вызваны противоречивые оценки личности и царствования Павла I; высказывание и аргументация своего мнения. Раскрытие с использованием исторической карты, внешнеполитических задач, стоящих перед Россией во второй половине XVIII века; характеристика результатов внешней политики данного периода.</p> <p>Систематизация материала о развитии образования в России в XVIII веке, объяснение, какие события играли в нем ключевую роль. Сравнение характерных черт российского и европейского Просвещения, выявление в них общего и различного. Рассказ о важнейших достижениях русской науки и культуры в XVIII веке, подготовка презентации на эту тему. Подготовка и проведение виртуальной экскурсии по залам музея русского искусства XVIII века.</p>
Становление индустриальной цивилизации	4	<p>Систематизация материала о главных научных и технических достижениях, способствовавших развертыванию промышленной революции. Раскрытие сущности, экономических и социальных последствий промышленной революции.</p> <p>Систематизация материала о причинах и последствиях крупнейших военных конфликтов XIX века в Европе и за ее пределами. Участие в обсуждении ключевых проблем международных отношений XIX века в ходе конференции, круглого стола, в том числе в форме ролевых высказываний. Участие в дискуссии на тему «Был ли неизбежен раскол Европы на два военных блока в конце XIX — начале XX века».</p> <p>Систематизация материала по истории революций XIX века в Европе и Северной Америке, характеристика их задач, участников, ключевых событий, итогов.</p> <p>Сопоставление опыта движения за реформы и революционных выступлений в Европе XIX века, высказывание суждений об эффективности реформистского и революционного путей преобразования общества. Сравнение путей создания единых государств в Германии и Италии, выявление особенностей каждой из стран. Объяснение причин распространения социалистических идей, возникновения рабочего движения. Составление характеристики известных исторических деятелей XIX века с привлечением материалов справочных изданий, Интернета.</p> <p>Рассказ о важнейших научных открытиях и технических достижениях XIX века, объяснение, в чем состояло их значение. Характеристика основных стилей и течений в художественной культуре XIX века с раскрытием их особенностей на примерах конкретных произведений. Объяснение, в чем выразилась демократизация европейской культуры в XIX веке.</p>
Процесс	2	Раскрытие особенностей социально-экономического и

<p>модернизации в традиционных обществах Востока</p>		<p>политического развития стран Азии, Латинской Америки, Африки. Характеристика предпосылок, участников, крупнейших событий, итогов борьбы народов Латинской Америки за независимость, особенностей развития стран Латинской Америки в XIX веке. Рассказ с использованием карты о колониальных захватах европейских государств в Африке в XVI— XIX веках; объяснение, в чем состояли цели и методы колониальной политики европейцев. Описание главных черт и достижений культуры стран и народов Азии, Африки и Латинской Америки в XVI— XIX веках.</p> <p>Сопоставление практики проведения реформ, модернизации в странах Азии; высказывание суждений о значении европейского опыта для этих стран.</p>
<p>Российская империя в XIX веке</p>	<p>12</p>	<p>Систематизация материала о политическом курсе императора Александра I на разных этапах его правления (в форме таблицы, тезисов и т. п.). Характеристика сущности проекта М. М. Сперанского, объяснение, какие изменения в общественно-политическом устройстве России он предусматривал. Представление исторического портрета Александра I и государственных деятелей времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации). Систематизация материала об основных событиях и участниках Отечественной войны 1812 года, заграничных походах русской армии (в ходе семинара, круглого стола с использованием источников, работ историков).</p> <p>Характеристика предпосылок, системы взглядов, тактики действий декабристов, анализ их программных документов. Сопоставление оценок движения декабристов, данных современниками и историками, высказывание и аргументация своей оценки (при проведении круглого стола, дискуссионного клуба и т. п.).</p> <p>Характеристика основных государственных преобразований, осуществленных во второй четверти XIX века, мер по решению крестьянского вопроса. Представление характеристик Николая I и государственных деятелей его царствования (с привлечением дополнительных источников, мемуарной литературы).</p> <p>Характеристика основных направлений общественного движения во второй четверти XIX века, взглядов западников и славянофилов, выявление общего и различного. Высказывание суждений о том, какие идеи общественно-политической мысли России XIX века сохранили свое значение для современности (при проведении круглого стола, дискуссии).</p> <p>Составление обзора ключевых событий внешней политики России во второй четверти XIX века (европейской политики, Кавказской войны, Крымской войны), их итогов и последствий. Анализ причин и последствий создания и действий антироссийской коалиции в период Крымской войны.</p> <p>Раскрытие основного содержания Великих реформ 1860—1870-х годов (крестьянской, земской, городской, судебной, военной, преобразований в сфере просвещения, печати). Представление исторического портрета Александра II и государственных</p>

		<p>деятели времени его правления с использованием историко-биографической литературы (в форме сообщения, эссе, реферата, презентации). Характеристика внутренней политики Александра III в 1880 —1890-е годы, сущности и последствий политики контрреформ.</p> <p>Систематизация материала об этапах и эволюции народнического движения, составление исторических портретов народников (в форме сообщений, эссе, презентации). Раскрытие предпосылок, обстоятельств и значения зарождения в России социал-демократического движения.</p> <p>Сопоставление этапов и черт промышленной революции в России с аналогичными процессами в ведущих европейских странах (в форме сравнительной таблицы). Систематизация материала о завершении промышленной революции в России; конкретизация общих положений на примере экономического и социального развития своего края. Объяснение сути особенностей социально-экономического положения России к началу XIX века, концу XIX века.</p> <p>Участие в подготовке и обсуждении исследовательского проекта «Русско-турецкая война 1877 — 1878 годов: военные и дипломатические аспекты, место в общественном сознании россиян» (на основе анализа источников, в том числе картин русских художников, посвященных этой войне).</p> <p>Раскрытие определяющих черт развития русской культуры в XIX века, ее основных достижений; характеристика творчества выдающихся деятелей культуры (в форме сообщения, выступления на семинаре, круглом столе). Подготовка и проведение виртуальных экскурсий по залам художественных музеев и экспозициям произведений живописцев, скульпторов и архитекторов XIX века. Осуществление подготовки и презентации сообщения, исследовательского проекта о развитии культуры своего региона в XIX века. Оценка места русской культуры в мировой культуре XIX века.</p>
От Новой истории к Новейшей	9	<p>Показ на карте ведущих государств мира и их колонии в начале XX века. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизация», «индустриализация», «империализм», «урбанизация», «Антанта», «Тройственный союз». Характеристика причин, содержания и значения социальных реформ начала XX века на примерах разных стран. Раскрытие сущности причин неравномерности темпов развития индустриальных стран в начале XX века.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятия «пробуждение Азии». Сопоставление путей модернизации стран Азии, Латинской Америки в начале XX века; выявление особенностей отдельных стран. Объяснение, в чем заключались задачи и итоги революций в Османской империи, Иране, Китае, Мексике.</p> <p>Объяснение, в чем заключались главные противоречия в политическом, экономическом, социальном развитии России в начале XX века. Представление характеристики Николая II (в форме эссе, реферата). Систематизация материала о развитии экономики в начале XX века, выявление ее характерных черт.</p>

	<p>Систематизация материала об основных событиях российской революции 1905 — 1907 годов, ее причинах, этапах, важнейших событиях (в виде хроники событий, тезисов). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «кадеты», «октябристы», «социал-демократы», «Совет», «Государственная дума», «конституционная монархия». Сравнение позиций политических партий, созданных и действовавших во время революции, их оценка (на основе работы с документами). Раскрытие причин, особенностей и последствий национальных движений в ходе революции. Участие в сборе и представлении материала о событиях революции 1905 — 1907 годов в своем регионе. Оценка итогов революции 1905 — 1907 годов.</p> <p>Раскрытие основных положений и итогов осуществления политической программы П. А. Столыпина, его аграрной реформы. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «отруб», «хутор», «переселенческая политика», «третьеиюньская монархия».</p> <p>Характеристика достижений российской культуры начала XX века: творчества выдающихся деятелей науки и культуры (в форме сообщений, эссе, портретных характеристик, реферата и др.). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «модернизм», «символизм», «декадентство», «авангард», «кубизм», абстракционизм, «футуризм», «акмеизм». Участие в подготовке и презентации проекта «Культура нашего края в начале XX века» (с использованием материалов краеведческого музея, личных архивов).</p> <p>Характеристика причин, участников, основных этапов и крупнейших сражений Первой мировой войны. Систематизация материала о событиях на Западном и Восточном фронтах войны (в форме таблицы), раскрытие их взаимообусловленности. Характеристика итогов и последствий Первой мировой войны.</p> <p>Анализ материала о влиянии войны на развитие общества в воюющих странах. Характеристика жизни людей на фронтах и в тылу (с использованием исторических источников, мемуаров). Объяснение, как война воздействовала на положение в России, высказывание суждения по вопросу «Война — путь к революции?».</p> <p>Характеристика причин и сущности революционных событий февраля 1917 года. Оценка деятельности Временного правительства, Петроградского Совета. Характеристика позиций основных политических партий и их лидеров в период весны — осени 1917 года.</p> <p>Характеристика причин и сущности событий октября 1917 года, сопоставление различных оценок этих событий, высказывание и аргументация своей точки зрения (в ходе диспута). Объяснение причин прихода большевиков к власти. Систематизация материала о создании Советского государства, первых преобразованиях (в форме конспекта, таблицы). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «декрет», «национализация», «рабочий контроль», «Учредительное собрание». Характеристика обстоятельств и последствий заключения Брестского мира. Участие в обсуждении роли В. И.</p>
--	---

		<p>Ленина в истории XX века (в форме учебной конференции, диспута).</p> <p>Характеристика причин Гражданской войны и интервенции, целей, участников и тактики белого и красного движения. Проведение поиска информации о событиях Гражданской войны в родном крае, городе, представление ее в форме презентации, эссе. Сравнение политики «военного коммунизма» и нэпа, выявление их общие черт и различий</p>
Межвоенный период (1918-1939)	10	<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «Версальско-Вашингтонская система», «Лига Наций», «репарации», «новый курс», «Народный фронт». Систематизация материала о революционных событиях 1918 — начала 1920-х годов в Европе (причин, участников, ключевых событий, итогов революций). Характеристика успехов и проблем экономического развития стран Европы и США в 1920-е годы. Раскрытие причин мирового экономического кризиса 1929 —1933 годов и его последствий. Объяснение сущности, причин успеха и противоречий «нового курса» президента США Ф. Рузвельта.</p> <p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировой экономический кризис», «тоталитаризм», «авторитаризм», «фашизм», «нацизм». Объяснение причин возникновения и распространения фашизма в Италии и нацизма в Германии. Систематизация материала о гражданской войне в Испании, высказывание оценки ее последствий.</p> <p>Характеристика опыта и итогов реформ и революций как путей модернизации в странах Азии. Раскрытие особенностей освободительного движения 1920 —1930-х годов в Китае и Индии. Высказывание суждений о роли лидеров в освободительном движении и модернизации стран Азии. Высказывание суждений о причинах и особенностях японской экспансии.</p> <p>Характеристика основных этапов и тенденций развития международных отношений в 1920 — 1930-е годы. Участие в дискуссии о предпосылках, характере и значении важнейших международных событий 1920 — 1930-х годов.</p> <p>Характеристика основных течений в литературе и искусстве 1920 — 1930-х годов на примерах творчества выдающихся мастеров культуры, их произведений (в форме сообщений или презентаций, в ходе круглого стола). Сравнение развития западной и советской культуры в 1920 —1930-е годы, выявление черт их различия и сходства.</p> <p>Участие в семинаре на тему «НЭп как явление социально-экономической и общественно-политической жизни Советской страны». Сравнение основных вариантов объединения советских республик, их оценка, анализ положений Конституции СССР (1924 года), раскрытие значения образования СССР. Раскрытие сущности, основного содержания и результатов внутривластной борьбы в 1920 — 1930-е годы.</p> <p>Представление характеристики и оценки политических процессов 1930-х годов. Характеристика причин, методов и итогов индустриализации и коллективизации в СССР.</p>

		<p>Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «пятилетка», «стахановское движение», «коллективизация», «раскулачивание», «политические репрессии», «враг народа», «ГУЛАГ». Проведение поиска информации о ходе индустриализации и коллективизации в своем городе, крае (в форме исследовательского проекта).</p> <p>Раскрытие особенностей социальных процессов в СССР в 1930-е годы. Характеристика эволюции политической системы в СССР в 1930-е годы, раскрытие предпосылок усиления централизации власти. Анализ информации источников и работ историков о политических процессах и репрессиях 1930-х годов, оценка этих событий.</p> <p>Систематизация информации о политике в области культуры в 1920 — 1930-е годы, выявление ее основных тенденций. Характеристика достижений советской науки и культуры. Участие в подготовке и представлении материалов о творчестве и судьбах ученых, деятелей литературы и искусства 1920 — 1930-х годов (в форме биографических справок, эссе, презентаций, рефератов). Систематизация информации о политике власти по отношению к различным религиозным конфессиям, положении религии в СССР.</p>
<p>Вторая мировая война. Великая Отечественная война</p>	<p>8</p>	<p>Характеристика причин кризиса Версальско-Вашингтонской системы и начала Второй мировой войны. Приведение оценок Мюнхенского соглашения и советско-германских договоров 1939 года.</p> <p>Называние с использованием карты участников и основных этапов Второй мировой войны. Характеристика роли отдельных фронтов в общем ходе Второй мировой войны. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «странная война», «план “Барбаросса”», «план “Ост”», «новый порядок», «коллорабационизм», «геноцид», «холокост», «антигитлеровская коалиция», «ленд-лиз», «коренной перелом», «движение Сопротивления», «партизаны». Представление биографических справок, очерков об участниках войны: полководцах, солдатах, тружениках тыла. Раскрытие значения создания антигитлеровской коалиции и роли дипломатии в годы войны. Характеристика значения битвы под Москвой.</p> <p>Систематизация материала о крупнейших военных операциях Второй мировой и Великой Отечественной войн: их масштабах, итогах и роли в общем ходе войн (в виде синхронистических и тематических таблиц, тезисов и др.). Показ особенностей развития экономики в главных воюющих государствах, объяснение причин успехов советской экономики. Рассказ о положении людей на фронтах и в тылу, характеристика жизни людей в годы войны с привлечением информации исторических источников (в том числе музейных материалов, воспоминаний и т. д.). Высказывание собственного суждения о причинах коллаборационизма в разных странах в годы войны. Характеристика итогов Второй мировой и Великой Отечественной войн, их исторического значения. Участие в подготовке проекта «Война в памяти народа» (с обращением к воспоминаниям людей старшего поколения, произведениям</p>

<p>Соревнование социальных систем. Современный мир</p>	<p>7</p>	<p>литературы, кинофильмам и др.).</p> <p>Представление с использованием карты характеристики важнейших изменений, произошедших в мире после Второй мировой войны. Раскрытие причин и последствий укрепления статуса СССР как великой державы. Характеристика причин создания и основ деятельности ООН. Объяснение причин формирования двух военно-политических блоков.</p> <p>Характеристика этапов научно-технического прогресса во второй половине XX — начале XXI века, сущности научно-технической и информационной революций, их социальных последствий. Раскрытие сущности наиболее значительных изменений в структуре общества во второй половине XX — начале XXI века, причин и последствий этих изменений (на примере отдельных стран). Представление обзора политической истории США во второй половине XX — начале XXI века. Высказывание суждения о том, в чем выражается, чем объясняется лидерство США в современном мире и каковы его последствия. Раскрытие предпосылок, достижений и проблем европейской интеграции</p> <p>Характеристика основных этапов в истории восточноевропейских стран второй половины XX — начала XXI века. Сбор материалов и подготовка презентации о событиях в Венгрии в 1956 году и в Чехословакии в 1968 году. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «мировая социалистическая система», «СЭВ», «ОВД», «Пражская весна», «Солидарность», «бархатная революция», «приватизация». Систематизация и анализ информации (в том числе из дополнительной литературы и СМИ) о развитии восточноевропейских стран в конце XX — начале XXI века.</p> <p>Характеристика этапов освобождения стран Азии и Африки от колониальной и полуколониальной зависимости, раскрытие особенностей развития этих стран во второй половине XX — начале XXI века. Характеристика этапов развития стран Азии и Африки после их освобождения от колониальной и полуколониальной зависимости. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «страны социалистической ориентации», «неоколониализм», «новые индустриальные страны», «традиционализм», «фундаментализм».</p> <p>Характеристика особенностей процесса национального освобождения и становления государственности в Индии и Пакистане. Объяснение причин успехов в развитии Китая и Индии в конце XX — начале XXI века, высказывание суждений о перспективах развития этих стран. Участие в дискуссии на тему «В чем причины успехов реформ в Китае: уроки для России» с привлечением работ историков и публицистов.</p> <p>Сопоставление реформистского и революционного путей решения социально-экономических противоречий в странах Латинской Америки, высказывание суждений об их результативности. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «импортозамещающая индустриализация», «национализация», «хунта», «левый поворот». Характеристика крупнейших политических деятелей Латинской Америки второй</p>
--	----------	---

		<p>половины XX — начала XXI века.</p> <p>Объяснение сущности «холодной войны», ее влияния на историю второй половины XX века. Характеристика основных периодов и тенденций развития международных отношений в 1945 году — начале XXI века. Рассказ с использованием карты о международных кризисах 1940 — 1960-х годов. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «биполярный мир», «холодная война», «железный занавес», «НАТО», «СЭВ», «ОВД», «международные кризисы», «разрядка международной напряженности», «новое политическое мышление», «региональная интеграция», «глобализация». Участие в обсуждении событий современной международной жизни (с привлечением материалов СМИ).</p> <p>Характеристика достижений в различных областях науки, показ их влияния на развитие общества (в том числе с привлечением дополнительной литературы, СМИ, Интернета). Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «постмодернизм», «массовая культура», «поп-арт». Объяснение причин и последствий влияния глобализации на национальные культуры.</p>
<p>Апогей и кризис советской системы 1945 — 1991 годов</p>	<p>8</p>	<p>Систематизация материала о развитии СССР в первые послевоенные годы, основных задачах и мероприятиях внутренней и внешней политики. Характеристика процесса возрождения различных сторон жизни советского общества в послевоенные годы. Проведение поиска информации о жизни людей в послевоенные годы (с привлечением мемуарной, художественной литературы). Участие в подготовке презентации «Родной край (город) в первые послевоенные годы».</p> <p>Характеристика перемен в общественно-политической жизни СССР, новых подходов к решению хозяйственных и социальных проблем, реформ. Проведение обзора достижений советской науки и техники во второй половине 1950 — первой половине 1960-х годов (с использованием научно-популярной и справочной литературы), раскрытие их международного значения.</p> <p>Систематизация материала о тенденциях и результатах экономического и социального развития СССР в 1965 — начале 1980-х годов (в форме сообщения, конспекта). Объяснение, в чем проявлялись противоречия в развитии науки и техники, художественной культуры в рассматриваемый период. Проведение поиска информации о повседневной жизни, интересах советских людей в 1960 — середине 1980-х годов (в том числе путем опроса родственников, людей старших поколений). Оценка государственной деятельности Л. И. Брежнева. Систематизация материала о развитии международных отношений и внешней политики СССР (периоды улучшения и обострения международных отношений, ключевые события).</p> <p>Характеристика причин и предпосылок перестройки в СССР. Объяснение и применение в историческом контексте понятий: «перестройка», «гласность», «плюрализм», «парад</p>

		<p>суверенитетов». Проведение поиска информации об изменениях в сфере экономики и общественной жизни в годы перестройки. Составление характеристики (политического портрета) М. С. Горбачева (с привлечением дополнительной литературы). Участие в обсуждении вопросов о характере и последствиях перестройки, причинах кризиса советской системы и распада СССР, высказывание и аргументация своего мнения.</p> <p>Характеристика особенностей развития советской науки в разные периоды второй половины XX века. Подготовка сравнительной таблицы «Научно-технические открытия стран Запада и СССР в 1950 — 1970-е годы». Рассказ о выдающихся произведениях литературы и искусства. Объяснение, в чем заключалась противоречивость партийной культурной политики. Рассказ о развитии отечественной культуры в 1960 — 1980-е годы, характеристика творчества ее выдающихся представителей.</p>
Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков	6	<p>Объяснение, в чем заключались трудности перехода к рыночной экономике, с привлечением свидетельств современников. Характеристика темпов, масштабов, характера и социально-экономических последствий приватизации в России. Сравнение Конституции России 1993 года с Конституцией СССР 1977 года по самостоятельно сформулированным вопросам. Объяснение причин военно-политического кризиса в Чечне и способов его разрешения в середине 1990-х годов. Оценка итогов развития РФ в 1990-е годы. Систематизация и раскрытие основных направлений реформаторской деятельности руководства РФ в начале XXI века. Рассказ о государственных символах России в контексте формирования нового образа страны. Представление краткой характеристики основных политических партий современной России, указание их лидеров. Указание глобальных проблем и вызовов, с которыми столкнулась Россия в XXI веке. Характеристика ключевых событий политической истории современной России в XXI веке. Систематизация материалов печати и телевидения об актуальных проблемах и событиях в жизни современного российского общества, представление их в виде обзоров, рефератов. Проведение обзора текущей информации телевидения и прессы о внешнеполитической деятельности руководителей страны. Характеристика места и роли России в современном мире</p>
Итого	117	
Внеаудиторная самостоятельная работа		
Итого	58	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	175	

3.3.6 ОУД.06 Физическая культура

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть

Введение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО

Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура и личность профессионала. Оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек.

Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура». Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями.

1. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья

Здоровье человека, его ценность и значимость для профессионала. Взаимосвязь общей культуры обучающихся и их образа жизни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Двигательная активность.

Влияние экологических факторов на здоровье человека. О вреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и здоровье. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.

2. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание.

Организация занятий физическими упражнениями различной направленности.

Особенности самостоятельных занятий для юношей и девушек. Основные принципы построения самостоятельных занятий и их гигиена. Коррекция фигуры. Основные признаки утомления. Факторы регуляции нагрузки. Тесты для определения оптимальной индивидуальной нагрузки. Сенситивность в развитии профилирующих двигательных качеств.

3. Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки

Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности.

Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.

4. Психофизиологические основы учебного и производственного труда.

Средства физической культуры в регулировании работоспособности

Средства физической культуры в регулировании работоспособности.

Психофизиологическая характеристика будущей производственной деятельности и учебного труда студентов профессиональных образовательных организаций. Динамика работоспособности в учебном году и факторы, ее определяющие. Основные причины изменения общего состояния студентов в период экзаменационной сессии. Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Методы повышения эффективности производственного и учебного труда. Значение мышечной релаксации. Аутотренинг и его использование для повышения работоспособности.

5. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста

Личная и социально-экономическая необходимость специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности.

Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Тестирование состояния здоровья, двигательных качеств,

психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования.

Практическая часть

Учебно-методические занятия

Содержание учебно-методических занятий определяется по выбору преподавателя с учетом интересов студентов.

- 1. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.*
- 2. Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.*
- 3. Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.*
- 4. Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорнодвигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения.*
- 5. Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов.*
- 6. Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста. Спортограмма и профессиограмма.*
- 7. Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.*
- 8. Ведение личного дневника самоконтроля (индивидуальной карты здоровья). Определение уровня здоровья (по Э. Н. Вайнеру).*
- 9. Индивидуальная оздоровительная программа двигательной активности с учетом профессиональной направленности.*

Учебно-тренировочные занятия

При проведении учебно-тренировочных занятий преподаватель определяет оптимальный объем физической нагрузки, опираясь на данные о состоянии здоровья студентов, дает индивидуальные рекомендации для самостоятельных занятий тем или иным видом спорта.

1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка

Решает задачи поддержки и укрепления здоровья. Способствует развитию выносливости, быстроты, скоростно-силовых качеств, упорства, трудолюбия, внимания, восприятия, мышления.

Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, эстафетный бег 4 × 100 м, 4 × 400 м; бег по прямой с различной скоростью, равномерный бег на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши), прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной; метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.

2. Лыжная подготовка

Решает оздоровительные задачи, задачи активного отдыха. Увеличивает резервные возможности сердечно-сосудистой и дыхательной систем, повышает защитные функции организма. Совершенствует силовую выносливость, координацию движений. Воспитывает смелость, выдержку, упорство в достижении цели. Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Переход с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Основные элементы тактики

в лыжных гонках. Правила соревнований. Техника безопасности при занятиях лыжным спортом. Первая помощь при травмах и обморожениях.

3. Гимнастика

Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсоторику. Совершенствует память, внимание, целеустремленность, мышление. Общеразвивающие упражнения, упражнения в паре с партнером, упражнения с гантелями, набивными мячами, упражнения с мячом, обручем (девушки). Упражнения для профилактики профессиональных заболеваний (упражнения в чередовании напряжения с расслаблением, упражнения для коррекции нарушений осанки, упражнения на внимание, висы и упоры, упражнения у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения. Комплексы упражнений вводной и производственной гимнастики.

4. Спортивные игры

Проведение спортивных игр способствует совершенствованию профессиональной двигательной подготовленности, укреплению здоровья, в том числе развитию координационных способностей, ориентации в пространстве, скорости реакции; дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения, формированию двигательной активности, силовой и скоростной выносливости; совершенствованию взрывной силы; развитию таких личностных качеств, как восприятие, внимание, память, воображение, согласованность групповых взаимодействий, быстрое принятие решений; воспитанию волевых качеств, инициативности и самостоятельности. Из перечисленных спортивных игр профессиональная образовательная организация выбирает те, для проведения которых есть условия, материально-техническое оснащение, которые в большей степени направлены на предупреждение и профилактику профзаболеваний, отвечают климатическим условиям региона.

Волейбол

Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.

Баскетбол

Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.

Ручной мяч

Передача и ловля мяча в тройках, передача и ловля мяча с откосом от площадки, бросок мяча из опорного положения с сопротивлением защитнику, перехваты мяча, выбивание или отбор мяча, тактика игры, скрестное перемещение, подстраховка защитника, нападение, контратака.

Футбол (для юношей)

Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.

5. Плавание

Занятия позволяют учащимся повышать потенциальные возможности дыхательной и сердечно-сосудистой систем. В процессе занятий совершенствуются основные двигательные качества: сила, выносливость, быстрота. В образовательных учреждениях,

где есть условия, продолжается этап углубленного закрепления пройденного материала, направленного на приобретение навыка надежного и длительного плавания в глубокой воде. Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, брасса. Старты. Повороты, ныряние ногами и головой. Плавание до 400 м. Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавание в полной координации. Плавание на боку, на спине. Плавание в одежде. Освобождение от одежды в воде. Плавание в умеренном и попеременном темпе до 600 м. Проплывание отрезков 25—100 м по 2—6 раз. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше. Элементы и игра в водное поло (юноши), элементы фигурного плавания (девушки). Правила плавания в открытом водоеме. Доврачебная помощь пострадавшему. Техника безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и в бассейне. Самоконтроль при занятиях плаванием.

6. Виды спорта по выбору

Ритмическая гимнастика Занятия способствуют совершенствованию координационных способностей, выносливости, ловкости, гибкости, коррекции фигуры. Оказывают оздоровительное влияние на сердечно-сосудистую, дыхательную, нервно-мышечную системы. Использование музыкального сопровождения совершенствует чувство ритма. Индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Комплекс упражнений с профессиональной направленностью из 26—30 движений.

Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах

Решает задачи коррекции фигуры, дифференцировки силовых характеристик движений, совершенствует регуляцию мышечного тонуса. Воспитывает абсолютную и относительную силу избранных групп мышц.

Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Техника безопасности занятий.

Элементы единоборства Знакомство с видами единоборств и их влиянием на развитие физических, нравственных и волевых качеств.

Каратэ-до, айкидо, таэквондо (восточные единоборства) развивают сложные координационные движения, психофизические навыки (предчувствие ситуации, мгновенный анализ сложившейся ситуации, умение избежать стресса, снятие психического напряжения, релаксацию, регуляцию процессов психического возбуждения и торможения, уверенность и спокойствие, способность мгновенно принимать правильное решение).

Дзюдо, самбо, греко-римская, вольная борьба формируют психофизические навыки (преодоление, предчувствие, выбор правильного решения, настойчивость, терпение), обучают приемам самозащиты и защиты, развивают физические качества (статическую и динамическую силу, силовую выносливость, общую выносливость, гибкость).

Приемы самообороны. Приемы борьбы лежа и стоя. Учебная схватка. Подвижные игры типа «Сила и ловкость», «Борьба всадников», «Борьба двое против двоих» и т. д. Силовые упражнения и единоборства в парах. Овладение приемами самообороны, подвижные игры. Самоконтроль при занятиях единоборствами.

Правила соревнований по одному из видов единоборств. Гигиена борца. Техника безопасности в ходе единоборств.

Дыхательная гимнастика

Упражнения дыхательной гимнастики могут быть использованы в качестве профилактического средства физического воспитания.

Дыхательная гимнастика используется для повышения основных функциональных систем: дыхательной и сердечно-сосудистой. Позволяет увеличивать жизненную емкость легких. Классические методы дыхания при выполнении движений.

Дыхательные упражнения йогов. Современные методики дыхательной гимнастики (Лобановой-Поповой, Стрельниковой, Бутейко).

Спортивная аэробика

Занятия спортивной аэробикой совершенствуют чувство темпа, ритма, координацию движений, гибкость, силу, выносливость.

Комбинация из спортивно-гимнастических и акробатических элементов. Обязательные элементы: подскоки, амплитудные махи ногами, упражнения для мышц живота, отжимание в упоре лежа (четырёхкратное непрерывное исполнение). Дополнительные элементы: кувырки вперед и назад, падение в упор лежа, перевороты вперед, назад, в сторону, подъем разгибом с лопаток, шпагаты, сальто.

Техника безопасности при занятии спортивной аэробикой.

При заинтересованности обучающихся, наличии соответствующих условий и специалиста в образовательном учреждении могут проводиться также занятия по гидроаэробике, стретчинговой гимнастике, гимнастической методике хатхайоги, ушу, а также динамические комплексы упражнений, пауэрлифтинг, армрестлинг, бейсбол.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

• *личностные:*

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- готовность к служению Отечеству, его защите;

• *метапредметные:*

- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;
- *предметные:*
- умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;
- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Вид учебной работы	Количество часов	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Аудиторные занятия		
Теоретическая часть	15	
Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО	2	Знание современного состояния физической культуры и спорта. Умение обосновывать значение физической культуры для формирования личности профессионала, профилактики профзаболеваний. Знание оздоровительных систем физического воспитания. Владение информацией о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО)
Основы здорового образа жизни. Физическая культура в	3	Здоровьечеловека, егоценностьи значимость для профессионала. Взаимосвязьобщейкультурыобучающихсяиихобразажи

обеспечении здоровья		<p>зни. Современное состояние здоровья молодежи. Личное отношение к здоровью как к условию формирования здорового образа жизни. Двигательная активность. Влияние экологических факторов на здоровье человека. Овреде и профилактике курения, алкоголизма, наркомании. Влияние наследственных заболеваний в формировании здорового образа жизни. Рациональное питание и профессия. Режим в трудовой и учебной деятельности. Активный отдых. Вводная и производственная гимнастика. Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью: закаливание, личная гигиена, гидропроцедуры, бани, массаж. Материнство и здоровье. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания.</p>
Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	3	<p>Демонстрация мотивации и стремления к самостоятельным занятиям. Знание форм и содержания физических упражнений. Умение организовывать занятия физическими упражнениями различной направленности с использованием знаний особенностей самостоятельных занятий для юношей и девушек. Знание основных принципов построения самостоятельных занятий и их гигиены</p>
Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки	3	<p>Самостоятельное использование и оценка показателей функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Внесение коррекций в содержание занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля</p>
Психофизиологические основы учебного и производственного труда. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	2	<p>Знание требований, которые предъявляет профессиональная деятельность к личности, ее психофизиологическим возможностям, здоровью и физической подготовленности. Использование знаний динамики работоспособности в учебном году и в период экзаменационной сессии. Умение определять основные критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления. Овладение методами повышения эффективности производственного и учебного труда; освоение применения аутотренинга для повышения работоспособности</p>
Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	2	<p>Обоснование социально-экономической необходимости специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду. Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Применение средств и методов</p>

		физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний. Умение использовать на практике результаты компьютерного тестирования состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования
Практическая часть	102	
Учебно-методические занятия	10	Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье. Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний. Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями. Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи. Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Освоение методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем. Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером. Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности
Учебно-тренировочные занятия:	92	
Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	20	Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4 100 м, 4 400 м; бега по прямой с различной скоростью, равномерного бега на дистанцию 2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши). Умение технически грамотно выполнять (на технику): прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжки в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной. Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра; сдача контрольных нормативов
Лыжная подготовка	8	Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий; выполнение перехода с хода на ход в зависимости от условий дистанции и состояния лыжни. Сдача на оценку техники лыжных ходов. Умение разбираться в элементах тактики лыжных гонок: распределении сил, лидировании, обгоне, финишировании и др. Прохождение дистанции до 3 км (девушки) и 5 км (юноши). Знание правил соревнований, техники безопасности при занятиях лыжным спортом. Умение

		оказывать первую помощь при травмах и обморожениях
Гимнастика	10	Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки), упражнений для коррекции зрения. Выполнение комплексов упражнений вводной и производственной гимнастики
Спортивные игры (по выбору)	20	Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения. Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений. Развитие волевых качеств, инициативности, самостоятельности. Умение выполнять технику игровых элементов на оценку. Участие в соревнованиях по избранному виду спорта. Освоение техники самоконтроля при занятиях; умение оказывать первую помощь при травмах в игровой ситуации
Плавание	10	Умение выполнять специальные плавательные упражнения для изучения кроля на груди, спине, брасса. Освоение стартов, поворотов, ныряния ногами и головой. Закрепление упражнений по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавания в полной координации, плавания на боку, на спине. Освоение элементов игры в водное поло (юноши), элементов фигурного плавания (девушки); знание правил плавания в открытом водоеме. Умение оказывать доврачебную помощь пострадавшему. Знание техники безопасности при занятиях плаванием в открытых водоемах и бассейне. Освоение самоконтроля при занятиях плаванием
Виды спорта по выбору	24	Умение составлять и выполнять индивидуально подобранные композиции из упражнений, выполняемых с разной амплитудой, траекторией, ритмом, темпом, пространственной точностью. Составление, освоение и выполнение в группе комплекса упражнений из 26—30 движений
1. Ритмическая гимнастика		Знание средств и методов тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой. Умение осуществлять контроль за состоянием

		здоровья. Освоение техники безопасности занятий
2. Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах		Знание и умение грамотно использовать современные методики дыхательной гимнастики. Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья. Знание средств и методов при занятиях дыхательной гимнастикой. Заполнение дневника самоконтроля
4. Дыхательная гимнастика		Умение составлять и выполнять с группой комбинации из спортивно-гимнастических и акробатических элементов, включая дополнительные элементы. Знание техники безопасности при занятии спортивной аэробикой. Умение осуществлять самоконтроль. Участие в соревнованиях
5. Спортивная аэробика		Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике). Умение оказать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности
Итого	117	
Внеаудиторная самостоятельная работа		
Итого	58	Овладение спортивным мастерством в избранном виде спорта. Участие в соревнованиях. Умение осуществлять контроль за состоянием здоровья (в динамике); умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах. Соблюдение техники безопасности
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	175	

3.3.7 ОУД. 07 Основы безопасности жизнедеятельности

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность».

Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

1.1. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека.

1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.

1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье. Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения. Социальные последствия пристрастия к наркотикам. Профилактика наркомании.

1.5. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

1.6. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.

1.7. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».

Практические занятия

1. Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.

2. Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения. Опасности железных дорог.

2. Государственная система обеспечения безопасности населения

2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

2.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).

2.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

2.4. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.

2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций.

2.6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.

2.7. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения.

2.8. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение,

защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.

2.9. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий.

2.10. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени.

Практические занятия

3. Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.

4. Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.

5. Изучение первичных средств пожаротушения.

6. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.

3. Основы обороны государства и воинская обязанность

3.1. История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности.

3.2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС России. Их состав и предназначение.

3.3. Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет.

3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку

несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.

3.5. Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.

3.6. Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.

3.7. Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.

3.8. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий — подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.

3.9. Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права.

3.10. Как стать офицером Российской армии. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации.

3.11. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу — основные качества защитника Отечества. Воинский долг — обязанность по вооруженной защите Отечества. Дни воинской славы России — дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товарищество — основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество — боевая традиция Российской армии и флота.

3.12. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части — символ воинской

честь, доблесть и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.

Практические занятия

7. Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.

8. Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.

4. Основы медицинских знаний

4.1. Понятие первой помощи. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».

4.2. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Первая помощь при травмах различных областей тела. Первая помощь при проникающих ранениях грудной и брюшной полости, черепа. Первая помощь при сотрясениях и ушибах головного мозга. Первая помощь при переломах. Первая помощь при электротравмах и повреждении молнией.

4.3. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.

4.4. Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях. Первая помощь при капиллярном кровотечении. Первая помощь при артериальном кровотечении. Правила наложения жгута и закрутки. Первая помощь при венозном кровотечении. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.

4.5. Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при термических ожогах. Первая помощь при химических ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур. Последствия воздействия высоких температур на организм человека. Основные признаки теплового удара. Предупреждение развития перегревов. Воздействие ультрафиолетовых лучей на человека.

4.6. Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.

4.7. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.

4.8. Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление.

4.9. Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца). Основные причины остановки сердца. Признаки расстройства кровообращения и клинической смерти. Правила проведения непрямого (наружного) массажа сердца и искусственного дыхания.

4.10. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Пути передачи возбудителей инфекционных болезней. Индивидуальная и общественная профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции, передаваемые половым путем, и их профилактика. Ранние половые связи и их последствия для здоровья.

4.11. Здоровье родителей и здоровье будущего ребенка. Основные средства планирования семьи. Факторы, влияющие на здоровье ребенка. Беременность и гигиена беременности. Признаки и сроки беременности. Понятие патронажа, виды патронажей. Особенности питания и образа жизни беременной женщины.

4.12. Основы ухода за младенцем. Физиологические особенности развития новорожденных детей. Основные мероприятия по уходу за младенцами. Формирование основ здорового образа жизни. Духовность и здоровье семьи.

Практические занятия

9. Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях.

10. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ (ДОКЛАДОВ), ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

Эволюция среды обитания, переход к техносфере.

Взаимодействие человека и среды обитания.

Стратегия устойчивого развития как условие выживания человечества.

Основные пути формирования культуры безопасности жизнедеятельности в современном обществе.

Здоровый образ жизни — основа укрепления и сохранения личного здоровья.

Факторы, способствующие укреплению здоровья.

Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы.

Роль физической культуры в сохранении здоровья.

Пути сохранения репродуктивного здоровья общества.

Алкоголь и его влияние на здоровье человека.

Табакокурение и его влияние на здоровье.

Наркотики и их пагубное воздействие на организм.

Компьютерные игры и их влияние на организм человека.

Особенности трудовой деятельности женщин и подростков.

Характеристика ЧС природного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.

Характеристика ЧС техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.

Терроризм как основная социальная опасность современности.

Космические опасности: мифы и реальность.

Современные средства поражения и их поражающие факторы.

Оповещение и информирование населения об опасности.

Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.

Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.

МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск.

Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации.

Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.

Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации.

Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации.

Символы воинской чести.

Патриотизм и верность воинскому долгу.

Дни воинской славы России.

Города-герои Российской Федерации.

Города воинской славы Российской Федерации.

Профилактика инфекционных заболеваний.

Первая помощь при острой сердечной недостаточности.

СПИД — чума XXI века.

Оказание первой помощи при бытовых травмах.

Духовность и здоровье семьи.

Здоровье родителей — здоровье ребенка.

Формирование здорового образа жизни с пеленок.

Как стать долгожителем?

Рождение ребенка — высшее чудо на Земле.

Политика государства по поддержке семьи.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

• *личностные:*

- развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- готовность к служению Отечеству, его защите;
- формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- *метапредметные:*
 - овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;
 - обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;
 - выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
 - овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
 - формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
 - приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
 - развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
 - формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
 - формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
 - развитие умения применять полученные теоретические знания на практике:
 - принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
 - формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
 - развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
 - освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
 - ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
 - формирование установки на здоровый образ жизни;
 - развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;
- *предметные:*

- сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;
- освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
- владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Вид учебной работы	Количество часов	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Аудиторные занятия		
Введение	2	Различение основных понятий и теоретических положений основ безопасности жизнедеятельности, применение знаний дисциплины для обеспечения своей безопасности. Анализ влияния современного человека на окружающую среду, оценка примеров зависимости благополучия жизни людей от состояния окружающей среды; моделирование ситуаций по сохранению биосферы и ее защите
1. Обеспечение личной безопасности и сохранение	16	Определение основных понятий о здоровье и здоровом образе жизни. Усвоение факторов, влияющих на здоровье, выявление факторов, разрушающих здоровье, планирование режима дня, выявление условий обеспечения рационального питания,

здоровья		<p>объяснение случаев из собственной жизни и своих наблюдений по планированию режима труда и отдыха. Анализ влияния двигательной активности на здоровье человека, определение основных форм закаливания, их влияния на здоровье человека, обоснование последствий влияния алкоголя на здоровье человека и социальных последствий употребления алкоголя. Анализ влияния неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Моделирование социальных последствий пристрастия к наркотикам. Моделирование ситуаций по организации безопасности дорожного движения. Характеристика факторов, влияющих на репродуктивное здоровье человека. Моделирование ситуаций по применению правил сохранения и укрепления здоровья</p>
2. Государственная система обеспечения безопасности населения	17	<p>Усвоение общих понятий чрезвычайных ситуаций, классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера по основным признакам, характеристика особенностей ЧС различного происхождения. Выявление потенциально опасных ситуаций для сохранения жизни и здоровья человека, сохранения личного и общественного имущества при ЧС. Моделирование поведения населения при угрозе и возникновении ЧС. Освоение моделей поведения в разных ситуациях: как вести себя дома, на дорогах, в лесу, на водоемах, характеристика основных функций системы по предупреждению и ликвидации ЧС (РСЧС); объяснение основных правил эвакуации населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оценка правильности выбора индивидуальных средств защиты при возникновении ЧС; раскрытие возможностей современных средств оповещения населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени; характеристика правил безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Определение мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий. Характеристика предназначения и основных функций полиции, службы скорой помощи, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и других государственных служб в области безопасности</p>
3. Основы обороны государства и воинская обязанность	17	<p>Различение основных понятий военной и национальной безопасности, освоение функций и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, характеристика основных этапов создания Вооруженных Сил России. Анализ основных этапов проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе, определение организационной структуры, видов и родов Вооруженных Сил Российской Федерации; формулирование общих, должностных и специальных обязанностей военнослужащих. Характеристика распределения времени и повседневного порядка жизни воинской части, сопоставление порядка и условий прохождения военной службы по призыву и по контракту; анализ условий прохождения альтернативной гражданской службы. Анализ качеств личности военнослужащего как защитника Отечества. Характеристика</p>

		требований воинской деятельности, предъявляемых к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина; характеристика понятий «воинская дисциплина» и «ответственность»; освоение основ строевой подготовки. Определение боевых традиций Вооруженных Сил России, объяснение основных понятий о ритуалах Вооруженных Сил Российской Федерации и символах воинской чести
4. Основы медицинских знаний	18	Освоение основных понятий о состояниях, при которых оказывается первая помощь; моделирование ситуаций по оказанию первой помощи при несчастных случаях. Характеристика основных признаков жизни. Освоение алгоритма идентификации основных видов кровотечений, идентификация основных признаков теплового удара. Определение основных средств планирования семьи. Определение особенностей образа жизни и рациона питания беременной женщины
Итого	70	
Внеаудиторная самостоятельная работа		
Итого	35	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	105	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ СБОРОВ (для юношей)

№ п/п	Тема занятия	Количество часов					Общее количество часов
		1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день	
1	Тактическая подготовка			2	1	1	4
2	Огневая подготовка		3		2	4	9
3	Радиационная, химическая и биологическая защита			3			3
4	Общевоинские уставы	4	1	1		2	8
5	Строевая подготовка	1		1	1	1	4
6	Физическая подготовка	1	1	1	1	1	5
7	Военно-медицинская подготовка						
8	Основы безопасности военной службы		2				2
	Итого	7	7	7	7	7	35

3.3.8 ОУД.08 Астрономия

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Астрономия, ее связь с другими науками. Роль астрономии в развитии цивилизации. Структура и масштабы Вселенной. Особенности астрономических методов исследования. Наземные и космические телескопы, принцип их работы. Всеволновая астрономия: электромагнитное излучение как источник информации о небесных телах. Практическое применение астрономических исследований. История развития отечественной космонавтики. Первый искусственный спутник Земли, полет Ю. А. Гагарина. Достижения современной космонавтики.

1. История развития астрономии

Астрономия Аристотеля как «наиболее физическая из математических наук». Космология Аристотеля. Гиппарх Никейский: первые математические теории видимого движения Солнца и Луны и теории затмений. Птолемей (астрономия как «математическое изучение неба»). Создание первой универсальной математической модели мира на основе принципа геоцентризма.

Звездное небо (изменение видов звездного неба в течение суток, года). Летоисчисление и его точность (солнечный и лунный, юлианский и григорианский календари, проекты новых календарей).

Оптическая астрономия (телескопы: виды, характеристики, назначение).

Изучение околоземного пространства (история советской космонавтики, современные методы изучения ближнего космоса).

Астрономия дальнего космоса (волновая астрономия, наземные и орбитальные телескопы, современные методы изучения дальнего космоса).

Демонстрация

Карта звездного неба.

2. Устройство Солнечной системы

Система «Земля — Луна» (основные движения Земли, форма Земли, Луна — спутник Земли, солнечные и лунные затмения). Природа Луны (физические условия на Луне, поверхность Луны, лунные породы). Планеты земной группы (Меркурий, Венера, Земля, Марс; общая характеристика атмосферы, поверхности). Планеты-гиганты (Юпитер, Сатурн, Уран, Нептун; общая характеристика, особенности строения, спутники, кольца). Астероиды и метеориты. Закономерность в расстояниях планет от Солнца. Орбиты астероидов. Два пояса астероидов: Главный пояс (между орбитами Марса и Юпитера) и пояс Койпера (за пределами орбиты Нептуна; Плутон — один из крупнейших астероидов этого пояса). Физические характеристики астероидов. Метеориты. Кометы и метеоры (открытие комет, вид, строение, орбиты, природа комет, метеоры и болиды, метеорные потоки). Понятие об астероидно-кометной опасности. Исследования Солнечной системы. Межпланетные космические аппараты, используемые для исследования планет. Новые научные исследования Солнечной системы.

Демонстрация

Видеоролик «Луна» <https://www.youtube.com/watch?v=gV8eT2DtP1I>

Google Maps посещение планеты Солнечной системы <https://hi-news.ru/eto-interesno/v-google-maps-teper-mozhno-posetit-planety-solnechnoj-sistemy.html>

Практическое занятие

1. С помощью картографического сервиса (Google Maps и др.) посетить раздел «Космос» и описать новые достижения в этой области. <https://hi-news.ru/tag/kosmos>
2. Используя сервис Google Maps, посетить одну из планет Солнечной системы и описать ее особенности;
3. Используя сервис Google Maps, посетить международную космическую станцию и описать ее устройство и назначение.

3. Строение и эволюция Вселенной

Расстояние до звезд (определение расстояний по годичным параллаксам, видимые и абсолютные звездные величины). Пространственные скорости звезд (собственные движения и тангенциальные скорости звезд, эффект Доплера и определение лучевых скоростей звезд). Физическая природа звезд (цвет, температура, спектры и химический состав, светимости, радиусы, массы, средние плотности). Связь между физическими характеристиками звезд (диаграмма «спектр — светимость», соотношение «масса — светимость», вращение звезд различных спектральных классов). Двойные звезды (оптические и физические двойные звезды, определенных масс звезды из наблюдений двойных звезд, невидимые спутники звезд). Открытие экзопланет — планет, движущихся вокруг звезд. Физические переменные, новые и сверхновые звезды (цефеиды, другие

физические переменные звезды, новые и сверхновые). Наша Галактика (состав — звезды и звездные скопления, туманности, межзвездный газ, космические лучи и магнитные поля). Строение Галактики, вращение Галактики и движение звезд в ней. Сверхмассивная черная дыра в центре Галактики. Радиоизлучение Галактики. Загадочные гамма-всплески. Другие галактики (открытие других галактик, определение размеров, расстояний и масс галактик; многообразие галактик, радиогалактики и активность ядер галактик, квазары и сверхмассивные черные дыры в ядрах галактик). Метагалактика (системы галактик и крупномасштабная структура Вселенной, расширение Метагалактики, гипотеза «горячей Вселенной», космологические модели Вселенной, открытие ускоренного расширения Метагалактики). Происхождение и эволюция звезд. Возраст галактик и звезд. Происхождение планет (возраст Земли и других тел Солнечной системы, основные закономерности в Солнечной системе, первые космогонические гипотезы, современные представления о происхождении планет). Жизнь и разум во Вселенной (эволюция Вселенной и жизнь, проблема внеземных цивилизаций).

Практическое занятие:

Спектральные классы звёзд.

Экскурсии, в том числе интерактивные:

Теория и практика космического полета на тренажере «Союз — ТМА».

Ссылки:

<http://www.planetarium-moscow.ru/world-of-astronomy/astronomical-news/>

http://www.kosmo-museum.ru/static_pages/interaktiv

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

1. Астрономия — древнейшая из наук.
2. Современные обсерватории.
3. Об истории возникновения названий созвездий и звезд.
4. История календаря.
5. Хранение и передача точного времени.
6. История происхождения названий ярчайших объектов неба.
7. Прецессия земной оси и изменение координат светил с течением времени.
8. Системы координат в астрономии и границы их применимости.
9. Античные представления философов о строении мира.
10. Точки Лагранжа.
11. Современные методы геодезических измерений.
12. История открытия Плутона и Нептуна.
13. Конструктивные особенности советских и американских космических аппаратов.
14. Полеты АМС к планетам Солнечной системы.
15. Проекты по добыче полезных ископаемых на Луне.
16. Самые высокие горы планет земной группы.
17. Современные исследования планет земной группы АМС.
18. Парниковый эффект: польза или вред?
19. Полярные сияния.
20. Самая тяжелая и яркая звезда во Вселенной.
21. Экзопланеты.
22. Правда и вымысел: белые и серые дыры.
23. История открытия и изучения черных дыр.
24. Идеи множественности миров в работах Дж. Бруно.
25. Идеи существования внеземного разума в работах философов-космистов.
26. Проблема внеземного разума в научно-фантастической литературе.
27. Методы поиска экзопланет.
28. История радиопосланий землян другим цивилизациям.

29. История поиска радиосигналов разумных цивилизаций.
30. Методы теоретической оценки возможности обнаружения внеземных цивилизаций на современном этапе развития землян.
31. Проекты переселения на другие планеты: фантазия или осуществимая реальность.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- *личностные:*
 - сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;
 - устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;
 - умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;
- *метапредметные:*
 - умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
 - владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;
 - умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;
 - владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;
- *предметные:*
 - сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
 - понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
 - владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
 - сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
 - осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ

Содержание обучения	Количество часов	Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Аудиторные занятия		
Введение	3	Познакомиться с предметом изучения астрономии. Определить роль астрономии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Определить значение астрономии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.

<p>История развития астрономии</p>	<p>3</p>	<p>Познакомиться с представлениями о Вселенной древних ученых. Определить место и значение древней астрономии в эволюции взглядов на Вселенную</p> <p>Использовать карту звездного неба для нахождения координат светила. Приводить примеры практического использования карты звездного неба. Познакомиться с историей создания различных календарей. Определить роль и значение летоисчисления для жизни и деятельности человека. Определить значение использования календарей при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования</p> <p>Познакомиться с инструментами оптической (наблюдательной) астрономии. Определить роль наблюдательной астрономии в эволюции взглядов на Вселенную. Определить взаимосвязь развития цивилизации и инструментов наблюдения.</p> <p>Определить значение наблюдений при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования. Познакомиться с историей космонавтики и проблемами освоения космоса. Определить значение освоения ближнего космоса для развития человеческой цивилизации и экономического развития России. Определить значение знаний об освоении ближнего космоса для профессий и специальностей среднего профессионального образования. Познакомиться с проблемами освоения дальнего космоса. Определить значение освоения дальнего космоса для развития человеческой цивилизации и экономического развития России. Определить значение знаний об освоении дальнего космоса для профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
<p>Устройство Солнечной системы</p>	<p>20</p>	<p>Познакомиться с различными теориями происхождения Солнечной системы.</p> <p>Определить значение знаний о происхождении Солнечной системы для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p> <p>Познакомиться с понятиями «конфигурация планет», «синодический период», «сидерический период», «конфигурации планет и условия их видимости».</p> <p>Научиться проводить вычисления для определения синодического и сидерического (звездного) периодов обращения планет. Определить значение знаний о конфигурации планет для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p> <p>Познакомиться с системой Земля — Луна (двойная планета). Определить значение исследований Луны космическими аппаратами.</p> <p>Определить значение пилотируемых космических экспедиций на Луну.</p> <p>Определить значение знаний о системе Земля — Луна для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>

	<p>Познакомиться с физической природой Луны, строением лунной поверхности, физическими условиями на Луне. Определить значение знаний о природе Луны для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение знаний о природе Луны для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p> <p>Познакомиться с планетами земной группы. Определить значение знаний о планетах земной группы для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение знаний о планетах земной группы для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p> <p>Познакомиться с планетами-гигантами.</p> <p>Определить значение знаний о планетах-гигантах для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение знаний о планетах-гигантах для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p> <p>Познакомиться с малыми телами Солнечной системы. Определить значение знаний о малых телах Солнечной системы для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение знаний о малых телах Солнечной системы для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p> <p>Познакомиться с общими сведениями о Солнце. Определить значение знаний о Солнце для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение знаний о Солнце для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p> <p>Изучить взаимосвязь существования жизни на Земле и Солнца. Определить значение знаний о Солнце для существования жизни на Земле.</p> <p>Определить значение знаний изучения Солнца как источника жизни на Земле для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p> <p>Изучить законы Кеплера.</p> <p>Определить значение законов Кеплера для изучения небесных тел и Вселенной.</p> <p>Определить значение законов Кеплера для открытия новых планет. Познакомиться с исследованиями Солнечной системы. Определить значение межпланетных экспедиций для развития человеческой цивилизации.</p> <p>Определить значение современных знаний о межпланетных экспедициях для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p>
--	--

<p>Строение и эволюция Вселенной</p>	<p>и 10</p>	<p>Изучить методы определения расстояний до звезд. Определить значение знаний об определении расстояний до звезд для изучения Вселенной.</p> <p>Определить значение знаний об определении расстояний до звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p> <p>Познакомиться с физической природой звезд.</p> <p>Определить значение знаний о физической природе звезд для человека. Определить значение современных знаний о физической природе звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p> <p>Познакомиться с видами звезд. Изучить особенности спектральных классов звезд. Определить значение современных астрономических открытий для человека.</p> <p>Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования. Познакомиться со звездными системами и экзопланетами. Определить значение современных астрономических знаний о звездных системах и экзопланетах для человека.</p> <p>Определить значение этих знаний для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования. Познакомиться с представлениями и научными изысканиями о нашей Галактике, с понятием «галактический год». Определить значение современных знаний о нашей Галактике для жизни и деятельности человека. Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования. Познакомиться с различными галактиками и их особенностями.</p> <p>Определить значение знаний о других галактиках для развития науки и человека. Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования. Познакомиться с различными гипотезами и учениями о происхождении галактик. Определить значение современных астрономических знаний о происхождении галактик для человека. Определить значение современных знаний о происхождении галактик для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования. Познакомиться с эволюцией галактик и звезд. Определить значение знаний об эволюции галактик и звезд для человека. Определить значение современных знаний об эволюции галактик и звезд для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования</p> <p>Познакомиться с различными гипотезами о существовании жизни и разума во Вселенной. Определить значение изучения проблем существования жизни и разума во Вселенной для развития человеческой цивилизации. Определить значение современных знаний о жизни и разуме во Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего</p>
---	-------------	---

		профессионального образования. Познакомиться с достижениями современной астрономической науки. Определить значение современных астрономических открытий для человека. Определить значение современных знаний о Вселенной для освоения профессий и специальностей среднего профессионального образования
Итого	36	
Внеаудиторная самостоятельная работа		
Итого	18	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
Всего	54	

7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «АСТРОНОМИЯ»

Освоение программы учебной дисциплины «Астрономия» предполагает использование в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета физики, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарных правил и норм (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 должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по астрономии, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

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

многофункциональный комплекс преподавателя;

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых-астрономов, модели и др.);

средства информационно-коммуникационных технологий;

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;

библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Астрономия», 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 может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, словарями, научной и научно-популярной литературой и т. п. по разным вопросам изучения астрономии, в том числе видеоматериалами, рассказывающими о достижениях современной астрономической науки.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Астрономия» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в свободном доступе в системе Интернет (электронные книги, практикумы, тесты и др.).

8. ЛИТЕРАТУРА

1. *Астрономия: учебник для проф. образоват. организаций* / [Е.В.Алексеева, П.М.Скворцов, Т. С.Фещенко, Л.А.Шестакова], под ред. Т.С. Фещенко. — М. : Издательский центр «Академия», 2018.
2. *Астрономия : учеб. пособие для СПО/ отв. ред. А. В. Коломиец , А. А. Сафонов.- М. : Издательство Юрайт, 2018.-277с.: [16} с. цв. вкл. – (Серия : Профессиональное образование).*
3. *Воронцов-Вельяминов Б.А. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс : учебник для общеобразоват. организаций / Б. А. Воронцов-Вельяминов, Е. К. Страут. — М. : Дрофа, 2017.*
4. *Левитан Е.П. Астрономия. Базовый уровень. 11 класс. : учебник для общеобразоват. организаций / Е. П. Левитан. — М. : Просвещение, 2018.*
5. *Куликовский П.Г. Справочник любителя астрономии / П. Г.Куликовский. — М. :Либроком, 2013. Школьный астрономический календарь. Пособие для любителей астрономии / Московский планетарий — М., (на текущий учебный год).*
«Астрономия — это здорово!» <http://menobr.ru/files/astronom2.pptx> <http://menobr.ru/files/blank.pdf>
«Знаешь ли ты астрономию?» <http://menobr.ru/files/astronom1.pptx>
Астрономическое общество. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.sai.msu.su/EAAS>
Гомулина Н.Н. Открытая астрономия / под ред. В.Г. Сурдина. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.college.ru/astronomy/course/content/index.htm>
Государственный астрономический институт им. П.К. Штернберга МГУ. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.sai.msu.ru>
Институт земного магнетизма, ионосферы и распространения радиоволн им. Н.В.Пушкова РАН. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.izmiran.ru>
Компетентностный подход в обучении астрономии по УМК В. М.Чаругина. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=TKNGOhR3w1s&feature=youtu.be>
Корпорация Российский учебник. Астрономия для учителей физики. Серия ве-бинаров. Часть 1. Преподавание астрономии как отдельного предмета. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=YmE4YLAzB0>
Часть 2. Роль астрономии в достижении учащимися планируемых результатов освоения основной образовательной программы СОО. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=gCIRXQ-qjaI>
Часть 3. Методические особенности реализации курса астрономии в урочной и внеурочной деятельности в условиях введения ФГОС СОО. [Электронный ресурс] — Режим доступа: https://www.youtube.com/watch?v=Eaw979Ow_c0
Новости космоса, астрономии и космонавтики. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.astronews.ru/>
Общероссийский астрономический портал. Астрономия РФ. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://xn--80aqldeblhj0l.xn--p1ai/>
Российская астрономическая сеть. [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.astronet.ru>
Универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругос-вет». [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.krugosvet.ru>
Энциклопедия «Космонавтика». [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.cosmoworld.ru/spaceencyclopedia>
<https://sites.google.com/site/astronomlevitan/plakaty>
<http://earth-and-universe.narod.ru/index.html>
<http://catalog.prosv.ru/item/28633>

<http://www.planetarium-moscow.ru/>
<https://sites.google.com/site/auastro2/levitan>
<http://www.gomulina.orc.ru/>
<http://www.myastronomy.ru>

3.3.8 ОУД.08 Основы индивидуального проектирования

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Цели и задачи изучения основы проектной деятельности в учреждениях среднего профессионального образования. Проектирование в профессиональной деятельности. Творческая и исследовательская деятельность и творческий проект. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающегося.

1 Требования к проекту

Требования к содержанию и направленности проекта

Знакомство с особенностями организации работы над проектом

Типы проектов. Виды проектов.

2 Этапы работы над индивидуальным проектом

2.1 Подготовительная работа

Знакомство с Положением об индивидуальном проекте, критериями оценки проекта, выбор направления проектирования. Выбор темы. Требования к выбору и формулировке темы. Определение степени значимости темы проекта. Определение цели и задач.

Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания. Понятие «Гипотеза». Процесс построения гипотезы. Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы Актуальность и практическая значимость исследования.

Практическая работа 1 «Формулировка темы индивидуального проекта, определение типа проекта»;

Практическая работа 2 «Формулировка идеи, цели проектирования»

2.2 Планирование

Планирование этапов выполнения проекта; определение способов сбора и анализа информации; подбор способов решения, подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации проведения исследования, методов исследования (статистических, экспериментальных, наблюдений и пр.); определение способа представления результатов (формы проекта).

Практическая работа 3 «Изучение источников необходимой информации; обзор литературы по темам»

2.3 Методы работы с источником информации

Виды литературных источников информации: учебная литература (учебник, учебное пособие), справочно-информационная литература (энциклопедия, энциклопедический словарь, справочник, терминологический словарь, толковый словарь), научная литература (монография, сборник научных трудов, тезисы докладов, научные журналы, диссертации).

Информационные ресурсы (интернет - технологии). Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Виды чтения. Виды фиксирования информации.

Виды обобщения информации

Практическая работа 4 «Отработка методов поиска информации в Интернете»

Практическая работа 5 «Составление плана текста. Выписки из текста, цитирование текста, пометки в тексте»

Практическая работа 6 «Оформление письменной части проекта»

2.4 Выполнение проекта

Сбор и уточнение информации (основные инструменты: интервью, опросы, наблюдения, эксперименты и т.п.); обсуждение методических аспектов и организация работы

Практическая работа 7 «Поэтапное выполнение исследовательских задач проекта»

2.5 Обобщение

Сбор, систематизация и анализ полученных результатов; формулировка выводов
структурирование проекта

Практическая работа 8 «Работа над проектом»

2.5 Заключительный этап

Подведение итогов. Правила оформления результатов, презентация проекта.

Практическая работа 9 «Оформление результатов работы»

3. Подготовка к публичной защите проекта

3.1 Общие требования к оформлению текста

Отчет о ходе выполнения проекта. Оформление пояснительной записки к проекту.

Структура пояснительной записки. Требования к оформлению. ГОСТы по оформлению работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков Особенности оформления текста исследовательской работы (стили текстов). Лексические средства, применяемые в текстах научного характера. Допустимые сокращения слов в текстах. Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.

Практическая работа 10 «Составление письменного отчета»

3.2 Общие требования к созданию презентации

Презентация проекта. Особенности работы в программе PowerPoint. к содержанию слайдов. Требования к оформлению презентаций. Формы презентации

Практическая работа 11 «Оформление слайдов в программе PowerPoint»

3.3 Требования к защите проекта

Содержание. Время защиты. Редактирование тезисов и демонстрационных материалов.

Критерии оценки проектной деятельности.

Практическая работа 12 «Составление защитного слова»

Дифференцированный зачет

Вид учебной работы	Количество часов	Характеристика основных видов деятельности студентов
Введение	2	Введение в курс проекта
Требования к подготовке проекта	2	Формулировать определения по теме. Знать типы проектов, виды проектов. Адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владение устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание. Адекватно, точно и последовательно отображать в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий, как в форме громкой социализированной речи; так и в форме внутренней речи, как в устной, так и в письменной речи. Уметь анализировать, критически оценивать и интерпретировать информацию. Строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей. Способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
Этапы работы над	20	Формулировать понятия по теме. Использовать

индивидуальным проектом		<p>алгоритм создания проекта.</p> <p>Объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах.</p> <p>Осуществлять исследование</p> <p>Объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах.</p> <p>Осуществлять поиск информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы</p> <p>Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его и учета характера сделанных ошибок.</p>
Подготовка к публичной защите проекта	15	<p>Использовать методы исследования</p> <p>Находить в тексте требуемую информацию; определять тему и главную мысль текста.</p> <p>Решать задачи на основе изученного материала.</p> <p>Осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий.</p> <p>Анализировать и осмысливать текст задачи, переформулировать условие, моделировать условие и строить логическую цепочку.</p> <p>Уметь формулировать и удерживать учебную задачу; преобразовывать практическую задачу в познавательную; ставить новые учебные задачи в сотрудничестве с учителем.</p> <p>Применять установленные правила в планировании способа решения;</p> <p>Выбирать действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации;</p> <p>определять последовательность промежуточных целей и соответствующих им действий с учетом конечного результата;</p> <p>составлять план и последовательность действий;</p> <p>предвидеть уровень усвоения знаний, его временных характеристик; предвидеть возможности получения конкретного результата при решении задачи</p> <p>осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату; осуществлять констатирующий и прогнозирующий контроль по результату и по способу действия.</p> <p>Адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности, использовать речь для регуляции своего действия.</p> <p>ставить вопросы; обращаться за помощью;</p> <p>формулировать свои затруднения;</p> <p>предлагать помощь и сотрудничество;</p> <p>проявлять активность во взаимодействии для решения коммуникативных задач</p> <p>слушать и вступать в диалог, участвовать в</p>

		<p>коллективном обсуждении проблем. Учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве. Понимать информацию, представленную в текстовой форме; отделять новое знание от известного; ставить вопросы к тексту и искать ответы на них. Ориентировать в системе знаний; выполнять анализ, производить синтез.</p>
Итого	39	
Внеаудиторная самостоятельная работа		
<ul style="list-style-type: none"> - работа со справочной литературой; - подготовка рефератов и презентаций по темам; - составление кроссвордов; - работа с глобальной сетью Интернет; - создание проектов; - исследовательская работа. 	19	<ul style="list-style-type: none"> - работа со справочной литературой; - подготовка рефератов и презентаций по темам; - составление кроссвордов; - работа с глобальной сетью Интернет; - создание проектов; - исследовательская работа.
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	54	

3.3.09 ОУД.09 Химия

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии. Значение химии при освоении профессий СПО и специальностей СПО естественно-научного профиля профессионального образования.

1. Органическая химия

1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений

Предмет органической химии. Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе.

Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова. Предпосылки создания теории строения. Основные положения теории строения А.М.Бутлерова. Химическое строение и свойства органических веществ. Понятие об изомерии. Способы отображения строения молекулы (формулы, модели). Значение теории А.М.Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов. Строение атома углерода. Электронное облако и орбиталь, s- и p-орбитали. Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Ковалентная химическая связь и ее классификация по способу перекрывания орбиталей (σ - и π -связи). Понятие гибридизации. Различные типы гибридизации и форма атомных орбиталей, взаимное отталкивание гибридных орбиталей и их расположение в пространстве в соответствии с

минимумом энергии. Геометрия молекул веществ, образованных атомами углерода в различных состояниях гибридизации. Классификация органических соединений.

Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы. Основы номенклатуры органических веществ. Тривиальные названия. Рациональная номенклатура как предшественница номенклатуры IUPAC. Номенклатура IUPAC: принципы образования названий, старшинство функциональных групп, их обозначение в префиксах и суффиксах названий органических веществ. Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва. Классификация ковалентных связей по электроотрицательности связанных атомов, способу перекрывания орбиталей, кратности, механизму образования. Связь природы химической связи с типом кристаллической решетки вещества и его физическими свойствами. Разрыв химической связи как процесс, обратный ее образованию. Гомолитический и гетеролитический разрывы связей, их сопоставление с обменным и донорно-акцепторным механизмами их образования. Понятие свободного радикала, нуклеофильной и электрофильной частицы. Классификация реакций в органической химии. Понятие о типах и механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения (AN, AE), элиминирования (E), замещения (SR, SN, SE), изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и дегидратация, гидрогалогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-восстановительных реакций в органической химии.

Современные представления о химическом строении органических веществ. Основные направления развития теории строения А.М.Бутлерова. Изомерия органических веществ и ее виды. Структурная изомерия: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи и функциональной группы. Пространственная изомерия: геометрическая и оптическая. Понятие асимметрического центра. Биологическое значение оптической изомерии. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Электронные эффекты атомов и атомных групп в органических молекулах. Индукционный эффект, положительный и отрицательный, его особенности. Мезомерный эффект (эффект сопряжения), его особенности.

Демонстрации Коллекции органических веществ (в том числе лекарственных препаратов, красителей), материалов (природных и синтетических каучуков, пластмасс и волокон) и изделий из них (нитей, тканей, отделочных материалов). Модели молекул CH_4 , C_2H_4 , C_2H_2 , C_6H_6 , CH_3OH — шаростержневые и объемные. Модели отталкивания гибридных орбиталей с помощью воздушных шаров. Взаимодействие натрия с этанолом и отсутствие взаимодействия с диэтиловым эфиром. Опыты, подтверждающие наличие функциональных групп у соединений различных классов.

Лабораторный опыт Изготовление моделей молекул —представителей различных классов органических соединений.

Практические занятия.

- 1 Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении.
- 2 Обнаружение галогенов (проба Бейльштейна).

1.2. Предельные углеводороды

Гомологический ряд алканов. Понятие об углеводородах. Особенности строения предельных углеводородов. Алканы как представители предельных углеводородов. Электронное и пространственное строение молекулы метана и других алканов. Гомологический ряд и изомерия парафинов. Нормальное и разветвленное строение

углеродной цепи. Номенклатура алканов и алкильных заместителей. Физические свойства алканов. Алканы в природе.

Химические свойства алканов. Реакции SR-типа: галогенирование (работы Н.Н.Семенова), нитрование по Коновалову. Механизм реакции хлорирования алканов. Реакции дегидрирования, горения, каталитического окисления алканов. Крекинг алканов, различные виды крекинга, применение в промышленности. Пиролиз и конверсия метана, изомеризация алканов.

Применение и способы получения алканов. Области применения алканов. Промышленные способы получения алканов: получение из природных источников, крекинг парафинов, получение синтетического бензина, газификация угля, гидрирование алканов. Лабораторные способы получения алканов: синтез Вюрца, декарбоксилирование, гидролиз карбида алюминия.

Циклоалканы. Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Понятие о напряжении цикла. Изомерия циклоалканов: межклассовая, углеродного скелета, геометрическая. Получение и физические свойства циклоалканов. Химические свойства циклоалканов. Специфика свойств циклоалканов с малым размером цикла. Реакции присоединения и радикального замещения.

Демонстрации Модели молекул метана, других алканов, различных конформаций циклогексана. Растворение парафина в бензине и испарение растворителя из смеси. Плавление парафина и его отношение к воде (растворимость, плотность, смачивание). Разделение смеси бензин—вода с помощью делительной воронки. Горение метана, пропан-бутановой смеси, парафина в условиях избытка и недостатка кислорода. Взрыв смеси метана с воздухом и хлором. Восстановление оксидов тяжелых металлов парафином. Отношение циклогексана к бромной воде и раствору перманганата калия.

Лабораторные опыты Изготовление моделей молекул алканов и галогеналканов. Изготовление парафинированной бумаги, испытание ее свойств: отношения к воде и жирам. Обнаружение воды, сажи, углекислого газа в продуктах горения свечи. Ознакомление со свойствами твердых парафинов: плавлением, растворимостью в воде и органических растворителях, химической инертностью (отсутствием взаимодействия с бромной водой, растворами перманганата калия, гидроксида натрия и серной кислоты).

Практическое занятие

3 Получение метана и изучение его свойств: горения, отношения к бромной воде и раствору перманганата калия.

1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды

Гомологический ряд алкенов. Электронное и пространственное строение молекулы этилена и алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия этиленовых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи, геометрическая. Особенности номенклатуры этиленовых углеводородов, названия важнейших радикалов. Физические свойства алкенов.

Химические свойства алкенов. Электрофильный характер реакций, склонность к реакциям присоединения, окисления, полимеризации. Правило Марковникова и его электронное обоснование. Реакции галогенирования, гидрогалогенирования, гидратации, гидрирования. Механизм АЕ-реакций. Понятие о реакциях полимеризации. Горение алкенов. Реакции окисления в мягких и жестких условиях. Реакция Вагнера и ее значение для обнаружения непредельных углеводородов, получения гликолей.

Применение и способы получения алкенов. Использование высокой реакционной способности алкенов в химической промышленности. Применение этилена и пропилена. Промышленные способы получения алкенов. Реакции дегидрирования и крекинга алкенов. Лабораторные способы получения алкенов.

Алкадиены. Понятие и классификация диеновых углеводородов по взаимному расположению кратных связей в молекуле. Особенности электронного и

пространственного строения сопряженных диенов. Понятие о π -электронной системе. Номенклатура диеновых углеводородов. Особенности химических свойств сопряженных диенов как следствие их электронного строения. Реакции 1,4-присоединения. Полимеризация диенов. Способы получения диеновых углеводородов: работы С.В.Лебедева, дегидрирование алканов.

Основные понятия химии высокомолекулярных соединений (на примере продуктов полимеризации алкенов, алкадиенов и их галогенпроизводных). Мономер, полимер, реакция полимеризации, степень полимеризации, структурное звено. Типы полимерных цепей: линейные, разветвленные, сшитые. Понятие о стереорегулярных полимерах. Полимеры термопластичные и термореактивные. Представление о пластмассах и эластомерах. Полиэтилен высокого и низкого давления, его свойства и применение. Катализаторы Циглера—Натта. Полипропилен, его применение и свойства. Галогенсодержащие полимеры: тефлон, поливинилхлорид. Каучуки натуральный и синтетические. Сополимеры (бутадиенстирольный каучук). Вулканизация каучука, резина и эбонит.

Демонстрации Модели молекул структурных и пространственных изомеров алкенов и алкадиенов. Коллекция «Каучук и резина». Деполимеризация каучука. Сгущение млечного сока каучуконосов (молочая, одуванчиков, фикуса).

Лабораторные опыты Обнаружение непредельных соединений в керосине, скипидаре. Ознакомление с образцами полиэтилена и полипропилена. Распознавание образцов алканов и алкенов.

Практические занятия

4 Получение этилена дегидратацией этилового спирта.

5 Взаимодействие этилена с бромной водой, раствором перманганата калия.

6 Сравнение пламени этилена с пламенем предельных углеводородов (метана, пропан-бутановой смеси).

1.4. Ацетиленовые углеводороды

Гомологический ряд алкинов. Электронное и пространственное строение ацетилена и других алкинов. Гомологический ряд и общая формула алкинов. Номенклатура ацетиленовых углеводородов. Изомерия межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи.

Химические свойства и применение алкинов. Особенности реакций присоединения по тройной углерод-углеродной связи. Реакция Кучерова. Правило Марковникова применительно к ацетиленам. Подвижность атома водорода (кислотные свойства алкинов). Окисление алкинов. Реакция Зелинского.

Применение ацетиленовых углеводородов. Поливинилацетат. Получение алкинов. Получение ацетилена пиролизом метана и карбидным методом.

Демонстрации Модели молекулы ацетилена и других алкинов. Получение ацетилена из карбида кальция, ознакомление с физическими и химическими свойствами ацетилена: растворимостью в воде, горением, взаимодействием с бромной водой, раствором перманганата калия, солями меди (I) и серебра.

Лабораторный опыт Изготовление моделей молекул алкинов, их изомеров.

1.5. Ароматические углеводороды

Гомологический ряд аренов. Бензол как представитель аренов. Развитие представлений о строении бензола. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Образование ароматической π -системы. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула. Номенклатура для дизамещенных производных бензола: орто-, мета-, пара-расположение заместителей. Физические свойства аренов.

Химические свойства аренов. Примеры реакций электрофильного замещения: галогенирования, алкилирования (катализаторы Фриделя—Крафтса), нитрования,

сульфирования. Реакции гидрирования и присоединения хлора к бензолу. Особенности химических свойств гомологов бензола. Взаимное влияние атомов на примере гомологов аренов. Ориентация в реакциях электрофильного замещения. Ориентанты I и II рода.

Применение и получение аренов. Природные источники ароматических углеводородов. Ароматизация алканов и циклоалканов. Алкилирование бензола.

Демонстрации Шаростержневые и объемные модели молекул бензола и его гомологов. Разделение смеси бензол—вода с помощью делительной воронки. Растворяющая способность бензола (экстракция органических и неорганических веществ бензолом из водного раствора йода, красителей; растворение в бензоле веществ, труднорастворимых в воде (серы, бензойной кислоты). Горение бензола. Отношение бензола к бромной воде, раствору перманганата калия. Получение нитробензола. Ознакомление с физическими свойствами ароматических углеводородов с использованием растворителя «Сольвент». Изготовление и использование простейшего прибора для хроматографии. Получение бензола декарбоксилированием бензойной кислоты. Получение и расслоение эмульсии бензола с водой. Отношение бензола к бромной воде и раствору перманганата калия.

1.6. Природные источники углеводородов

Нефть. Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливоэнергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее разделения, их использование. Вторичная переработка нефтепродуктов. Ректификация мазута при уменьшенном давлении. Крекинг нефтепродуктов. Различные виды крекинга, работы В.Г.Шухова. Изомеризация алканов. Алкилирование непредельных углеводородов. Риформинг нефтепродуктов. Качество автомобильного топлива. Октановое число.

Природный и попутный нефтяной газы. Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование.

Каменный уголь. Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Соединения, выделяемые из каменноугольной смолы. Продукты, получаемые из надсмольной воды. Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых.

Демонстрации Коллекция «Природные источники углеводородов». Сравнение процессов горения нефти и природного газа. Образование нефтяной пленки на поверхности воды. Каталитический крекинг парафина (или керосина).

Лабораторные опыты Определение наличия непредельных углеводородов в бензине и керосине. Растворимость различных нефтепродуктов (бензина, керосина, дизельного топлива, вазелина, парафина) друг в друге.

1.7. Гидроксильные соединения

Строение и классификация спиртов. Классификация спиртов по типу углеводородного радикала, числу гидроксильных групп и типу атома углерода, связанного с гидроксильной группой. Электронное и пространственное строение гидроксильной группы. Влияние строения спиртов на их физические свойства. Межмолекулярная водородная связь. Гомологический ряд предельных одноатомных спиртов. Изомерия и номенклатура алканолов, их общая формула.

Химические свойства алканолов. Реакционная способность предельных одноатомных спиртов. Сравнение кислотно-основных свойств органических и неорганических соединений, содержащих ОН-группу: кислот, оснований, амфотерных соединений (воды, спиртов). Реакции, подтверждающие кислотные свойства спиртов. Реакции замещения гидроксильной группы. Межмолекулярная дегидратация спиртов, условия образования простых эфиров. Сложные эфиры неорганических и органических кислот, реакции этерификации. Окисление и окислительное дегидрирование спиртов.

Способы получения спиртов. Гидролиз галогеналканов. Гидратация алкенов, условия ее проведения. Восстановление карбонильных соединений.

Отдельные представители алканолов. Метанол, его промышленное получение и применение в промышленности. Биологическое действие метанола. Специфические способы получения этилового спирта. Физиологическое действие этанола.

Многоатомные спирты. Изомерия и номенклатура представителей двух- и трехатомных спиртов. Особенности химических свойств многоатомных спиртов, их качественное обнаружение. Отдельные представители: этиленгликоль, глицерин, способы их получения, практическое применение.

Фенол. Электронное и пространственное строение фенола. Взаимное влияние ароматического кольца и гидроксильной группы. Химические свойства фенола как функция его химического строения. Бромирование фенола (качественная реакция), нитрование (пикриновая кислота, ее свойства и применение). Образование окрашенных комплексов с ионом Fe^{3+} . Применение фенола. Получение фенола в промышленности.

Демонстрации Модели молекул спиртов и фенолов. Растворимость в воде алканолов, этиленгликоля, глицерина, фенола. Сравнение скорости взаимодействия натрия с этанолом, пропанолом-2, 2-метилпропанолом-2, глицерином. Получение бромэтана из этанола. Вытеснение фенола из фенолята натрия угольной кислотой. Реакция фенола с формальдегидом. Качественные реакции на фенол. Зависимости растворимости фенола в воде от температуры. Взаимодействие фенола с раствором щелочи. Распознавание растворов фенолята натрия и карбоната натрия (барботаж выдыхаемого воздуха или действие сильной кислоты). Распознавание водных растворов фенола и глицерина.

Лабораторные опыты Ректификация смеси этанол—вода. Обнаружение воды в азеотропной смеси воды и этилового спирта.

Практические занятия

7 Изучение растворимости спиртов в воде.

8 Окисление спиртов различного строения хромовой смесью.

9 Получение диэтилового эфира. Получение глицерата меди.

1.8. Альдегиды и кетоны

Гомологические ряды альдегидов и кетонов. Понятие о карбонильных соединениях. Электронное строение карбонильной группы. Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений.

Химические свойства альдегидов и кетонов. Реакционная способность карбонильных соединений. Реакции окисления альдегидов, качественные реакции на альдегидную группу. Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол.

Применение и получение карбонильных соединений. Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, феромоны). Получение карбонильных соединений окислением спиртов, гидратацией алкинов, окислением углеводов. Отдельные представители альдегидов и кетонов, специфические способы их получения и свойства.

Демонстрации Шаростержневые и объемные модели молекул альдегидов и кетонов. Получение уксусного альдегида, окисление этанола хромовой смесью. Качественные реакции на альдегидную группу.

Лабораторные опыты Окисление этанола в этаналь раскаленной медной проволокой. Получение фенолоформальдегидного полимера. Распознавание раствора ацетона и формалина.

Практические занятия

10 Изучение восстановительных свойств альдегидов: реакция «серебряного зеркала», восстановление гидроксида меди (II).

11 Взаимодействие формальдегида с гидросульфитом натрия.

1.9. Карбоновые кислоты и их производные

Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Понятие о карбоновых кислотах и их классификация. Электронное и пространственное строение карбоксильной группы. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот, их номенклатура и изомерия. Межмолекулярные водородные связи карбоксильных групп, их влияние на физические свойства карбоновых кислот.

Химические свойства карбоновых кислот. Реакции, иллюстрирующие кислотные свойства и их сравнение со свойствами неорганических кислот. Образование функциональных производных карбоновых кислот. Реакции этерификации. Ангидриды карбоновых кислот, их получение и применение.

Способы получения карбоновых кислот. Отдельные представители и их значение. Общие способы получения: окисление алканов, алкенов, первичных спиртов, альдегидов. Важнейшие представители карбоновых кислот, их биологическая роль, специфические способы получения, свойства и применение муравьиной, уксусной, пальмитиновой и стеариновой; акриловой и метакриловой; олеиновой, линолевой и линоленовой; щавелевой; бензойной кислот.

Сложные эфиры. Строение и номенклатура сложных эфиров, межклассовая изомерия с карбоновыми кислотами. Способы получения сложных эфиров. Обратимость реакции этерификации и факторы, влияющие на смещение равновесия. Образование сложных полиэфиров. Полиэтилентерефталат. Лавсан как представитель синтетических волокон. Химические свойства и применение сложных эфиров.

Жиры. Жиры как сложные эфиры глицерина. Карбоновые кислоты, входящие в состав жиров. Зависимость консистенции жиров от их состава. Химические свойства жиров: гидролиз, омыление, гидрирование. Биологическая роль жиров, их использование в быту и промышленности.

Соли карбоновых кислот. Мыла. Способы получения солей: взаимодействие карбоновых кислот с металлами, основными оксидами, основаниями, солями; щелочной гидролиз сложных эфиров. Химические свойства солей карбоновых кислот: гидролиз, реакции ионного обмена. Мыла, сущность моющего действия. Отношение мыла к жесткой воде. Синтетические моющие средства — СМС (детергенты), их преимущества и недостатки.

Демонстрации Знакомство с физическими свойствами важнейших карбоновых кислот. Возгонка бензойной кислоты. Отношение различных карбоновых кислот к воде. Сравнение рН водных растворов уксусной и соляной кислот одинаковой молярности. Получение приятно пахнущего сложного эфира. Отношение сливочного, подсолнечного, машинного масел и маргарина к бромной воде и раствору перманганата калия.

Лабораторные опыты Взаимодействие раствора уксусной кислоты с магнием, оксидом цинка, гидроксидом железа (III), раствором карбоната калия и стеарата калия. Ознакомление с образцами сложных эфиров. Отношение сложных эфиров к воде и органическим веществам. Выведение жирного пятна с помощью сложного эфира. Растворимость жиров в воде и органических растворителях. Сравнение моющих свойств хозяйственного мыла и СМС в жесткой воде.

Практические занятия

12 Растворимость различных карбоновых кислот в воде. Взаимодействие уксусной кислоты с металлами. Получение изоамилового эфира уксусной кислоты.

13 Сравнение степени ненасыщенности твердого и жидкого жиров. Омыление жира. Получение мыла и изучение его свойств: пенообразования, реакций ионного обмена, гидролиза, выделения свободных жирных кислот.

1.10. Углеводы

Понятие об углеводах. Классификация углеводов. Моно-, ди- и полисахариды, представители каждой группы углеводов. Биологическая роль углеводов, их значение в жизни человека и общества.

Моносахариды. Строение и оптическая изомерия моносахаридов. Их классификация по числу атомов углерода и природе карбонильной группы. Формулы Фишера и Хеуорса для изображения молекул моносахаридов. Отнесение моносахаридов к D- и L-ряду. Важнейшие представители моноз. Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия. Химические свойства глюкозы: реакции по альдегидной группе («серебряного зеркала», окисление азотной кислотой, гидрирование). Реакции глюкозы как многоатомного спирта: взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при комнатной температуре и нагревании. Различные типы брожения (спиртовое, молочнокислое). Глюкоза в природе. Биологическая роль и применение глюкозы. Фруктоза как изомер глюкозы. Сравнение строения молекулы и химических свойств глюкозы и фруктозы. Фруктоза в природе и ее биологическая роль. Пентозы. Рибоза и дезоксирибоза как представители альдопентоз. Строение молекул.

Дисахариды. Строение дисахаридов. Способ сочленения циклов. Восстанавливающие и невосстанавливающие свойства дисахаридов как следствие сочленения цикла. Строение и химические свойства сахарозы. Технологические основы производства сахарозы. Лактоза и мальтоза как изомеры сахарозы.

Полисахариды. Общее строение полисахаридов. Строение молекулы крахмала, амилоза и амилопектин. Физические свойства крахмала, его нахождение в природе и биологическая роль. Гликоген. Химические свойства крахмала. Строение элементарного звена целлюлозы. Влияние строения полимерной цепи на физические и химические свойства целлюлозы. Гидролиз целлюлозы, образование сложных эфиров с неорганическими и органическими кислотами. Понятие об искусственных волокнах: ацетатном шелке, вискозе. Нахождение в природе и биологическая роль целлюлозы. Сравнение свойств крахмала и целлюлозы.

Демонстрации Образцы углеводов и изделий из них. Получение сахара кальция и выделение сахарозы из раствора сахара кальция. Взаимодействие глюкозы с фуксинсернистой кислотой. Отношение растворов сахарозы и мальтозы к $\text{Cu}(\text{OH})_2$ при нагревании. Ознакомление с физическими свойствами крахмала и целлюлозы. Набухание целлюлозы и крахмала в воде. Получение тринитрата целлюлозы. Коллекция волокон.

Лабораторные опыты Ознакомление с физическими свойствами глюкозы (аптечная упаковка, таблетки). Кислотный гидролиз сахарозы. Знакомство с образцами полисахаридов. Обнаружение крахмала с помощью качественной реакции в меде, хлебе, йогурте, маргарине, макаронных изделиях, крупах.

Практические занятия

14 Реакция «серебряного зеркала» глюкозы. Взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при различных температурах.

15 Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу.

16 Обнаружение лактозы в молоке. Действие йода на крахмал.

1.11. Амины, аминокислоты, белки

Классификация и изомерия аминов. Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических аминов, изомерия и номенклатура.

Химические свойства аминов. Амины как органические основания, их сравнение с аммиаком и другими неорганическими основаниями. Сравнение химических свойств алифатических и ароматических аминов. Образование амидов. Анилиновые красители. Понятие о синтетических волокнах. Полиамиды и полиамидные синтетические волокна.

Применение и получение аминов. Получение аминов. Работы Н.Н.Зинина.

Аминокислоты. Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия α -аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Реакции конденсации.

Пептидная связь. Синтетические волокна: капрон, энант. Классификация волокон. Получение аминокислот, их применение и биологическая функция.

Белки. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции. Биологические функции белков, их значение. Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения.

Демонстрации Физические свойства метиламина: агрегатное состояние, цвет, запах, отношение к воде. Горение метиламина. Взаимодействие анилина и метиламина с водой и кислотами. Окрашивание тканей анилиновыми красителями. Обнаружение функциональных групп в молекулах аминокислот. Нейтрализация щелочи аминокислотой. Нейтрализация кислоты аминокислотой. Растворение и осаждение белков.

Лабораторные опыты Изготовление шаростержневых и объемных моделей изомерных аминов. Растворение белков в воде и их коагуляция. Обнаружение белка в курином яйце и молоке.

Практические занятия

17 Образование солей анилина. Бромирование анилина.

18 Образование солей глицина. Получение медной соли глицина.

19 Денатурация белка. Цветные реакции белков.

1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты

Нуклеиновые кислоты. Нуклеиновые кислоты как природные полимеры. Нуклеотиды, их строение, примеры. АТФ и АДФ, их взаимопревращение и роль этого процесса в природе. Понятие ДНК и РНК. Строение ДНК, ее первичная и вторичная структура. Работы Ф.Крика и Д.Уотсона. Комплементарность азотистых оснований. Репликация ДНК. Особенности строения РНК. Типы РНК и их биологические функции. Понятие о троичном коде (кодоне). Биосинтез белка в живой клетке. Генная инженерия и биотехнология. Трансгенные формы растений и животных.

Демонстрации Модели молекул важнейших гетероциклов. Коллекция гетероциклических соединений. Действие раствора пиридина на индикатор. Взаимодействие пиридина с соляной кислотой. Модель молекулы ДНК, демонстрация принципа комплементарности азотистых оснований. Образцы продуктов питания из трансгенных форм растений и животных. Лекарства и препараты, изготовленные методами генной инженерии и биотехнологии.

Лабораторный опыт Изготовление объемных и шаростержневых моделей азотистых гетероциклов.

1.13. Биологически активные соединения

Ферменты. Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов: селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и pH среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности.

Витамины. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, D и Е). Авитаминозы, гипервитаминозы и гиповитаминозы, их профилактика.

Гормоны. Понятие о гормонах как биологически активных веществах, выполняющих эндокринную регуляцию жизнедеятельности организмов. Классификация гормонов: стероиды, производные аминокислот, полипептидные и белковые гормоны. Отдельные представители: эстрадиол, тестостерон, инсулин, адреналин.

Лекарства. Понятие о лекарствах как химиотерапевтических препаратах. Краткие исторические сведения о возникновении и развитии химиотерапии. Группы лекарств: сульфамиды (стрептоцид), антибиотики (пенициллин), антипиретики (аспирин), анальгетики (анальгин). Механизм действия некоторых лекарственных препаратов, строение молекул, прогнозирование свойств на основе анализа химического строения. Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Безопасные способы применения, лекарственные формы.

Демонстрации Сравнение скорости разложения H_2O_2 под действием фермента каталазы и неорганических катализаторов: KI , $FeCl_3$, MnO_2 . Образцы витаминных препаратов. Поливитаминны. Иллюстрации фотографий животных с различными формами авитаминозов. Плакат с изображением структурных формул эстрадиола, тестостерона, адреналина. Взаимодействие адреналина с раствором $FeCl_3$. Белковая природа инсулина (цветная реакция на белки). Плакаты или кодограммы с формулами амида сульфаниловой кислоты, дигидрофолиевой и ложной дигидрофолиевой кислот, бензилпенициллина, тетрациклина, цефотаксима, аспирина.

Лабораторные опыты Испытание растворимости адреналина в воде и соляной кислоте. Обнаружение аспирина в готовой лекарственной форме.

Практические занятия

20 Обнаружение витамина А в подсолнечном масле. Обнаружение витамина С в яблочном соке. Определение витамина D в рыбьем жире или курином желтке.

21 Действие амилазы слюны на крахмал. Действие дегидрогеназы на метиленовый синий. Действие каталазы на пероксид водорода.

22 Анализ лекарственных препаратов, производных салициловой кислоты. Анализ лекарственных препаратов, производных п-аминофенола. 2. Общая и неорганическая химия

2.1. Химия — наука о веществах

Состав вещества. Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул: молекулярные и структурные формулы; шаростержневые и масштабные пространственные (Стюарта—Бриггса) модели молекул.

Измерение вещества. Масса атомов и молекул. Атомная единица массы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества и единицы его измерения: моль, ммоль, кмоль. Число Авогадро. Молярная масса.

Агрегатные состояния вещества. Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное агрегатные состояния вещества. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева—Клапейрона.

Смеси веществ. Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси.

Демонстрации Опыты, иллюстрирующие закон сохранения массы веществ. Набор моделей атомов и молекул. Некоторые вещества количеством в 1 моль. Модель молярного объема газов.

Практические занятия

23 Изготовление моделей молекул некоторых органических и неорганических веществ.

24 Очистка веществ фильтрованием и дистилляцией. Очистка веществ перекристаллизацией.

2.2. Строение атома

Атом — сложная частица. Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз. Планетарная модель

атома Э.Резерфорда. Строение атома по Н.Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира.

Состав атомного ядра. Нуклоны: протоны и нейтроны. Изотопы и нуклиды. Устойчивость ядер.

Электронная оболочка атомов. Понятие об электронной орбитали и электронном облаке. Квантовые числа: главное, орбитальное (побочное), магнитное и спиновое. Распределение электронов по энергетическим уровням, подуровням и орбиталям в соответствии с принципом наименьшей энергии, принципом Паули и правилом Гунда. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Валентные возможности атомов химических элементов. Электронная классификация химических элементов: s-, p-, d-, f-элементы.

Демонстрации Фотоэффект. Модели орбиталей различной формы.

Лабораторный опыт Наблюдение спектров испускания и поглощения соединений химических элементов с помощью спектроскопа.

2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева

Открытие периодического закона. Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников (И.В.Деберейнера, А.Э.Шанкуртуа, Дж.А.Ньюлендса, Л.Ю.Мейера), съезд химиков в Карлсруэ, личностные качества Д.И.Менделеева. Открытие Д.И.Менделеевым Периодического закона. Периодический закон и строение атома. Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г.Мозли. Современная формулировка Периодического закона.

Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.

Демонстрации Различные варианты таблицы Периодической системы химических элементов Д.И.Менделеева. Образцы простых веществ оксидов и гидроксидов элементов III периода.

Лабораторный опыт Сравнение свойств простых веществ, оксидов и гидроксидов элементов III периода.

2.4. Строение вещества

Понятие о химической связи. Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная.

Ковалентная химическая связь. Два механизма образования этой связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная ковалентные связи. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: σ - и π -связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками.

Ионная химическая связь. Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.

Металлическая химическая связь. Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.

Водородная химическая связь. Механизм образования такой связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров. Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т.п.

Комплексообразование. Понятие о комплексных соединениях. Координационное число комплексообразователя. Внутренняя и внешняя сфера комплексов. Номенклатура комплексных соединений. Их значение.

Демонстрации Модели молекул различной архитектуры. Модели из воздушных шаров пространственного расположения sp -, sp^2 -, sp^3 гибридных орбиталей. Модели кристаллических решеток различного типа. Модели молекул ДНК и белка.

Лабораторные опыты Взаимодействие многоатомных спиртов с фелинговой жидкостью. Качественные реакции на ионы Fe^{2+} и Fe^{3+} .

2.5. Полимеры

Неорганические полимеры. Полимеры — простые вещества с атомной кристаллической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен, взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространственным строением аллотропных модификаций); селен и теллур цепочечного строения. Полимеры — сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, кремнезем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). Минералы и горные породы. Сера пластическая. Минеральное волокно — асбест. Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли — литосферы.

Органические полимеры. Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дубление белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров по различным признакам.

Демонстрации Коллекции пластмасс, каучуков, волокон, минералов и горных пород. Минеральное волокно — асбест — и изделия из него. Модели молекул белков, ДНК, РНК.

Лабораторные опыты Ознакомление с образцами пластмасс, волокон, каучуков, минералов и горных пород. Проверка пластмасс на электрическую проводимость, горючесть, отношение к растворам кислот, щелочей и окислителей. Сравнение свойств терморезистивных и термопластичных пластмасс. Получение нитей из капроновой или лавсановой смолы. Обнаружение хлора в поливинилхлориде.

2.6. Дисперсные системы

Понятие о дисперсных системах. Классификация дисперсных систем в зависимости от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их частиц. Грубодисперсные системы: эмульсии и суспензии. Тонкодисперсные системы: коллоидные (золи и гели) и истинные (молекулярные, молекулярно-ионные и ионные). Эффект Тиндаля. Коагуляция в коллоидных растворах. Синерезис в гелях.

Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и практической жизни человека. Эмульсии и суспензии в строительстве, пищевой и медицинской промышленности, косметике. Биологические, медицинские и технологические золи. Значение гелей в организации живой материи. Биологические, пищевые, медицинские,

косметические гели. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей. Свертывание крови как биологический синерезис, его значение.

Демонстрации Виды дисперсных систем и их характерные признаки. Прохождение луча света через коллоидные и истинные растворы (эффект Тиндаля).

Лабораторные опыты Получение суспензии серы и канифоли. Получение эмульсии растительного масла и бензола. Получение золя крахмала. Получение золя серы из тиосульфата натрия.

2.7. Химические реакции

Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Понятие о химической реакции. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); по изменению степеней окисления элементов (окислительно-восстановительные и неокислительно-восстановительные реакции); по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные).

Вероятность протекания химических реакций. Внутренняя энергия, энтальпия. Тепловой эффект химических реакций. Термохимические уравнения. Стандартная энтальпия реакций и образования веществ. Закон Г.И.Гесса и его следствия. Энтропия.

Скорость химических реакций. Понятие о скорости реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Энергия активации. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант—Гоффа). Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ.

Обратимость химических реакций. Химическое равновесие. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье).

Демонстрации Превращение красного фосфора в белый; кислорода в озон. Модели бутана и изобутана. Получение кислорода из пероксида водорода и воды; дегидратация этанола. Цепочка превращений $P \rightarrow P_2O_5 \rightarrow H_3PO_4$; свойства уксусной кислоты; реакции, идущие с образованием осадка, газа и воды; свойства металлов, окисление альдегида в кислоту и спирта в альдегид. Реакции горения; реакции эндотермические на примере реакции разложения (этанола, калийной селитры, бихромата аммония) и экзотермические на примере

реакций соединения (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия этиленом, гашение извести и др.). Взаимодействие цинка с растворами соляной и серной кислот при разных температурах, разных концентрациях соляной кислоты; разложение пероксида кислорода с помощью оксида марганца (IV), катализаторы сырого мяса и сырого картофеля. Взаимодействие цинка различной поверхности (порошка, пыли, гранул) с кислотой. Модель «кипящего слоя». Смещение равновесия в системе: $Fe^{3+} + 3 CNS^- \rightleftharpoons Fe(CNS)_3$; омыление жиров, реакции этерификации. Зависимость степени электролитической диссоциации уксусной кислоты от разбавления. Сравнение свойств 0,1 N растворов серной и сернистой кислот; муравьиной и уксусной кислот; гидроксидов лития, натрия и калия.

Лабораторные опыты Получение кислорода разложением пероксида водорода и (или) перманганата калия. Реакции, идущие с образованием осадка, газа или воды для органических и неорганических кислот.

2.8. Растворы

Понятие о растворах. Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная.

Теория электролитической диссоциации. Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Степень электролитической диссоциации и факторы ее зависимости. Сильные и средние электролиты. Диссоциация воды. Водородный показатель. Среда водных растворов электролитов. Реакции обмена в водных растворах электролитов.

Гидролиз как обменный процесс. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Обратимый гидролиз солей. Ступенчатый гидролиз. Практическое применение гидролиза. Гидролиз органических веществ (белков, жиров, углеводов, полинуклеотидов, АТФ) и его биологическое и практическое значение. Омыление жиров. Реакция этерификации.

Демонстрации Сравнение электропроводности растворов электролитов. Смещение равновесия диссоциации слабых кислот. Индикаторы и изменение их окраски в разных средах. Серноокислый и ферментативный гидролиз углеводов. Гидролиз карбонатов, сульфатов и силикатов щелочных металлов; нитратов свинца (II) или цинка, хлорида аммония.

Лабораторный опыт Характер диссоциации различных гидроксидов.

Практическое занятие

25 Приготовление растворов различных видов концентрации.

2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы

Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов — простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ. Восстановительные свойства веществ, образованных элементами в низшей (отрицательной) степени окисления. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления.

Классификация окислительно-восстановительных реакций. Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспропорционирования). Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов.

Химические источники тока. Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Гальванические элементы и принципы их работы. Составление гальванических элементов. Образование гальванических пар при химических процессах. Гальванические элементы, применяемые в жизни: свинцовая аккумуляторная батарея, никель-кадмиевые батареи, топливные элементы. Электролиз расплавов и водных растворов электролитов. Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами.

Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза.

Демонстрации Восстановление дихромата калия цинком. Восстановление оксида меди (II) углем и водородом. Восстановление дихромата калия этиловым спиртом.

Окислительные свойства азотной кислоты. Окислительные свойства дихромата калия. Гальванические элементы и батарейки. Электролиз раствора хлорида меди (II).

Лабораторные опыты Взаимодействие металлов с неметаллами, а также с растворами солей и растворами кислот. Взаимодействие серной и азотной кислот с медью. Окислительные свойства перманганата калия в различных средах.

2.10. Классификация веществ. Простые вещества

Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Оксиды, их классификация. Гидроксиды (основания, кислородсодержащие кислоты, амфотерные гидроксиды). Кислоты, их классификация. Основания, их классификация. Соли средние, кислые, основные и комплексные.

Металлы. Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества — металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и их восстановительные свойства: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами (спиртами, галогеналканами, фенолом, кислотами), щелочами. Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов.

Коррозия металлов. Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии.

Общие способы получения металлов. Металлы в природе. Metallургия и ее виды: пирро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение. Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе, особенности строения их атомов. Электроотрицательность. Благородные газы. Электронное строение атомов благородных газов и особенности их химических и физических свойств.

Неметаллы — простые вещества. Их атомное и молекулярное строение их. Аллотропия. Химические свойства неметаллов. Окислительные свойства: взаимодействие с металлами, водородом, менее электроотрицательными неметаллами, некоторыми сложными веществами. Восстановительные свойства неметаллов в реакциях с фтором, кислородом, сложными веществами — окислителями (азотной и серной кислотами и др.).

Демонстрации Коллекция «Классификация неорганических веществ» и образцы представителей классов. Коллекция «Классификация органических веществ» и образцы представителей классов. Модели кристаллических решеток металлов. Коллекция металлов с разными физическими свойствами. Взаимодействие лития, натрия, магния и железа с кислородом; щелочных металлов с водой, спиртами, фенолом; цинка с растворами соляной и серной кислот; натрия с серой; алюминия с йодом; железа с раствором медного купороса; алюминия с раствором едкого натра. Оксиды и гидроксиды хрома. Коррозия металлов в зависимости от условий. Защита металлов от коррозии: образцы «нержавеек», защитных покрытий. Коллекция руд. Электролиз растворов солей. Модели кристаллических решеток йода, алмаза, графита. Аллотропия фосфора, серы, кислорода. Взаимодействие водорода с кислородом; сурьмы с хлором; натрия с йодом; хлора с раствором бромида калия; хлорной и сероводородной воды; обесцвечивание бромной воды этиленом или ацетиленом.

Лабораторные опыты Ознакомление с образцами представителей классов неорганических веществ. Ознакомление с образцами представителей классов органических веществ. Ознакомление с коллекцией руд. Получение кислорода и его свойства. Получение водорода и его свойства. Получение пластической серы, химические свойства серы. Взаимодействие металлов с растворами кислот и солей. Свойства угля: адсорбционные, восстановительные. Взаимодействие цинка или алюминия с растворами

кислот и щелочей. Окрашивание пламени катионами щелочных и щелочноземельных металлов.

2.11. Основные классы неорганических и органических соединений

Водородные соединения неметаллов. Получение аммиака и хлороводорода синтезом и косвенно. Физические свойства. Отношение к воде: кислотные свойства.

Оксиды и ангидриды карбоновых кислот. Несолеобразующие и солеобразующие оксиды. Кислотные оксиды, их свойства. Основные оксиды, их свойства. Амфотерные оксиды, их свойства. Зависимость свойств оксидов металлов от степени окисления. Ангидриды карбоновых кислот как аналоги кислотных оксидов.

Кислоты органические и неорганические. Кислоты в свете теории электролитической диссоциации. Кислоты в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических кислот. Общие свойства кислот: взаимодействие органических и неорганических кислот с металлами, основными и амфотерными оксидами и гидроксидами, солями, образование сложных эфиров. Особенности свойств концентрированной серной и азотной кислот.

Основания органические и неорганические. Основания в свете теории электролитической диссоциации. Основания в свете протолитической теории. Классификация органических и неорганических оснований. Химические свойства щелочей и нерастворимых оснований. Свойства бескислородных оснований: аммиака и аминов. Взаимное влияние атомов в молекуле анилина.

Амфотерные органические и неорганические соединения. Амфотерные основания в свете протолитической теории. Амфотерность оксидов и гидроксидов переходных металлов: взаимодействие с кислотами и щелочами.

Соли. Классификация и химические свойства солей. Особенности свойств солей органических и неорганических кислот. Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений. Понятие о генетической связи и генетических рядах в неорганической и органической химии. Генетические ряды металла (на примере кальция и железа), неметалла (серы и кремния), переходного элемента (цинка). Генетические ряды и генетическая связь в органической химии. Единство мира веществ.

Демонстрации Коллекции кислотных, основных и амфотерных оксидов, демонстрация их свойств. Взаимодействие концентрированных азотной и серной кислот, а также разбавленной азотной кислоты с медью. Реакция «серебряного зеркала» для муравьиной кислоты. Взаимодействие раствора гидроксида натрия с кислотными оксидами (оксидом фосфора (V)), амфотерными гидроксидами (гидроксидом цинка). Взаимодействие аммиака с хлороводородом и водой. Аналогично для метиламина. Взаимодействие аминокислот с кислотами и щелочами. Осуществление переходов: $\text{Ca} \rightarrow \text{CaO} \rightarrow \text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \rightarrow \text{Ca}(\text{OH})_2 \rightarrow \text{P} \rightarrow \text{P}_2\text{O}_5 \rightarrow \text{H}_3\text{PO}_4$ $\text{Cu} \rightarrow \text{CuO} \rightarrow \text{CuSO}_4 \rightarrow \text{Cu}(\text{OH})_2 \rightarrow \text{CuO} \rightarrow \text{CuC}_2\text{H}_5\text{OH} \rightarrow \text{C}_2\text{H}_4 \rightarrow \text{C}_2\text{H}_4\text{Br}_2$

Лабораторные опыты Получение и свойства углекислого газа. Свойства соляной, серной (разбавленной) и уксусной кислот. Взаимодействие гидроксида натрия с солями (сульфатом меди (II) и хлоридом аммония). Разложение гидроксида меди. Получение и амфотерные свойства гидроксида алюминия. Получение жесткой воды и изучение ее свойств. Устранение временной и постоянной жесткости.

Практические занятия

26 Получение хлороводорода и соляной кислоты, их свойства.

27 Получение аммиака, его свойства.

2.12. Химия элементов

s-Элементы

Водород. Двойственное положение водорода в периодической системе. Изотопы водорода. Тяжелая вода. Окислительные и восстановительные свойства водорода, его

получение и применение. Роль водорода в живой и неживой природе. Вода. Роль воды как средообразующего вещества клетки. Экологические аспекты водопользования.

Элементы IA-группы.

Щелочные металлы. Общая характеристика щелочных металлов на основании положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Получение, физические и химические свойства щелочных металлов. Катионы щелочных металлов как важнейшая химическая форма их существования, регулятивная роль катионов калия и натрия в живой клетке. Природные соединения натрия и калия, их значение.

Элементы IIA-группы.

Общая характеристика щелочноземельных металлов и магния на основании положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Кальций, его получение, физические и химические свойства. Важнейшие соединения кальция, их значение и применение. Кальций в природе, его биологическая роль.

p-Элементы

Алюминий. Характеристика алюминия на основании положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атома. Получение, физические и химические свойства алюминия. Важнейшие соединения алюминия, их свойства, значение и применение. Природные соединения алюминия.

Углерод и кремний. Общая характеристика на основании их положения в Периодической системе Д.И.Менделеева и строения атома. Простые вещества, образованные этими элементами. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния. Важнейшие соли угольной и кремниевой кислот. Силикатная промышленность.

Галогены. Общая характеристика галогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Галогены — простые вещества: строение молекул, химические свойства, получение и применение. Важнейшие соединения галогенов, их свойства, значение и применение. Галогены в природе. Биологическая роль галогенов.

Халькогены. Общая характеристика халькогенов на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Халькогены — простые вещества. Аллотропия. Строение молекул аллотропных модификаций и их свойства. Получение и применение кислорода и серы. Халькогены в природе, их биологическая роль.

Элементы VA-группы.

Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Строение молекулы азота и аллотропных модификаций фосфора, их физические и химические свойства. Водородные соединения элементов VA-группы. Оксиды азота и фосфора, соответствующие им кислоты. Соли этих кислот. Свойства кислородных соединений азота и фосфора, их значение и применение. Азот и фосфор в природе, их биологическая роль.

Элементы IVA-группы.

Общая характеристика элементов этой группы на основании их положения в Периодической системе элементов Д.И.Менделеева и строения атомов. Углерод и его аллотропия. Свойства аллотропных модификаций углерода, их значение и применение. Оксиды и гидроксиды углерода и кремния, их химические свойства. Соли угольной и кремниевых кислот, их значение и применение. Природообразующая роль углерода для живой и кремния для неживой природы.

d-Элементы

Особенности строения атомов d-элементов (IB-VIIB-групп). Медь, цинк, хром, железо, марганец как простые вещества, их физические и химические свойства. Нахождение этих металлов в природе, их получение и значение. Соединения d-элементов с различными степенями окисления. Характер оксидов и гидроксидов этих элементов в зависимости от степени окисления металла.

Демонстрации Коллекции простых веществ, образованных элементами различных электронных семейств. Коллекции минералов и горных пород. Получение аллотропных модификаций кислорода, серы, фосфора. Химические свойства водорода, кислорода, серы, фосфора, галогенов, углерода. Оксиды серы, азота, углерода, железа, марганца, меди с различными степенями окисления, их свойства. Гидроксиды серы, хрома, марганца, железа, меди, алюминия и цинка, их получение и химические свойства.

Лабораторные опыты Изучение свойств простых веществ и соединений s-элементов. Изучение свойств простых веществ и соединений p-элементов. Изучение свойств простых веществ и соединений d-элементов.

Практические занятия

28 Получение гидроксидов алюминия и цинка; исследование их свойств.

29 Получение и исследование свойств оксидов серы, углерода, фосфора.

2.13. Химия в жизни общества

Химия и производство. Химическая промышленность и химические технологии. Сырье для химической промышленности. Вода в химической промышленности. Энергия для химического производства. Научные принципы химического производства. Защита окружающей среды и охрана труда при химическом производстве. Основные стадии химического производства. Сравнение производства аммиака и метанола.

Химия в сельском хозяйстве. Химизация сельского хозяйства и ее направления. Растения и почва, почвенный поглощающий комплекс. Удобрения и их классификация. Химические средства защиты растений. Отрицательные последствия применения пестицидов и борьба с ними. Химизация животноводства.

Химия и экология. Химическое загрязнение окружающей среды. Охрана гидросферы от химического загрязнения. Охрана почвы от химического загрязнения. Охрана атмосферы от химического загрязнения. Охрана флоры и фауны от химического загрязнения. Биотехнология и генная инженерия.

Химия и повседневная жизнь человека. Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Средства личной гигиены и косметики. Химия и пища. Маркировки упаковок пищевых и гигиенических продуктов и умение их читать. Экология жилища. Химия и генетика человека.

Демонстрации Модели производства серной кислоты и аммиака. Коллекция удобрений и пестицидов. Образцы средств бытовой химии и лекарственных препаратов.

Практические занятия

30 Ознакомление с коллекцией удобрений и пестицидов.

31 Ознакомление с образцами средств бытовой химии и лекарственных препаратов.

Примерные темы рефератов (докладов), индивидуальных проектов

Биотехнология и генная инженерия — технологии XXI века.

Нанотехнология как приоритетное направление развития науки и производства в Российской Федерации.

Современные методы обеззараживания воды.

Аллотропия металлов.

Жизнь и деятельность Д.И. Менделеева.

«Периодическому закону будущее не грозит разрушением...»

Синтез 114-го элемента — триумф российских физиков-ядерщиков.

Изотопы водорода.

Использование радиоактивных изотопов в технических целях.

Рентгеновское излучение и его использование в технике и медицине.

Плазма — четвертое состояние вещества.

Аморфные вещества в природе, технике, быту.

Охрана окружающей среды от химического загрязнения.

Количественные характеристики загрязнения окружающей среды.

Применение твердого и газообразного оксида углерода (IV).
Защита озонового экрана от химического загрязнения.
Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности.
Косметические гели.
Применение суспензий и эмульсий в строительстве.
Минералы и горные породы как основа литосферы.
Растворы вокруг нас.
Типы растворов.
Вода как реагент и среда для химического процесса.
Жизнь и деятельность С.Аррениуса.
Вклад отечественных ученых в развитие теории электролитической диссоциации.
Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях.
Серная кислота — «хлеб химической промышленности».
Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля.
Оксиды и соли как строительные материалы.
История гипса.
Поваренная соль как химическое сырье.
Многоликий карбонат кальция: в природе, в промышленности, в быту.
Реакции горения на производстве и в быту.
Виртуальное моделирование химических процессов.
Электролиз растворов электролитов.
Электролиз расплавов электролитов.
Практическое применение электролиза: рафинирование, гальванопластика, гальваностегия.
История получения и производства алюминия.
Электролитическое получение и рафинирование меди.
Жизнь и деятельность Г.Дэви.
Роль металлов в истории человеческой цивилизации.
История отечественной черной металлургии.
Современное металлургическое производство.
История отечественной цветной металлургии.
Роль металлов и сплавов в научно-техническом прогрессе.
Коррозия металлов и способы защиты от коррозии.
Инертные или благородные газы.
Рождающие соли — галогены.
История шведской спички.
История возникновения и развития органической химии.
Жизнь и деятельность А.М.Бутлерова.
Витализм и его крах.
Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии.
Современные представления о теории химического строения.
Экологические аспекты использования углеводородного сырья.
Экономические аспекты международного сотрудничества по использованию углеводородного сырья.
История открытия и разработки газовых и нефтяных месторождений в Российской Федерации.
Химия углеводородного сырья и моя будущая профессия.
Углеводородное топливо, его виды и назначение.
Синтетические каучуки: история, многообразие и перспективы.
Резинотехническое производство и его роль в научно-техническом прогрессе.
Сварочное производство и роль химии углеводородов в нем.

Нефть и ее транспортировка как основа взаимовыгодного международного сотрудничества.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Вид учебной работы	Количество часов
Аудиторные занятия. Содержание обучения	
Введение	2
1. Органическая химия	97
1.1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений	12
1.2. Предельные углеводороды	11
1.3. Этиленовые и диеновые углеводороды	7
1.4. Ацетиленовые углеводороды	4
1.5. Ароматические углеводороды	5
1.6. Природные источники углеводородов	4
1.7. Гидроксильные соединения	10
1.8. Альдегиды и кетоны	7
1.9. Карбоновые кислоты и их производные	7
1.10. Углеводы	7
1.11. Амины, аминокислоты, белки	10
1.12. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты	6
1.13. Биологически активные соединения	7
2. Общая и неорганическая химия	93
2.1. Химия — наука о веществах	5
2.2. Строение атома	5
2.3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева	9
2.4. Строение вещества	8
2.5. Полимеры	4
2.6. Дисперсные системы	2
2.7. Химические реакции	11
2.8. Растворы	8
2.9. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы	9
2.10. Классификация веществ. Простые вещества	5
2.11. Основные классы неорганических и органических соединений	10
2.12. Химия элементов	12
2.13. Химия в жизни общества	5
Итого	192
Внеаудиторная самостоятельная работа	96
Промежуточная аттестация в форме экзамена	24
Всего	288

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Важнейшие химические понятия	Умение давать определение и оперировать следующими химическими понятиями: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы,

	химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология
Основные законы химии	Формулирование законов сохранения массы веществ и постоянства состава веществ. Установка причинно-следственной связи между содержанием этих законов и написанием химических формул и уравнений. Установка эволюционной сущности менделеевской и современной формулировок периодического закона Д. И. Менделеева. Объяснение физического смысла символики периодической таблицы химических элементов Д. И. Менделеева (номеров элемента, периода, группы) и установка причинно-следственной связи между строением атома и закономерностями изменения свойств элементов и образованных ими веществ в периодах и группах. Характеристика элементов малых и больших периодов по их положению в Периодической системе Д. И. Менделеева
Основные теории химии	Установка зависимости свойств химических веществ от строения атомов образующих их химических элементов. Характеристика важнейших типов химических связей и относительности этой типологии. Объяснение зависимости свойств веществ от их состава и строения кристаллических решеток. Формулировка основных положений теории электролитической диссоциации и характеристика в свете этой теории свойств основных классов неорганических соединений. Формулировка основных положений теории химического строения органических соединений и характеристика в свете этой теории свойств основных классов органических соединений
Важнейшие вещества и материалы	Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших металлов (IA и II A групп, алюминия, железа, а в естественно-научном профиле и некоторых d-элементов) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших неметаллов (VIII A, VIIA, VIA групп, а также азота и фосфора, углерода и кремния, водорода) и их соединений. Характеристика состава, строения, свойств, получения и применения важнейших классов углеводородов (алканов, циклоалканов, алкенов, алкинов, аренов) и их наиболее значимых в народнохозяйственном плане представителей. Аналогичная характеристика важнейших представителей других классов органических соединений: метанола и этанола, сложных эфиров, жиров, мыл, альдегидов (формальдегидов и ацетальдегида), кетонов (ацетона), карбоновых кислот (уксусной кислоты, для естественно-научного профиля представителей других классов кислот), моносахаридов (глюкозы), дисахаридов (сахарозы), полисахаридов (крахмала и целлюлозы), анилина, аминокислот, белков, искусственных и синтетических волокон, каучуков, пластмасс
Химический язык и символика	Использование в учебной и профессиональной деятельности химических терминов и символики. Название изученных веществ по тривиальной или международной номенклатуре и отражение состава этих соединений с помощью химических формул. Отражение химических процессов с помощью уравнений химических реакций
Химические реакции	Объяснение сущности химических процессов. Классификация химических реакций по различным признакам: числу и составу продуктов и реагентов,

	тепловому эффекту, направлению, фазе, наличию катализатора, изменению степеней окисления элементов, образующих вещества. Установка признаков общего и различного в типологии реакций для неорганической и органической химии. Классификация веществ и процессов с точки зрения окисления-восстановления. Составление уравнений реакций с помощью метода электронного баланса. Объяснение зависимости скорости химической реакции и положения химического равновесия от различных факторов
Химический эксперимент	Выполнение химического эксперимента в полном соответствии с правилами безопасности. Наблюдение, фиксация и описание результатов проведенного эксперимента
Химическая информация	Проведение самостоятельного поиска химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета). Использование компьютерных технологий для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах
Расчеты по химическим формулам и уравнениям	Установка зависимости между качественной и количественной сторонами химических объектов и процессов. Решение расчетных задач по химическим формулам и уравнениям
Профильное и профессионально значимое содержание	Объяснение химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве. Определение возможностей протекания химических превращений в различных условиях. Соблюдение правил экологически грамотного поведения в окружающей среде. Оценка влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы. Соблюдение правил безопасного обращения с горючими и токсичными веществами, лабораторным оборудованием. Подготовка растворов заданной концентрации в быту и на производстве. Критическая оценка достоверности химической информации, поступающей из разных источников

3.3.12 ОУД.12 Обществознание (включая экономику и право)

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Обществознание как учебный курс. Социальные науки. Специфика объектов изучения. Актуальность изучения обществознания при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

1. Человек. Человек в системе общественных отношений.

1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества
Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение

Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы.

Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни.

Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мироззрение. Типы мироззрения. Основные особенности научного мышления.

Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничения (внутренние — со стороны самого человека и внешние — со стороны общества).

Выбор ответственности за его последствия. Гражданские качества личности. Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи.

1.2. Духовная культура личности и общества

Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура — продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям.

1.3. Наука и образование в современном мире

Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом. Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование.

1.4. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры
Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал. Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации. Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.

Практические занятия

- 1 Человек, индивид, личность.
- 2 Потребности, способности и интересы.
- 3 Мировоззрение. Типы мировоззрения.
- 4 Виды культуры.
- 5 Духовная культура личности и общества.
- 6 Наука в современном мире.
- 7 Роль образования в жизни человека и общества.
- 8 Мораль.
- 9 Религия.
- 10 Искусство.

2. Общество как сложная система

Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции. Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду.

Многовариантность общественного развития.

Эволюция и революция как формы социального изменения.

Понятие общественного прогресса.

Смысл и цель истории. Цивилизация и форма. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное).

Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества.

Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации.

Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.

Практические занятия

11 Основные институты общества.

12 Общество и природа.

13 Глобализация.

3. Экономика

3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы

Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства. Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.

3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике

Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основы менеджмента и маркетинга. Деньги. Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства. Частные и общественные блага. Функции государства в экономике. Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.

3.3. Рынок труда и безработица

Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.

3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики

Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике. Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы.

Практические занятия

14 Экономика как наука.

15 Типы экономических систем.

16 Факторы спроса и предложения.

17 Функции государства в экономике.

18 Причины безработицы и трудоустройство.

19 Особенности современной экономики России.

4. Социальные отношения

4.1. Социальная роль и стратификация

Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах.

Социальная стратификация. Социальная мобильность.

Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе.

Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.

4.2. Социальные нормы и конфликты

Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная личностная значимость здорового образа жизни.

Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов.

4.3. Важнейшие социальные общности и группы

Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы.

Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации.

Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.

Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. Семейное право и семейные правоотношения.

Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака.

Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей.

Опека и попечительство.

Практические занятия

20 Социальная стратификация.

21 Виды социальных норм.

22 Социальные конфликты.

23 Социальная стратификация в современной России.

24 Межнациональные отношения.

25 Семья в современной России.

5. Политика

5.1. Политика и власть. Государство в политической системе

Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление.

Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты.

Государство как политический институт. Признаки государства.

Государственный суверенитет.

Внутренние и внешние функции государства.

Особенности функционального назначения современных государств.

Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы.

Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки.

Условия формирования демократических институтов и традиций.

Правовое государство, понятие и признаки.

5.2. Участники политического процесса

Личность государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России.

Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы.

Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность.

Избирательная кампания в Российской Федерации.

Политические партии и движения,

их классификация.

Современные идеологические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм.

Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации.

Роль средств массовой информации в политической жизни общества.

Практические занятия

26 Политическая система общества, ее структура.

27 Функции государства.

28 Формы государства.

29 Государство в политической системе общества.

30 Личность и государство.

31 Гражданское общество и правовое государство.

32 Избирательное право в Российской Федерации.

6. Право

6.1. Правовое регулирование общественных отношений Юриспруденция как общественная наука.

Правовые системы социальных норм. Правовые и моральные нормы. Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право. Основные формы права.

Нормативные правовые акты и их характеристика.

Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ.

Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц.

Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение.

Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи.

6.2 Основы конституционного права Российской Федерации

Конституционно-правовая отрасль российского права.

Основы конституционного строя Российской Федерации.

Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть.

Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление.

Правоохранительные органы Российской Федерации.

Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат.

Понятие гражданства.

Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства.

Право на благоприятную окружающую среду.

Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы.

Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

6.3. Отрасли российского права

Гражданско-правовые и гражданско-правовые отношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права. Правособственность на движимые

и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность.

Основания приобретения собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение.

Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав.
Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений.
Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства.
Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения.
Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних.
Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения.
Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения.
Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность.
Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.

Практические занятия

- 33 Право в системе социальных норм.
- 34 Система права.
- 35 Формы права.
- 36 Конституционное право.
- 37 Права и обязанности человека и гражданина.
- 38 Гражданское право.
- 39 Трудовое право.
- 40 Административное право.
- 41 Уголовное право.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ (ДОКЛАДОВ), ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

Человек, индивид, личность: взаимосвязь понятий.

Влияние характера человека на его взаимоотношения с окружающими людьми.

Проблема познаваемости мира в трудах ученых.

Я или мы: взаимодействие людей в обществе.

Индустриальная революция: плюсы и минусы.

Глобальные проблемы человечества.

Современная массовая культура: достижение или деградация?

Наука в современном мире: все ли достижения полезны человеку?

Кем быть? Проблема выбора профессии.

Современные религии.

Роль искусства в обществе.

Экономика современного общества.

Структура современного рынка товаров и услуг.

Безработица в современном мире: сравнительная характеристика уровня и причин безработицы в разных странах.

Я и мои социальные роли.

Современные социальные конфликты.

Современная молодежь: проблемы и перспективы.

Этносоциальные конфликты в современном мире.

Семья как ячейка общества.

Политическая власть: история и современность.

Политическая система современного российского общества.

Содержание внутренних и внешних функций государства на примере современной России.

Формы государства: сравнительная характеристика (два государства на выбор: одно — из истории, другое — современное).

Формы участия личности в политической жизни.
Политические партии современной России.
Право и социальные нормы.
Система права и система законодательства.
Развитие прав человека в XX — начале XXI века.
Характеристика отрасли российского права (на выбор).

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

личностные:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
- готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

метапредметные:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, 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 социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- 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 определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

предметные:

- сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Вид учебной работы	Количество часов	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Аудиторные занятия		
Введение	2	Знание особенностей социальных наук, специфики объектов изучения
1. Человек. Человек в системе общественных отношений	16	
1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества	10	Умение давать характеристику понятий: «человек», «индивид», «личность», «деятельность», «мышление». Знание о том, что такое характер, социализация личности, самосознание и социальное поведение. Знание о том, что такое понятие истины, ее критерии; общение и взаимодействие, конфликты
1.2. Духовная культура личности и общества	2	Умение разъяснять понятия: «культура», «духовная культура личности и общества»; демонстрация ее значения в общественной жизни. Умение различать культуру народную, массовую, элитарную. Показ особенностей молодежной субкультуры. Освещение проблем духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде; взаимодействия и взаимосвязи различных культур. Характеристика культуры общения, труда, учебы, поведения в обществе, этикета. Умение называть учреждения культуры, рассказывать о государственных гарантиях свободы доступа к культурным ценностям
1.3. Наука и образование в современном мире	2	Различение естественных и социально-гуманитарных наук. Знание особенностей труда ученого, ответственности ученого перед обществом

1.4. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры	2	Раскрытие смысла понятий: «мораль», «религия», «искусство» и их роли в жизни людей
2. Общество как сложная система	8	Представление об обществе как сложной динамичной системе, взаимодействии общества и природы. Умение давать определение понятий: «эволюция», «революция», «общественный прогресс»
3. Экономика	26	
3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы	6	Умение давать характеристику понятий: «экономика»; «типы экономических систем»; традиционной, централизованной (командной) и рыночной экономики
3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	8	Умение давать определение понятий: «спрос и предложение»; «издержки», «выручка», «прибыль», «деньги», «процент», «экономический рост и развитие», «налоги», «государственный бюджет»
3.3. Рынок труда и безработица	8	Знание понятий «спрос на труд» и «предложение труда»; понятия безработицы, ее причины и экономических последствий
3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики	4	Характеристика становления современной рыночной экономики России, ее особенностей; организации международной торговли
4. Социальные отношения	16	
4.1. Социальная роль стратификация	4	Знание понятий «социальные отношения» и «социальная стратификация». Определение социальных ролей человека в обществе
4.2. Социальные нормы и конфликты	6	Характеристика видов социальных норм и санкций, девиантного поведения, его форм проявления, социальных конфликтов, причин и истоков их возникновения
4.3. Важнейшие социальные общности и группы	6	Объяснение особенностей социальной стратификации в современной России, видов социальных групп (молодежи, этнических общностей, семьи)
5. Политика	12	
5.1. Политика и власть. Государство в политической системе	6	Умение давать определение понятий: «власть», «политическая система», «внутренняя структура политической системы». Характеристика внутренних и внешних функций государства, форм государства: форм правления, территориально-государственного устройства, политического режима. Характеристика типологии политических режимов. Знание понятий правового государства и умение называть его признаки
5.2. Участники политического процесса	6	Характеристика взаимоотношений личности и государства. Знание понятий «гражданское общество» и «правовое государство». Характеристика избирательной кампании в Российской Федерации

6. Право	28	
6.1. Правовое регулирование общественных отношений	6	Выделение роли права в системе социальных норм. Умение давать характеристику системе права
6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	10	Умение давать характеристику основам конституционного строя Российской Федерации, системам государственной власти РФ, правам и свободам граждан
6.3. Отрасли российского права	12	Умение давать характеристику и знать содержание основных отраслей российского права
Итого	108	
Внеаудиторная самостоятельная работа		
Итого	54	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	162	

3.3.10 ОУД.10 Биология

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВВЕДЕНИЕ

Объект изучения биологии — живая природа. Признаки живых организмов и их многообразие. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии. Роль биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей. Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования. Демонстрации Биологические системы разного уровня: клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера. Царства живой природы.

РАЗДЕЛ 1: УЧЕНИЕ О КЛЕТКЕ

Химическая организация клетки. Клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткая история изучения клетки. Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.

Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки.

Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Пластический и энергетический обмен. Строение и функции хромосом. ДНК — носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.

Жизненный цикл клетки. Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов. Митоз. Цитокинез.

Демонстрации

- Строение и структура белка.
- Строение молекул ДНК и РНК.
- Репликация ДНК.
- Схемы энергетического обмена и биосинтеза белка.
- Строение клеток прокариот и эукариот, строение и многообразие клеток растений и животных.
- Строение вируса.
- Фотографии схем строения хромосом.
- Схема строения гена.
- Митоз.

Практические занятия

- Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание.
- Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.
- Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам

РАЗДЕЛ 2: ОРГАНИЗМ. РАЗМНОЖЕНИЕ И ИНДИВИДУАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ ОРГАНИЗМОВ

Размножение организмов. Организм — единое целое. Многообразие организмов. Размножение — важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение.

Индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития. Органогенез. Постэмбриональное развитие. Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов.

Индивидуальное развитие человека. Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.

Демонстрации

- Многообразие организмов.
- Обмен веществ и превращение энергии в клетке.
- Фотосинтез. Деление клетки.
- Митоз.
- Бесполое размножение организмов.
- Образование половых клеток.
- Мейоз.
- Оплодотворение у растений.
- Индивидуальное развитие организма.
- Типы постэмбрионального развития животных.

Практическое занятия

- Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.

РАЗДЕЛ 3. ОСНОВЫ ГЕНЕТИКИ И СЕЛЕКЦИИ

Основы учения о наследственности и изменчивости. Генетика — наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель — основоположник генетики. Генетическая терминология и символика. Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание. Хромосомная теория наследственности. Взаимодействие генов. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование. Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.

Закономерности изменчивости. Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Модификационная, или ненаследственная, изменчивость. Генетика человека. Генетика и медицина. Материальные основы наследственности и изменчивости. Генетика и эволюционная теория. Генетика популяций.

Основы селекции растений, животных и микроорганизмов. Генетика — теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений — начальные этапы селекции. Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов. Биотехнология, ее достижения и

перспективы развития. Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).

Демонстрации

- Моногибридное и дигибридное скрещивание.
- Перекрест хромосом.
- Сцепленное наследование.
- Мутации.
- Центры многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных.

• Гибридизация.

• Искусственный отбор.

• Наследственные болезни человека.

• Влияние алкоголизма, наркомании, курения на наследственность.

Практические занятия

• Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания.

• Решение генетических задач.

• Анализ фенотипической изменчивости.

• Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм.

РАЗДЕЛ 4: ПРОИСХОЖДЕНИЕ И РАЗВИТИЕ ЖИЗНИ НА ЗЕМЛЕ. ЭВОЛЮЦИОННОЕ УЧЕНИЕ

Происхождение и начальные этапы развития жизни на Земле. Гипотезы происхождения жизни. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле. Усложнение живых организмов в процессе эволюции. Многообразие живого мира на Земле и современная его организация.

История развития эволюционных идей. Значение работ К.Линнея, Ж.Б.Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира.

Микроэволюция и макроэволюция. Концепция вида, его критерии. Популяция — структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С. С. Четвериков, И. И. Шмальгаузен). Макроэволюция. Доказательства эволюции. Сохранение биологического многообразия как основа устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития. Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс.

Демонстрации

• Критерии вида.

• Структура популяции.

• Адаптивные особенности организмов, их относительный характер.

• Эволюционное древо растительного мира.

• Эволюционное древо животного мира.

• Представители редких и исчезающих видов растений и животных.

Практические занятия

• Описание особей одного вида по морфологическому критерию.

• Приспособление организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной).

• Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.

РАЗДЕЛ 5. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ЧЕЛОВЕКА

Антропогенез. Эволюция приматов. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Этапы эволюции человека.

Человеческие расы. Родство и единство происхождения человеческих рас. Критика расизма.

Демонстрации

- Черты сходства и различия человека и животных.
- Черты сходства человека и приматов.
- Происхождение человека.
- Человеческие расы.

Практическое занятие

- Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.

РАЗДЕЛ 6. ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ

Экология — наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Причины устойчивости и смены экосистем. Сукцессии. Искусственные сообщества — агроэкосистемы и урбоэкосистемы.

Биосфера — глобальная экосистема. Учение В. И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере.

Биосфера и человек. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии. Глобальные экологические проблемы и пути их решения. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде. Бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным, и их сообществам) и их охрана.

Демонстрации

- Экологические факторы и их влияние на организмы.
- Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.
- Ярусность растительного сообщества.
- Пищевые цепи и сети в биоценозе.
- Экологические пирамиды.
- Схема экосистемы.
- Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме.
- Биосфера.
- Круговорот углерода (азота и др.) в биосфере.
- Схема агроэкосистемы.
- Особо охраняемые природные территории России.

Практические занятия

- Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.
- Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агроэкосистемы (например, пшеничного поля).

- Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и в агроценозе.
- Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводный аквариум). Решение экологических задач.

РАЗДЕЛ 7. БИОНИКА

Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики. Рассмотрение бионикой особенностей морфо-физиологической организации живых организмов и их использования для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфо-функциональных черт организации растений и животных.

Демонстрации

- Модели складчатой структуры, используемой в строительстве.
- Трубчатые структуры в живой природе и технике.
- Аэродинамические и гидродинамические устройства в живой природе и технике.

Экскурсии

- Многообразии видов.
- Сезонные (весенние, осенние) изменения в природе.
- Многообразии сортов культурных растений и пород домашних животных, методы их выведения (селекционная станция, племенная ферма, сельскохозяйственная выставка).
- Естественные и искусственные экосистемы своего района.

1. ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ (ДОКЛАДОВ)

1. Клеточная теория строения организмов. История и современное состояние.
2. Наследственная информация и передача ее из поколения в поколение.
3. Драматические страницы в истории развития генетики.
4. Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении.
5. История развития эволюционных идей до Ч. Дарвина.
6. «Система природы» К. Линнея и ее значение для развития биологии.
7. Современные представления о механизмах и закономерностях эволюции.
8. Современные представления о зарождении жизни. Рассмотрение и оценка различных гипотез происхождения
9. Современный этап развития человечества. Человеческие расы. Опасность расизма.
10. Воздействие человека на природу на различных этапах развития человеческого общества.
11. Влияние окружающей среды и ее загрязнения на развитие организмов.
12. Влияние курения, употребления алкоголя и наркотиков родителями на эмбриональное развитие ребенка.
13. Витамины, ферменты, гормоны и их роль в организме. Нарушения при их недостатке и избытке.
14. Причины и границы устойчивости биосферы к воздействию деятельности людей.
15. Биоценозы (экосистемы) разного уровня и их соподчиненность в глобальной экосистеме — биосфере.
16. Видовое и экологическое разнообразие биоценоза как основа его устойчивости.
17. Повышение продуктивности фотосинтеза в искусственных экологических системах.

18. Различные экологические пирамиды и соотношения организмов на каждой их ступени.
19. Пути повышения биологической продуктивности в искусственных экосистемах.
20. Роль правительственных и общественных экологических организаций в современных развитых странах.
21. Рациональное использование и охрана невозобновляемых природных ресурсов (на конкретных примерах).
22. Опасность глобальных нарушений в биосфере. Озоновые «дыры», кислотные дожди, смоги и их предотвращение.
23. Экологические кризисы и экологические катастрофы. Предотвращение их возникновения.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• Личностных:

- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира; – понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;
- способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;
- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;
- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;
- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;
- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

• Метапредметных:

- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности
- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том

- числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;
- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;
- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий;
- определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- находить и анализировать информацию о живых объектах;
- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);
- **предметных:**
 - сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
 - владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции;
 - уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
 - владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
 - сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
 - сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Вид учебной работы	Количество часов	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	2	<p>Ознакомление с биологическими системами разного уровня: клеткой, организмом, популяцией, экосистемой, биосферой. Определение роли биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и практической деятельности людей.</p> <p>Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям и животным и их сообществам) и их охране</p>
1. Учение о	16	Умение проводить сравнение химической

<p>клетке</p>		<p>организации живых и неживых объектов. Получение представления о роли органических и неорганических веществ в клетке</p> <p>Изучение строения клеток эукариот, строения и многообразия клеток растений и животных с помощью микропрепаратов.</p> <p>Наблюдение клеток растений и животных под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Приготовление и описание микропрепаратов клеток растений.</p> <p>Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам</p> <p>Умение строить схемы энергетического обмена и биосинтеза белка.</p> <p>Получение представления о пространственной структуре белка, молекул ДНК и РНК</p> <p>Ознакомление с клеточной теорией строения организмов. Умение самостоятельно искать доказательства того, что клетка — элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов</p>
<p>2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов</p>	<p>16</p>	<p>Овладение знаниями о размножении как о важнейшем свойстве живых организмов. Умение самостоятельно находить отличия митоза от мейоза, определяя эволюционную роль этих видов деления клетки</p> <p>Ознакомление с основными стадиями онтогенеза на примере развития позвоночных животных.</p> <p>Умение характеризовать стадии постэмбрионального развития на примере человека. Ознакомление с причинами нарушений в развитии организмов.</p> <p>Развитие умения правильно формировать доказательную базу эволюционного развития животного мира</p> <p>Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства.</p> <p>Получение представления о последствиях влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие и репродуктивное здоровье человека</p>
<p>3. Основы генетики и селекции</p>	<p>16</p>	<p>Ознакомление с наследственной и ненаследственной изменчивостью и ее биологической ролью в эволюции живого мира.</p>

		<p>Получение представления о связи генетики и медицины.</p> <p>Ознакомление с наследственными болезнями человека, их причинами и профилактикой.</p> <p>Изучение влияния алкоголизма, наркомании, курения на наследственность на видеоматериале</p> <p>Анализ фенотипической изменчивости. Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм</p> <p>Получение представления о генетике как о теоретической основе селекции. Развитие метапредметных умений в процессе нахождения на карте центров многообразия и происхождения культурных растений и домашних животных, открытых Н.И.Вавиловым.</p> <p>Изучение методов гибридизации и искусственного отбора.</p> <p>Умение разбираться в этических аспектах некоторых достижений в биотехнологии: клонировании животных и проблемах клонирования человека.</p> <p>Ознакомление с основными достижениями современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов</p>
<p>4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение</p>	<p>16</p>	<p>Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни</p> <p>Получение представления об усложнении живых организмов на Земле в процессе эволюции.</p> <p>Умение экспериментальным путем выявлять адаптивные особенности организмов, их относительный характер. Ознакомление с некоторыми представителями редких и исчезающих видов растений и животных. Проведение описания особей одного вида по морфологическому критерию при выполнении лабораторной работы. Выявление черт приспособленности организмов к разным средам обитания (водной, наземно-воздушной, почвенной)</p> <p>Изучение наследия человечества на примере знакомства с историей развития эволюционных идей</p> <p>К.Линнея, Ж.Б.Ламарка Ч.Дарвина. Оценивание роли эволюционного учения в формировании современной естественно-научной картины мира</p> <p>Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение</p> <p>Ознакомление с концепцией вида, ее</p>

		<p>критериями, подбор примеров того, что популяция — структурная единица вида и эволюции.</p> <p>Ознакомление с движущимися силами эволюции и ее доказательствами. Усвоение того, что основными направлениями эволюционного прогресса являются биологический прогресс и биологический регресс.</p> <p>Умение отстаивать мнение, о сохранении биологического многообразия как основе устойчивости биосферы и прогрессивного ее развития.</p> <p>Умение выявлять причины вымирания видов</p>
5. Происхождение человека	6	<p>Анализ и оценка различных гипотез о происхождении человека.</p> <p>Развитие умения строить доказательную базу по сравнительной характеристике человека и приматов, доказывая их родство</p> <p>Выявление этапов эволюции человека</p> <p>Умение доказывать равенство человеческих рас на основании их родства и единства происхождения.</p> <p>Развитие толерантности, критика расизма во всех его проявлениях</p>
6. Основы экологии	18	<p>Изучение экологических факторов и их влияния на организмы. Знакомство с экологическими системами, их видовой и пространственной структурами. Умение объяснять причины устойчивости и смены экосистем.</p> <p>Ознакомление с межвидовыми взаимоотношениями в экосистеме: конкуренцией, симбиозом, хищничеством, паразитизмом.</p> <p>Умение строить ярусность растительного сообщества, пищевые цепи и сети в биоценозе, а также экологические пирамиды</p> <p>Знание отличительных признаков искусственных сообществ — агроэкосистемы и урбоэкосистемы.</p> <p>Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности.</p> <p>Сравнительное описание одной из естественных природных систем (например, леса) и какой-нибудь агро-экосистемы (например, пшеничного поля). Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и агроценозе</p> <p>Ознакомление с учением В.И.Вернадского о биосфере как о глобальной экосистеме.</p> <p>Наличие представления о схеме экосистемы</p>

		<p>на примере биосферы, круговороте веществ и превращении энергии в биосфере.</p> <p>Умение доказывать роль живых организмов в биосфере на конкретных примерах</p> <p>Нахождение связи изменения в биосфере с последствиями деятельности человека в окружающей среде</p> <p>Умение определять воздействие производственной деятельности на окружающую среду в области своей будущей профессии</p> <p>Ознакомление с глобальными экологическими проблемами и умение определять пути их решения.</p> <p>Описание и практическое создание искусственной экосистемы (пресноводного аквариума).</p> <p>Решение экологических задач</p> <p>Демонстрирование умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов.</p> <p>Обучение соблюдению правил поведения в природе, бережному отношению к биологическим объектам (растениям, животным и их сообществам) и их охране</p>
7. Бионика	4	<p>Ознакомление с примерами использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных при создании совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами.</p> <p>Знакомство с трубчатыми структурами в живой природе и технике, аэродинамическими и гидродинамическими устройствами в живой природе и технике</p> <p>Умение строить модели складчатой структуры, используемые в строительстве</p>
Итого		94
Внеаудиторная самостоятельная работа		
Подготовка рефератов, докладов индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.		47
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего		141

3.3.11 ОУД.11 Родная литература

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В рабочей программе по учебному предмету «Родная литература (русская)» предложен модульный принцип формирования рабочей программы: структура каждого модуля определена логикой освоения конкретных видов читательской деятельности и последовательного формирования читательской компетентности, т.е. способности

самостоятельно осуществлять читательскую деятельность на незнакомом материале. Содержание рабочей программы оформляется в проблемно-тематические блоки, обусловленные историей России, ее культурой и традициями:

- **Личность** (человек перед судом своей совести, человек-мыслитель и человек-деятель, я и другой, индивидуальность и «человек толпы», становление личности: детство, отрочество, первая любовь; судьба человека; конфликт долга и чести; личность и мир, личность и Высшие начала).
- **Личность и семья** (место человека в семье и обществе, семейные и родственные отношения; мужчина, женщина, ребенок, старик в семье; любовь и доверие в жизни человека, их ценность; поколения, традиции, культура повседневности).
- **Личность – общество – государство** (влияние социальной среды на личность человека; человек и государственная система; гражданственность и патриотизм; интересы личности, интересы большинства/меньшинства и интересы государства; законы морали и государственные законы; жизнь и идеология).
- **Личность – природа – цивилизация** (человек и природа; проблемы освоения и покорения природы; проблемы болезни и смерти; комфорт и духовность; современная цивилизация, ее проблемы и вызовы).
- **Личность – история – современность** (время природное и историческое; роль личности в истории; вечное и исторически обусловленное в жизни человека и в культуре; свобода человека в условиях абсолютной несвободы; человек в прошлом, в настоящем и в проектах будущего).

Данные тематические блоки определяются, исходя из современного состояния отечественной культуры, нацелены на формирование восприятия русской литературы как саморазвивающейся эстетической системы, на получение знаний об основных произведениях отечественной литературы, их общественной и культурно-исторической значимости.

XIX век

Проблемно-тематический блок «Личность»:

И.С.Тургенев. Рассказ «Гамлет Щигровского уезда». Тема «лишнего человека».

Ф.М. Достоевский. Роман «Подросток». Судьба и облик главного героя романа – Аркадия Макаровича Долгорукого.

Современная молодежь и «ротшильдовская идея» в романе Ф.М. Достоевского «Подросток».

Проблемно-тематический блок «Личность и семья»:

А.Н.Островский. Комедия «Женитьба Бальзаминова» («За чем пойдёшь, то и найдёшь»). Своеобразие конфликта и система образов в комедии.

И.С.Тургенев. «Первая любовь». Душевные переживания юного героя. Неразрешимое столкновение с драматизмом и жертвенностью взрослой любви.

Идейно-художественное своеобразие повести "Первая любовь".

М.Е. Салтыков-Щедрин. «Господа Головлевы». Роман-хроника помещичьего быта.

А.В. Сухова-Кобылин. «Свадьба Кречинского». Семейные и родственные отношения в комедии.

Л.Н. Толстой. «Смерть Ивана Ильича». Место человека в семье и обществе.

А.П. Чехов. Драма «Три сестры». Поколения, традиции, культура повседневности в драме.

Проблемно-тематический блок «Личность – общество – государство»:

И.С.Тургенев. «Рудин». Картина общественно-политической жизни в романе.

Д.В. Григорович. «Гуттаперчевый мальчик»: влияние социальной среды на личность человека.

Проблемно-тематический блок «Личность – природа – цивилизация»:

И.А. Гончаров. Очерки «Фрегат «Паллада» (фрагменты). Изображение жизни, занятий, черт характера коренных народов Сибири, их нравственной чистоты. Контакты разных

слоев русского населения Сибири с местными жителями. «Русский» путь цивилизации края, его отличие от европейского.

В.М.Гаршин. «Красный цветок». Отражение сущности современного автору общества в рассказе.

Проблемно-тематический блок «Личность – история – современность»:

Н.С. Лесков. Рассказ «Однодум». «Праведник» как национальный русский тип. Влияние христианских заповедей на становление характера героя рассказа.

Г.И. Успенский. Особенности творчества. Эссе «Выпрямила». Рассуждения о смысле существования человечества.

XX век

Проблемно-тематический блок «Личность»:

А.И. Солженицын. Статья «Жить не по лжи». Нравственное воззвание к читателю. Анализ рассказа А. Солженицына "Один день Ивана Денисовича".

М. Горький. Рассказ «Карамора». Размышления писателя о природе человека, об опасности саморазрушения личности.

Ю.П. Казаков. «Во сне ты горько плакал». Осознание трагического одиночества человека перед неразрешимыми проблемами бытия в рассказе.

Проблемно-тематический блок «Личность и семья»:

Б.Н. Зайцев. «Голубая звезда». Обращение к вечным ценностям, образ мечтателя Христофорова и история его любви в повести.

В.В. Набоков. «Машенька». Своеобразие конфликта в романе, образ Машеньки как символ далекой родины.

Ф.А. Абрамов. «Братья и сёстры». Народная правда военного времени в романе, история деревни Пекашино как олицетворение мужества простого русского народа в военные времена, душевная красота членов семей Пряслиных, Ставровых, Нетесовых и Житовых.

А.Н. Арбузов. «Жестокие игры». Нравственная проблематика пьесы, ответственность людей за тех, кто рядом.

Проблемно-тематический блок «Личность – общество – государство»:

И.А. Бунин. "Иоанн Рыдалец". Русский национальный характер в рассказе.

Э. Веркин. «Облачный полк». Военные будни в повести, гражданственность и патриотизм как национальные ценности в повести.

В.С. Маканин. «Кавказский пленный». Человек и государственная система в рассказе, проблема межнациональных отношений.

З. Прилепин. «Санька». Законы морали и государственные законы в романе, тема внутреннего мира членов радикальных молодежных движений, система пространственных образов как отражение эволюции главного героя Саши Тишина.

Проблемно-тематический блок «Личность – природа – цивилизация»:

А. и Б. Стругацкие. «Улитка на склоне». «Будущее, которое наступит без нас...» – проблемы современной цивилизации в научно-фантастическом романе.

Л.С. Петрушевская. «Новые робинзоны». Современная цивилизация в рассказе, опасность для человечества «падения вниз» по эволюционной лестнице.

Проблемно-тематический блок «Личность – история – современность»:

И.А. Бунин. Статья «Миссия русской эмиграции». Оценка автором деятельности русской эмиграции.

Урок- практикум по творчеству И.А. Бунина «Роль художественной детали в рассказах И.А. Бунина».

Ю.О. Домбровский. «Хранитель древностей». «Факультет ненужных вещей». Раскрытие в диалогии роли личности в истории, судьба ценностей христианско-гуманистической

цивилизации в мире антихристианском, образ русского интеллигента в эпоху сталинских репрессий в романах.

В.Ф. Тендряков. «Пара гнедых». Трагедия периода раскулачивания в рассказе.

Темы рефератов (докладов)

1. Образ русского интеллигента в эпоху сталинских репрессий в романах Ю.О. Домбровского «Хранитель древностей», «Факультет ненужных вещей».2.
2. Изображение любви как одной из главных человеческих ценностей. (Повесть Б.Н. Зайцева «Голубая звезда», повесть И. С. Тургенева «Первая любовь»).
3. Художественная природа чеховской драмы.
4. Тема семьи в пословицах и поговорках.
5. Ф. М. Достоевский и современность.
6. Пословица в творчестве А.Н. Островского (любое произведение).
7. Место человека в семье и обществе. (По произведению литературы XIX века.)
8. «Лишние люди» в произведениях А. С. Пушкина, М. Ю. Лермонтова, И. С. Тургенева.
9. «Праведник» как национальный русский тип. (По произведениям Н. С. Лескова, А. И. Солженицына.
10. Жизнь и творчество Ф. А. Абрамова.
11. Нравственно-философские искания в творчестве В.С. Маканина.
12. Проблемы молодежи в современной литературе.
13. Литературные места России.
14. «Будущее, которое наступит без нас...» – проблемы современной цивилизации в научно-фантастических произведениях современной литературы.

Результаты освоения учебного предмета

Освоение содержания учебной дисциплины «Родная литература» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов**:

• личностных:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития 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;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

1. метапредметных:

- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять

причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- 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;

2. предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Тематическое планирование и характеристика основных видов учебной деятельности

Вид учебной работы	Количество часов	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Аудиторные занятия		
XIX век (17 часов)		
"Личность"	4	
1. Тема «лишнего человека» в рассказе И.С.Тургенева «Гамлет Шигровского уезда». Приём самоиронии в рассказе	1	Соотношение художественной литературы с общественной жизнью и культурой, используя сведения по истории и теории литературы, выявление сквозных тем ("лишний человек") и ключевых проблем русской и мировой литературы.
2. Ф.М. Достоевский. Роман «Подросток». История создания. Прототипы героев романа.	1	Подготовка сообщения, презентации к произведению об истории создания произведения. Характеристика образов главных героев, их прототипов .
3. Современная молодежь и «ротшильдская идея» в романе Ф.М. Достоевского «Подросток»	1	Познакомить обучающихся с «ротшильдской идеей» в романе Ф.М. Достоевского «Подросток». Рассмотреть данное произведение, не просто как литературное произведение, которое нужно читать по программе, а заинтересовать обучающихся актуальной для современной молодежи проблемой, позволив каждому сделать собственные выводы, рассказать что думает каждый.
4. Аркадий Макарович Долгорукий как символ понимания народной правды и идеи нравственного «благообразия» в романе.	1	Рассуждения на темы: человек перед судом своей совести, человек-мыслитель и человек-деятель, я и другой, индивидуальность и «человек толпы», становление личности: детство, отрочество, первая любовь; судьба человека; конфликт долга и чести; личность и мир, личность и Высшие начала.
«Личность и семья»	7	
5. А.Н.Островский. Комедия «Женитьба Бальзаминова» («За чем пойдёшь, то и найдёшь»). Своеобразие конфликта и система образов в комедии.	1	Подготовка сообщения, презентации к произведению об истории создания произведения. Характеристика образов главных героев, их прототипов. Рассуждения над особенностью жанра комедии, своеобразием конфликта. Чтение по ролям. Рассуждение о месте человека в семье и обществе, семейных и родственных отношениях; мужчина, женщин; любовь и доверие в жизни человека, их ценность; поколения, традиции, культура повседневности.
6. И.С.Тургенев. «Первая любовь». История создания. Автобиографизм повести.	1	Подготовка сообщения, презентации к произведению об истории создания произведения. Характеристика образов главных героев. Сопоставить содержание повести с фактами жизни писателя. Душевные переживания юного героя. Неразрешимое столкновение

		с драматизмом и жертвенностью взрослой любви.
7. Идеино-художественное своеобразие повести "Первая любовь".	1	Совершенствовать умение выделять две (или более) основные темы или идеи произведения, показывать их развитие в ходе сюжета, их взаимодействие и взаимовлияние, в итоге раскрывая сложность художественного мира произведения.
8. М.Е. Салтыков-Щедрин. "Господа Головлевы" как роман-хроника помещичьей семьи.	1	Замысел, история создания романа-хроники «Господа Головлевы». Своеобразие жанра, композиции. Развитие понятия сатиры. Чтение; комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов.
9. А.В.Сухово-Кобылин. «Свадьба Кречинского». Драматические обстоятельства в судьбе автора в период написания комедии.	1	Подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); устные и письменные ответы на вопросы; участие в беседе; аналитическая работа с текстом, участие в беседе; работа с иллюстративным материалом; написание сочинения; редактирование текста.
10. Л.Н. Толстой. «Смерть Ивана Ильича». Место человека в семье и обществе.	1	Работа над идейно-художественным своеобразием произведения. Подготовка сообщений и докладов; презентация. Работа с иллюстративным материалом. Аналитическая работа с текстом художественного произведения. Авторский идеал семьи в произведении.
11. А.П. Чехов «Три сестры»: поколения, традиции, культура повседневности в драме.	1	Драматургия Чехова. Пьеса «Три сестры». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации.
"Личность - общество - государство"	2	
12. И.С.Тургенев. «Рудин». Картина общественно-политической жизни в романе.	1	Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И.С.Тургенева. Художественное своеобразие романа. Типизация общественных явлений в романах И.С.Тургенева. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. Роман «Рудин». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Poleмика вокруг романа. Аналитическая работа с текстом романа и критических статей.
13. Д.В. Григорович. «Гуттаперчевый мальчик»: влияние социальной среды на личность человека.	1	Идейно-художественное своеобразие произведения. Комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации. работа с иллюстративным материалом; написание сочинения.
"Личность - природа -"	2	

цивилизация"		
14. И.А. Гончаров. Очерки «Фрегат «Паллада» (фрагменты). Изображение жизни, занятий, черт характера коренных народов Сибири, их нравственной чистоты.	1	Проанализировать отдельные фрагменты произведения: изображение жизни, занятий, черт характера коренных народов Сибири, их нравственной чистоты. Контакты разных слоев русского населения Сибири с местными жителями. «Русский» путь цивилизации края, его отличие от европейского.
15. Отражение сущности современного автору общества в рассказе В.М.Гаршина «Красный цветок».	1	Рассуждения на темы: человек и природа; проблемы освоения и покорения природы; проблемы болезни и смерти; комфорт и духовность; современная цивилизация, ее проблемы и вызовы. Комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации. работа с иллюстративным материалом.
"Личность - история - современность"	2	
16. Н.С. Лесков. Рассказ «Однодум». «Праведник» как национальный русский тип.	1	«Праведник» как национальный русский тип. Влияние христианских заповедей на становление характера героя рассказа. время природное и историческое; роль личности в истории; вечное и исторически обусловленное в жизни человека и в культуре; свобода человека в условиях абсолютной несвободы; человек в прошлом, в настоящем и в проектах будущего.
17. Особенности творчества Г.И. Успенского. Эссе «Выпрямила».	1	Рассуждения о смысле существования человечества. Комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации, работа с иллюстративным материалом.
XX век (19 часов)		
"Личность"	4	
18. А.И. Солженицын. Статья «Жить не по лжи» как нравственное воззвание к читателю.	1	Мастерство А. Солженицына- психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Самостоятельная работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники); устные и письменные ответы на вопросы; участие в беседе. Самооценивание и взаимооценивание.
19. Идеино-художественное своеобразие рассказа А. И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича".	1	Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына- психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа .
20. М. Горький. Рассказ	1	Идейно-художественное своеобразие рассказа.

«Карамора». Размышления писателя о природе человека, об опасности саморазрушения личности		Размышления над проблемами: человек перед судом своей совести, человек-мыслитель и человек-деятель, я и другой, индивидуальность и «человек толпы», становление личности: детство, отрочество, первая любовь; судьба человека; конфликт долга и чести; личность и мир, личность и Высшие начала. Аналитическая работа с текстом.
21. Осознание трагического одиночества человека перед неразрешимыми проблемами бытия в рассказе Ю.П. Казакова «Во сне ты горько плакал»	1	Аудирование, участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература,), составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения.
«Личность и семья»	4	
22. Обращение к вечным ценностям в повести Б.Н. Зайцева «Голубая звезда»	1	Обращение к вечным ценностям, образ мечтателя Христофорова и история его любви в повести. Аналитическая работа с текстом, участие в беседе; работа с иллюстративным материалом.
23. Своеобразие конфликта в романе В.В. Набокова «Машенька»	1	Своеобразие конфликта в романе, образ Машеньки как символ далекой родины. Аналитическая работа с текстом, участие в беседе; работа с иллюстративным материалом.
24. Народная правда военного времени в романе Ф.А. Абрамова «Братья и сёстры»	1	Народная правда военного времени в романе, история деревни Пекашино как олицетворение мужества простого русского народа в военные времена, душевная красота членов семей Пряслиных, Ставровых, Нетесовых и Житовых. Аналитическая работа с текстом, участие в беседе; работа с иллюстративным материалом.
25. Нравственная проблематика пьесы А.Н.Арбузова «Жестокие игры»	1	Аудирование, участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, в том числе интернет-источники), составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения.
«Личность – общество – государство»	4	
26. Русский национальный характер в рассказе И.А. Бунина "Иоанн Рыдалец"	1	Аудирование, участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, в том числе интернет-источники); аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка компьютерных презентаций; работа в группах по подготовке ответов на проблемные вопросы.
27. Э. Веркин. «Облачный полк». Гражданственность и патриотизм как национальные ценности в повести.	1	Аудирование, участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, в том числе интернет-источники), составление тезисного плана; аналитическая работа с текстом художественного произведения; работа в группах по подготовке ответов на проблемные вопросы.

28. Человек и государственная система в рассказе В.С. Маканина «Кавказский пленный»	1	Составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений на семинаре (в том числе подготовка компьютерных презентаций).
29. Законы морали и государственные законы в романе З. Прилепина «Санька».	1	Законы морали и государственные законы в романе, тема внутреннего мира членов радикальных молодежных движений, система пространственных образов как отражение эволюции главного героя Саши Тишина. работа с иллюстративным материалом. Аналитическая работа с текстом. Сочинение.
«Личность – природа – цивилизация»	2	
30. «Будущее, которое наступит без нас...» – проблемы современной цивилизации в научно-фантастическом романе А. и Б. Стругацких «Улитка на склоне».	1	Аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений на семинаре (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение; составление тезисного и цитатного планов; работа в группах по подготовке ответов на проблемные вопросы.
31. Опасность для человечества «падения вниз» по эволюционной лестнице в рассказе Л.С. Петрушевской «Новые робинзоны».	1	Современная цивилизация в рассказе, опасность для человечества «падения вниз» по эволюционной лестнице. Комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации, работа с иллюстративным материалом. Аналитическая работа с текстом. Сочинение.
«Личность – история – современность»	5	
32. И.А. Бунин. Статья «Миссия русской эмиграции». Оценка автором деятельности русской эмиграции	1	Участие в эвристической беседе; работа с источниками информации (дополнительная литература, энциклопедии, словари, в том числе интернет-источники), составление тезисного плана; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение и чтение наизусть; работа в группах по подготовке ответов на проблемные вопросы.
33. Урок- практикум по творчеству И.А. Бунина «Роль художественной детали в рассказах И.А. Бунина».	1	Составление тезисного плана; составление плана сочинения; аналитическая работа с текстом художественного произведения; чтение; подготовка докладов и выступлений на семинаре (в том числе подготовка компьютерных презентаций); выразительное чтение и чтение наизусть; составление тезисного и цитатного планов; работа в группах по подготовке ответов на проблемные вопросы; проектная и учебно-исследовательская работа.

34. Роман Ю.О. Домбровского «Факультет ненужных вещей». Судьба ценностей христианско-гуманистической цивилизации в мире антихристианском	1	Раскрытие в диалогии роли личности в истории, судьба ценностей христианско-гуманистической цивилизации в мире антихристианском, образ русского интеллигента в эпоху сталинских репрессий в романах. Комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации, работа с иллюстративным материалом. Аналитическая работа с текстом.
35. Трагедия периода раскулачивания в рассказе В.Ф. Тендрякова «Пара гнедых»	1	Комментированное чтение; подготовка сообщений и докладов; самостоятельная работа с источниками информации, работа с иллюстративным материалом. Аналитическая работа с текстом.
36. Зачёт «Основные проблемы и темы русской художественной и публицистической литературы XX-XXI вв.»	1	Сочинение
Итого	36	
Внеаудиторная самостоятельная работа		
	18	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	54	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет №52 «Русский язык. Литература. Основы деловой культуры», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты учебных таблиц и плакатов;
- комплекты заданий для тестирования и контрольных работ;
- комплекты учебников, учебных пособий по русскому языку и литературе, словари (толковый словарь Ожегова, словарь синонимов, антонимов, лингвистических терминов, орфографический словарь); художественная литература по программе, сборники олимпиадных заданий по русскому языку и литературе.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- меловая доска;
- мультимедиапроектор.

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Печатные издания:

1. Основные источники:

Русский язык и литература: Литература. в 2 ч. Г.А. Обернихина, Т.В. Емельянова, Е.В.: учебник для студентов для студентов учреждений сред. проф. образования. – Издательский центр «Академия», 2017.

2. Дополнительные источники:

Русский язык и литература. Литература: практикум: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования ; под редакцией Г. А. Обернихиной.- : Издательский центр «Академия». 2017..

3. Электронные издания:

www.grammar.ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).

www.krugosvet.ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

www.school-collection.edu.ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

3.3.12 ОУД.12 Введение в профессиональную деятельность

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1. Физика в специальности

Введение

Физика — фундаментальная наука о природе.

Естественнонаучный метод познания, его возможности и границы применимости.

Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы.

Физическая величина. Погрешности измерений физических величин. Физические законы.

Границы применимости физических законов. Понятие о физической картине мира.

Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

РАЗДЕЛ 1. Механика

Кинематика. Механическое движение. Перемещение. Путь. Скорость. Равномерное прямолинейное движение. Ускорение. Равнопеременное прямолинейное движение. Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение по окружности.

Законы механики Ньютона. Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй закон Ньютона. Основной закон классической динамики. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы в механике.

Законы сохранения в механике. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Работа потенциальных сил. Мощность. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Применение законов сохранения.

Демонстрации

Зависимость траектории от выбора системы отсчета.

Виды механического движения.

Зависимость ускорения тела от его массы и силы, действующей на тело.

Сложение сил.

Равенство и противоположность направления сил действия и противодействия.

Зависимость силы упругости от деформации.

Силы трения.

Невесомость.

Реактивное движение.

Переход потенциальной энергии в кинетическую и обратно.

Лабораторные работы

1. Исследование движения тела под действием постоянной силы.

2. Изучение закона сохранения импульса.
3. Сохранение механической энергии при движении тела под действием сил тяжести и упругости.
4. Сравнение работы силы с изменением кинетической энергии тела.
5. Изучение законов сохранения на примере удара шаров и баллистического маятника.
6. Изучение особенностей силы трения (скольжения).

РАЗДЕЛ 2. Основы молекулярной физики и термодинамики

Основы молекулярно-кинетической теории. Идеальный газ. Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Диффузия. Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Скорости движения молекул и их измерение. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Газовые законы. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Уравнение состояния идеального газа. Молярная газовая постоянная.

Основы термодинамики. Основные понятия и определения. Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Принцип действия тепловой машины. КПД теплового двигателя. Второе начало термодинамики. Термодинамическая шкала температур. Холодильные машины. Тепловые двигатели. Охрана природы.

Свойства паров. Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Точка росы. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Перегретый пар и его использование в технике.

Свойства жидкостей. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления.

Свойства твердых тел. Характеристика твердого состояния вещества. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Плавление и кристаллизация.

Демонстрации

Движение броуновских частиц.

Диффузия.

Изменение давления газа с изменением температуры при постоянном объеме.

Изотермический и изобарный процессы.

Изменение внутренней энергии тел при совершении работы.

Модели тепловых двигателей.

Кипение воды при пониженном давлении.

Психрометр и гигрометр.

Явления поверхностного натяжения и смачивания.

Кристаллы, аморфные вещества, жидкокристаллические тела.

Лабораторные работы

7. Измерение влажности воздуха.

8. Измерение поверхностного натяжения жидкости.

9. Наблюдение процесса кристаллизации

10. Изучение деформации растяжения.

11. Изучение теплового расширения твердых тел.

12. Изучение особенностей теплового расширения воды.

РАЗДЕЛ 3. Электродинамика

Электрическое поле. Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов.

Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Проводники в электрическом поле. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля.

Законы постоянного тока. Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока и плотность тока. Закон Ома для участка цепи без ЭДС. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Соединение проводников. Соединение источников электрической энергии в батарею. Закон Джоуля—Ленца. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока.

Электрический ток в различных средах. Электрический ток в металлах. Электронный газ. Работа выхода. Электрический ток в электролитах. Электролиз. Законы Фарадея. Применение электролиза в технике. Электрический ток в газах и вакууме. Ионизация газа. Виды газовых разрядов. Понятие о плазме. Свойства и применение электронных пучков. Электрический ток в полупроводниках. Собственная проводимость полупроводников. Полупроводниковые приборы.

Магнитное поле. Вектор индукции магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Закон Ампера. Взаимодействие токов. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Определение удельного заряда. Ускорители заряженных частиц.

Электромагнитная индукция. Электромагнитная индукция. Вихревое электрическое поле. Самоиндукция. Энергия магнитного поля.

Демонстрации

Взаимодействие заряженных тел.

Проводники в электрическом поле.

Диэлектрики в электрическом поле.

Конденсаторы.

Тепловое действие электрического тока.

Собственная и примесная проводимость полупроводников.

Полупроводниковый диод.

Транзистор.

Опыт Эрстеда.

Взаимодействие проводников с токами.

Отклонение электронного пучка магнитным полем.

Электродвигатель.

Электроизмерительные приборы.

Электромагнитная индукция.

Опыты Фарадея.

Зависимость ЭДС самоиндукции от скорости изменения силы тока и индуктивности проводника.

Работа электрогенератора.

Трансформатор.

Лабораторные работы

13. Изучение закона Ома для участка цепи, последовательного и параллельного соединения проводников.

14. Изучение закона Ома для полной цепи.

15. Изучение явления электромагнитной индукции.

16. Определение коэффициента полезного действия электрического чайника.

17. Определение температуры нити лампы накаливания.

18. Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника напряжения.

РАЗДЕЛ 4. Колебания и волны

Механические колебания. Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Линейные механические колебательные системы. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Вынужденные механические колебания.

Упругие волны. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Уравнение плоской бегущей волны. Интерференция волн. Понятие о дифракции волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.

Основы специальной теории относительности Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Постулаты Эйнштейна. Пространство и время специальной теории относительности. Связь массы и энергии свободной частицы. Энергия покоя.

Электромагнитные колебания. Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока. Генераторы тока. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.

Электромагнитные волны. Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А. С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Применение электромагнитных волн.

Демонстрации

Свободные и вынужденные механические колебания.

Резонанс.

Образование и распространение упругих волн.

Частота колебаний и высота тона звука.

Свободные электромагнитные колебания.

Осциллограмма переменного тока.

Конденсатор в цепи переменного тока.

Катушка индуктивности в цепи переменного тока.

Резонанс в последовательной цепи переменного тока.

Излучение и прием электромагнитных волн.

Радиосвязь.

Лабораторные работы

19. Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза).

20. Индуктивные и емкостное сопротивления в цепи переменного тока

РАЗДЕЛ 5. Оптика

Природа света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы.

Волновые свойства света. Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Полосы равной толщины. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Двойное лучепреломление. Поляроиды. Дисперсия света. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучения. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства.

Демонстрации

Законы отражения и преломления света.

Полное внутреннее отражение.

Оптические приборы.
Интерференция света.
Дифракция света.
Поляризация света.
Получение спектра с помощью призмы.
Получение спектра с помощью дифракционной решетки.
Спектроскоп.

Лабораторные работы

21. Изучение изображения предметов в тонкой линзе.
22. Изучение интерференции и дифракции света.
23. Градуировка спектроскопа и определение длины волны спектральных линий.

РАЗДЕЛ 6. Основы специальной теории относительности

Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Постулаты Эйнштейна. Пространство и время специальной теории относительности. Связь массы и энергии свободной частицы. Энергия покоя.

РАЗДЕЛ 7. Элементы квантовой физики

Квантовая оптика. Тепловое излучение. Распределение энергии в спектре абсолютно чёрного тела. Квантовая гипотеза Планка. Фотоны. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Давление света. Понятие о корпускулярно-волновой природе света.

Физика атома. Развитие взглядов на строение вещества. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Гипотеза де Бройля. Соотношение неопределённостей Гейзенберга. Квантовые генераторы.

Физика атомного ядра. Естественная радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Эффект Вавилова —Черенкова. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.

Демонстрации

Фотоэффект.
Линейчатые спектры различных веществ.
Излучение лазера (квантового генератора).
Счетчик ионизирующих излучений.

РАЗДЕЛ 8. Эволюция Вселенной

Строение и развитие Вселенной. Наша звездная система — Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячей Вселенной. Строение и происхождение Галактик. Тёмная материя и тёмная энергия.

Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы. Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. Энергия Солнца и звезд. Эволюция звезд. Происхождение Солнечной системы.

Демонстрации

Солнечная система (модель).
Фотографии планет, сделанные с космических зондов.
Карта Луны и планет.
Строение и эволюция Вселенной.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

• *личностные:*

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки; физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- *метапредметные:*
 - использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
 - использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
 - умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
 - умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
 - умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
 - умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;
- *предметные:*
 - сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира; понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
 - владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
 - владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;
 - умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
 - сформированность умения решать физические задачи;
 - сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;
 - сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Вид учебной	Коли-	Характеристика основных видов учебной деятельности
-------------	-------	--

работы	чество часов	студентов (на уровне учебных действий)
Аудиторные занятия		
Введение	2	<p>Умения постановки целей деятельности, планирования собственной деятельности для достижения поставленных целей, предвидения возможных результатов этих действий, организации самоконтроля и оценки полученных результатов. Развитие способности ясно и точно излагать свои мысли, логически обосновывать свою точку зрения, воспринимать и анализировать мнения собеседников, признавая право другого человека на иное мнение.</p> <p>Произведение измерения физических величин и оценка границы погрешностей измерений.</p> <p>Представление границы погрешностей измерений при построении графиков.</p> <p>Умение высказывать гипотезы для объяснения наблюдаемых явлений.</p> <p>Умение предлагать модели явлений. Указание границ применимости физических законов. Изложение основных положений современной научной картины мира.</p> <p>Приведение примеров влияния открытий в физике на прогресс в технике и технологии производства. Использование Интернета для поиска информации</p>
1.МЕХАНИКА <i>Кинематика</i>	14	<p>Представление механического движения тела уравнениями зависимости координат и проекцией скорости от времени. Представление механического движения тела графиками зависимости координат и проекцией скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по графикам зависимости координат и проекций скорости от времени. Определение координат пройденного пути, скорости и ускорения тела по уравнениям зависимости координат и проекций скорости от времени.</p> <p>Проведение сравнительного анализа равномерного и равнопеременного движений.</p> <p>Указание использования поступательного и вращательного движений в технике.</p> <p>Приобретение опыта работы в группе с выполнением различных социальных ролей.</p> <p>Разработка возможной системы действий и конструкции для экспериментального определения кинематических величин.</p> <p>Представление информации о видах движения в виде таблицы.</p>
<i>Законы механики Ньютона</i>		<p>Объяснение демонстрационных экспериментов, подтверждающих закон инерции</p> <p>Измерение массы тела</p> <p>Измерение силы взаимодействия тел</p> <p>Вычисление значения сил по известным значениям масс взаимодействующих тел и их ускорений</p> <p>Вычисление значения ускорений тел по известным значениям действующих сил и масс тел</p> <p>Сравнение силы действия и противодействия</p> <p>Применение закона всемирного тяготения при расчетах сил и ускорений взаимодействующих тел</p>

		<p>Сравнение ускорения свободного падения на планетах Солнечной системы</p> <p>Выделение в тексте учебника основных категорий научной информации</p>
<i>Законы сохранения в механике</i>		<p>Применение закона сохранения импульса для вычисления изменений скоростей тел при их взаимодействиях. Измерение работы сил и изменение кинетической энергии тела. Вычисление работы сил и изменения кинетической энергии тела.</p> <p>Вычисление потенциальной энергии тел в гравитационном поле. Определение потенциальной энергии упруго деформированного тела по известной деформации и жесткости тела. Применение закона сохранения механической энергии при расчетах результатов взаимодействий тел гравитационными силами и силами упругости.</p> <p>Указание границ применимости законов механики. Указание учебных дисциплин, при изучении которых используются законы сохранения</p>
<p>2.ОСНОВЫ МОЛЕКУЛЯРНОЙ ФИЗИКИ И ТЕРМОДИНАМИКИ</p> <p><i>Основы молекулярной кинетической теории. Идеальный газ</i></p>	13	<p>Выполнение экспериментов, служащих для обоснования молекулярно-кинетической теории (МКТ). Решение задач с применением основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов.</p> <p>Определение параметров вещества в газообразном состоянии на основании уравнения состояния идеального газа. Определение параметров вещества в газообразном состоянии и происходящих процессов по графикам зависимости $p(T)$, $V(T)$, $p(V)$.</p> <p>Экспериментальное исследование зависимости $p(T)$, $V(T)$, $p(V)$. Представление в виде графиков изохорного, изобарного и изотермического процессов.</p> <p>Вычисление средней кинетической энергии теплового движения молекул по известной температуре вещества. Высказывание гипотез для объяснения наблюдаемых явлений. Указание границ применимости модели «идеальный газ» и законов МКТ</p>
<i>Основы термодинамики</i>		<p>Измерение количества теплоты в процессах теплопередачи. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления заданного процесса с теплопередачей. Расчет изменения внутренней энергии тел, работы и переданного количества теплоты с использованием первого закона термодинамики. Расчет работы, совершенной газом, по графику зависимости $p(V)$.</p> <p>Вычисление работы газа, совершенной при изменении состояния по замкнутому циклу. Вычисление КПД при совершении газом работы в процессах изменения состояния по замкнутому циклу. Объяснение принципов действия тепловых машин. Демонстрация роли физики в создании и совершенствовании тепловых двигателей.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, обусловленных работой тепловых двигателей и предложение пути их решения. Указание границ применимости законов термодинамики. Умение вести диалог, выслушивать мнение оппонента, участвовать в дискуссии, открыто выражать и отстаивать свою точку зрения.</p> <p>Указание учебных дисциплин, при изучении которых используют учебный материал «Основы термодинамики»</p>

<p>Свойства паров, жидкостей, твердых тел</p>		<p>Измерение влажности воздуха. Расчет количества теплоты, необходимого для осуществления процесса перехода вещества из одного агрегатного состояния в другое. Экспериментальное исследование тепловых свойств вещества. Приведение примеров капиллярных явлений в быту, природе, технике. Исследование механических свойств твердых тел. Применение физических понятий и законов в учебном материале профессионального характера. Использование Интернета для поиска информации о разработках и применениях современных твердых и аморфных материалов</p>
<p>3.ЭЛЕКТРОДИНАМИКА Электростатика</p>	<p>19</p>	<p>Вычисление сил взаимодействия точечных электрических зарядов. Вычисление напряженности электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Вычисление потенциала электрического поля одного и нескольких точечных электрических зарядов. Измерение разности потенциалов. Измерение энергии электрического поля заряженного конденсатора. Вычисление энергии электрического поля заряженного конденсатора. Разработка плана и возможной схемы действий экспериментального определения электроемкости конденсатора и диэлектрической проницаемости вещества. Проведение сравнительного анализа гравитационного и электростатического полей</p>
<p>Постоянный ток</p>		<p>Измерение мощности электрического тока. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока. Выполнение расчетов силы тока и напряжений на участках электрических цепей. Объяснение на примере электрической цепи с двумя источниками тока (ЭДС), в каком случае источник электрической энергии работает в режиме генератора, а в каком — в режиме потребителя. Определение температуры нити накаливания. Измерение электрического заряда электрона. Снятие вольтамперной характеристики диода. Проведение сравнительного анализа полупроводниковых диодов и триодов. Использование Интернета для поиска информации о перспективах развития полупроводниковой техники. Установка причинно-следственных связей Объяснение природы электрического тока в металлах, электролитах, газах, вакууме и полупроводниках Применение электролиза в технике Проведение сравнительного анализа несамостоятельного и самостоятельного газовых разрядов</p>
<p>Магнитные явления</p>		<p>Измерение индукции магнитного поля. Вычисление сил, действующих на проводник с током в магнитном поле. Вычисление сил, действующих на электрический заряд, движущийся в магнитном поле.</p>

		<p>Исследование явлений электромагнитной индукции, самоиндукции.</p> <p>Вычисление энергии магнитного поля. Объяснение принципа действия электродвигателя. Объяснение принципа действия генератора электрического тока и электроизмерительных приборов. Объяснение принципа действия масс-спектрографа, ускорителей заряженных частиц. Объяснение роли магнитного поля Земли в жизни растений, животных, человека.</p> <p>Приведение примеров практического применения изученных явлений, законов, приборов, устройств.</p> <p>Проведение сравнительного анализа свойств электростатического, магнитного и вихревого электрических полей. Объяснение на примере магнитных явлений, почему физику можно рассматривать как метадисциплину</p>
4.КОЛЕБАНИЯ И ВОЛНЫ <i>Механические колебания</i>	6	<p>Исследование зависимости периода колебаний математического маятника от его длины, массы и амплитуды колебаний. Исследование зависимости периода колебаний груза на пружине от его массы и жесткости пружины. Вычисление периода колебаний математического маятника по известному значению его длины. Вычисление периода колебаний груза на пружине по известным значениям его массы и жесткости пружины. Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабатывать и предъявлять информацию в соответствии с поставленными задачами.</p> <p>Приведение примеров автоколебательных механических систем. Проведение классификации колебаний</p>
<i>Упругие волны</i>		<p>Измерение длины звуковой волны по результатам наблюдений интерференции звуковых волн.</p> <p>Наблюдение и объяснение явлений интерференции и дифракции механических волн.</p> <p>Представление областей применения ультразвука и перспективы его использования в различных областях науки, техники, в медицине.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, связанных с воздействием звуковых волн на организм человека</p>
<i>Электромагнитные колебания</i>		<p>Наблюдение осциллограмм гармонических колебаний силы тока в цепи.</p> <p>Измерение емкости конденсатора. Измерение индуктивность катушки.</p> <p>Исследование явления электрического резонанса в последовательной цепи.</p> <p>Проведение аналогии между физическими величинами, характеризующими механическую и электромагнитную колебательные системы.</p> <p>Расчет значений силы тока и напряжения на элементах цепи переменного тока.</p> <p>Исследование принципа действия трансформатора. Исследование принципа действия генератора переменного тока. Использование Интернета для поиска информации о современных способах передачи электроэнергии</p>
<i>Электромагнитные волны</i>		<p>Осуществление радиопередачи и радиоприема. Исследование свойств электромагнитных волн с помощью мобильного теле-</p>

		<p>фона.</p> <p>Развитие ценностного отношения к изучаемым на уроках физики объектам и осваиваемым видам деятельности. Объяснение принципиального различия природы упругих и электромагнитных волн. Изложение сути экологических проблем, связанных с электромагнитными колебаниями и волнами. Объяснение роли электромагнитных волн в современных исследованиях Вселенной</p>
5. ОПТИКА <i>Природа света</i>	6	<p>Применение на практике законов отражения и преломления света при решении задач.</p> <p>Определение спектральных границ чувствительности человеческого глаза.</p> <p>Умение строить изображения предметов, даваемые линзами. Расчет расстояния от линзы до изображения предмета. Расчет оптической силы линзы. Измерение фокусного расстояния линзы. Испытание моделей микроскопа и телескопа</p>
<i>Волновые свойства света</i>		<p>Наблюдение явления интерференции электромагнитных волн. Наблюдение явления дифракции электромагнитных волн. Наблюдение явления поляризации электромагнитных волн. Измерение длины световой волны по результатам наблюдения явления интерференции. Наблюдение явления дифракции света. Наблюдение явления поляризации и дисперсии света. Поиск различий и сходства между дифракционным и дисперсионным спектрами.</p> <p>Приведение примеров появления в природе и использования в технике явлений интерференции, дифракции, поляризации и дисперсии света. Перечисление методов познания, которые использованы при изучении указанных явлений</p>
6. ОСНОВЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕОРИИ ОТНОСИТЕЛЬНОСТИ <i>Основы специальной теории относительности</i>	4	<p>Объяснение значимости опыта Майкельсона-Морли. Формулирование постулатов. Объяснение эффекта замедления времени. Расчет энергии покоя, импульса, энергии свободной частицы. Выработка навыков воспринимать, анализировать, перерабатывать и предъявлять информацию в соответствии с поставленными задачами</p>
7. ЭЛЕМЕНТЫ КВАНТОВОЙ ФИЗИКИ <i>Квантовая оптика</i>	4	<p>Наблюдение фотоэлектрического эффекта. Объяснение законов Столетова на основе квантовых представлений. Расчет максимальной кинетической энергии электронов при фотоэлектрическом эффекте.</p> <p>Определение работы выхода электрона по графику зависимости максимальной кинетической энергии фотоэлектронов от частоты света. Измерение работы выхода электрона. Перечисление приборов установки, в которых применяется безинерционность фотоэффекта.</p> <p>Объяснение корпускулярно-волнового дуализма свойств фотонов. Объяснение роли квантовой оптики в развитии современной физики</p> <p>Наблюдать фотоэлектрический эффект. Объяснять законы</p>

		Столетова и давление света на основе квантовых представлений
<i>Физика атома</i>		<p>Наблюдение линейчатых спектров.</p> <p>Расчет частоты и длины волны испускаемого света при переходе атома водорода из одного стационарного состояния в другое.</p> <p>Объяснение происхождения линейчатого спектра атома водорода и различия линейчатых спектров различных газов.</p> <p>Исследование линейчатого спектра.</p> <p>Вычисление длины волны де Бройля частицы с известным значением импульса.</p> <p>Исследование принципа работы люминесцентной лампы.</p> <p>Наблюдение и объяснение принципа действия лазера.</p> <p>Приведение примеров использования лазера в современной науке и технике.</p> <p>Использование Интернета для поиска информации о перспективах применения лазера</p>
<i>Физика атомного ядра</i>		<p>Наблюдение треков альфа-частиц в камере Вильсона.</p> <p>Регистрирование ядерных излучений с помощью счетчика Гейгера.</p> <p>Расчет энергии связи атомных ядер.</p> <p>Определение заряда и массового числа атомного ядра, возникающего в результате радиоактивного распада. Вычисление энергии, освобождающейся при радиоактивном распаде.</p> <p>Определение продуктов ядерной реакции.</p> <p>Вычисление энергии, освобождающейся при ядерных реакциях.</p> <p>Понимание преимуществ и недостатков использования атомной энергии и ионизирующих излучений в промышленности, медицине.</p> <p>Изложение сути экологических проблем, связанных с биологическим действием радиоактивных излучений. Проведение классификации элементарных частиц по их физическим характеристикам (массе, заряду, времени жизни, спину и т.д.).</p> <p>Понимание ценностей научного познания мира не вообще для человечества в целом, а для каждого обучающегося лично, ценностей овладения методом научного познания для достижения успеха в любом виде практической деятельности</p> <p>Представление о характере четырёх типов фундаментальных взаимодействий элементарных частиц в виде таблицы</p>
8.ЭВОЛЮЦИЯ ВСЕЛЕННОЙ <i>Строение и развитие Вселенной</i>	6	<p>Наблюдение за звездами, Луной и планетами в телескоп.</p> <p>Наблюдение солнечных пятен с помощью телескопа и солнечного экрана.</p> <p>Использование Интернета для поиска изображений космических объектов и информации об их особенностях</p> <p>Обсуждение возможных сценариев эволюции Вселенной.</p> <p>Использование Интернета для поиска современной информации о развитии Вселенной.</p> <p>Оценка информации с позиции ее свойств: достоверности, объективности, полноты, актуальности и т.д.</p>
<i>Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы</i>		<p>Вычисление энергии, освобождающейся при термоядерных реакциях.</p> <p>Формулировка проблем термоядерной энергетики. Объяснение влияния солнечной активности на Землю.</p> <p>Понимание роли космических исследований, их научного и экономического значения.</p>

		Обсуждение современных гипотез о происхождении Солнечной системы
Итого	74	
Внеаудиторная самостоятельная работа		
	37	
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета		
Всего	111	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Для реализации программы учебного предмета должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Физика», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты лабораторного оборудования;
- комплекты заданий для тестирования и контрольных работ.

Технические средства обучения:

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

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Печатные издания:

Основные источники:

П.И.Самойленко Естествознание. Физика учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования Академия 2018

Дополнительные источники:

П.И.Самойленко Естествознание. Физика. Сборник задач: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования Академия 2018

Электронные издания:

1. <http://school-collection.edu.ru>
2. <http://experiment.edu.ru>
3. <http://www.fizika.ru>
4. <http://college.ru/fizika/>
5. <http://www.gomulina.orc.ru>
6. <http://fiz.1september.ru>
7. <http://somit.ru>
8. <http://kvant.mccme.ru/>
9. <http://www.e-science.ru/physics>
10. <http://nuclphys.sinp.msu.ru>
11. <http://yos.ru>

Модуль 2: Основы индивидуального проектирования

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Цели и задачи изучения основы проектной деятельности в учреждениях среднего профессионального образования. Проектирование в профессиональной деятельности.

Творческая и исследовательская деятельность и творческий проект. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающегося.

1 Требования к проекту

Требования к содержанию и направленности проекта

Знакомство с особенностями организации работы над проектом

Типы проектов. Виды проектов.

2 Этапы работы над индивидуальным проектом

2.1 Подготовительная работа

Знакомство с Положением об индивидуальном проекте, критериями оценки проекта, выбор направления проектирования. Выбор темы. Требования к выбору и формулировке темы. Определение степени значимости темы проекта. Определение цели и задач. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания. Понятие «Гипотеза». Процесс построения гипотезы. Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы Актуальность и практическая значимость исследования.

Практическая работа 1 «Формулировка темы индивидуального проекта, определение типа проекта»;

Практическая работа 2 «Формулировка идеи, цели проектирования»

2.2 Планирование

Планирование этапов выполнения проекта; определение способов сбора и анализа информации; подбор способов решения, подбор необходимых материалов, определение способов сбора и анализа информации проведения исследования, методов исследования (статистических, экспериментальных, наблюдений и пр.); определение способа представления результатов (формы проекта).

Практическая работа 3 «Изучение источников необходимой информации; обзор литературы по темам»

2.3 Методы работы с источником информации

Виды литературных источников информации: учебная литература (учебник, учебное пособие), справочно-информационная литература (энциклопедия, энциклопедический словарь, справочник, терминологический словарь, толковый словарь), научная литература (монография, сборник научных трудов, тезисы докладов, научные журналы, диссертации). Информационные ресурсы (интернет - технологии). Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Виды чтения. Виды фиксирования информации. Виды обобщения информации

Практическая работа 4 «Отработка методов поиска информации в Интернете»

Практическая работа 5 «Составление плана текста. Выписки из текста, цитирование текста, пометки в тексте»

Практическая работа 6 «Оформление письменной части проекта»

2.4 Выполнение проекта

Сбор и уточнение информации (основные инструменты: интервью, опросы, наблюдения, эксперименты и т.п.); обсуждение методических аспектов и организация работы

Практическая работа 7 «Поэтапное выполнение исследовательских задач проекта»

2.5 Обобщение

Сбор, систематизация и анализ полученных результатов; формулировка выводов структурирование проекта

Практическая работа 8 «Работа над проектом»

2.5 Заключительный этап

Подведение итогов. Правила оформления результатов, презентация проекта.

Практическая работа 9 «Оформление результатов работы»

3. Подготовка к публичной защите проекта

3.1 Общие требования к оформлению текста

Отчет о ходе выполнения проекта. Оформление пояснительной записки к проекту. Структура пояснительной записки. Требования к оформлению. ГОСТы по оформлению

работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков Особенности оформления текста исследовательской работы (стили текстов). Лексические средства, применяемые в текстах научного характера. Допустимые сокращения слов в текстах. Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.

Практическая работа 10 «Составление письменного отчета»

3.2 Общие требования к созданию презентации

Презентация проекта. Особенности работы в программе PowerPoint. к содержанию слайдов. Требования к оформлению презентаций. Формы презентации

Практическая работа 11 «Оформление слайдов в программе PowerPoint»

3.3 Требования к защите проекта

Содержание. Время защиты. Редактирование тезисов и демонстрационных материалов. Критерии оценки проектной деятельности.

Практическая работа 12 «Составление защитного слова»

Вид учебной работы	Количество часов	Характеристика основных видов деятельности студентов
Введение	2	Введение в курс проекта
Требования к проекту	2	<p>Формулировать определения по теме.</p> <p>Знать типы проектов, виды проектов.</p> <p>Адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; владение устной и письменной речью; строить монологическое контекстное высказывание.</p> <p>Адекватно, точно и последовательно отображать в речи (описание, объяснение) содержание совершаемых действий, как в форме громкой социализированной речи; так и в форме внутренней речи, как в устной, так и в письменной речи.</p> <p>Уметь анализировать, критически оценивать и интерпретировать информацию.</p> <p>Строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей.</p> <p>Способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.</p> <p>Сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>
Этапы работы над индивидуальным проектом	20	<p>Формулировать понятия по теме. Использовать алгоритм создания проекта.</p> <p>Объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах.</p> <p>Осуществлять исследование</p> <p>Объяснять изученные положения на самостоятельно подобранных конкретных примерах.</p> <p>Осуществлять поиск информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы</p> <p>Вносить необходимые коррективы в действие после</p>

		его завершения на основе его и учета характера сделанных ошибок.
Подготовка к публичной защите проекта	12	<p>Использовать методы исследования</p> <p>Находить в тексте требуемую информацию; определять тему и главную мысль текста.</p> <p>Решать задачи на основе изученного материала.</p> <p>Осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий.</p> <p>Анализировать и осмысливать текст задачи, переформулировать условие, моделировать условие и строить логическую цепочку.</p> <p>Уметь формулировать и удерживать учебную задачу; преобразовывать практическую задачу в познавательную; ставить новые учебные задачи в сотрудничестве с учителем.</p> <p>Применять установленные правила в планировании способа решения;</p> <p>Выбирать действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации;</p> <p>определять последовательность промежуточных целей и соответствующих им действий с учетом конечного результата;</p> <p>составлять план и последовательность действий;</p> <p>предвидеть уровень усвоения знаний, его временных характеристик; предвидеть возможности получения конкретного результата при решении задачи</p> <p>осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату; осуществлять констатирующий и прогнозирующий контроль по результату и по способу действия.</p> <p>Адекватно использовать речь для планирования и регуляции своей деятельности, использовать речь для регуляции своего действия.</p> <p>ставить вопросы; обращаться за помощью; формулировать свои затруднения;</p> <p>предлагать помощь и сотрудничество;</p> <p>проявлять активность во взаимодействии для решения коммуникативных задач</p> <p>слушать и вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем.</p> <p>Учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве.</p> <p>Понимать информацию, представленную в текстовой форме; отделять новое знание от известного; ставить вопросы к тексту и искать ответы на них.</p> <p>Ориентировать в системе знаний; выполнять анализ, производить синтез.</p>
Итого	36	
Внеаудиторная самостоятельная работа		
- работа со	18	- работа со справочной литературой;

справочной литературой; - подготовка рефератов и презентаций по темам; - составление кроссвордов; - работа с глобальной сетью Интернет; - создание проектов; - исследовательская работа.		- подготовка рефератов и презентаций по темам; - составление кроссвордов; - работа с глобальной сетью Интернет; - создание проектов; - исследовательская работа.
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	54	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «**Социально-экономических дисциплин**», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты лабораторного оборудования;
- комплекты заданий для тестирования и контрольных работ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- экран;
- маркерная доска.

Информационное обеспечение реализации программы

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

Печатные издания:

Основные источники:

Ступицкая М.А. Материалы курса «Новые педагогические технологии: организация и содержание проектной деятельности учащихся»: : лекции 1-8 М.: Педагогический университет «Первое сентября», 2017.

Дополнительные источники:

Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. М.: АРКТИ, 2017.

Электронные издания:

1. www.nab.pf - Г осударственная информационная система «Национальная электронная библиотека»
2. www.edd.ru - Центр электронной доставки документов Российской государственной библиотеки
3. www.elibrary.ru - Научная Электронная Библиотека
4. www.polpred.com - Полнотекстовая база данных СМИ
5. www.uisrussia.msu.ru - Университетская информационная система РОССИЯ (Интегрированная коллекция ресурсов для гуманитарных исследований)
6. www.znanium.com - ЭБС "ZNANIUM.COM"
7. www.biblio-online.ru - ЭБС "ЮРАЙТ"
8. www.lib.ugtu.net - ВЭБС Учебно-методические пособия
9. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=417040> - Управление качеством: проектирование: Учебное пособие / Б. И. Герасимов, А. Ю. Сизикин, Е. Б. Герасимова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. [Электронный ресурс] Режим доступа

Модуль 3. Информационные технологии в специальности

Введение

Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении профессий СПО.

1. Информационная деятельность человека

Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.

Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности). Стоимостные характеристики информационной деятельности. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.

2. Информация и информационные процессы

Подходы к понятию и измерению информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Представление информации в двоичной системе счисления.

Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютера: обработка информации.

Принципы обработки информации при помощи компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Элементная база компьютера.

Алгоритмы и способы их описания. Этапы решения задач с использованием компьютера: формализация, программирование и тестирование. Переход от неформального описания к формальному.

Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: хранение, поиск и передача информации.

Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях.

Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.

3. Средства информационных и коммуникационных технологий

Архитектура компьютеров. Основные характеристики компьютеров. Многообразие компьютеров. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.

Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности (в соответствии с направлениями технической профессиональной деятельности).

Технологии создания и преобразования информационных объектов

Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.

Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.

Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.

Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита.

5. Телекоммуникационные технологии

Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.

Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.

Представление об организации баз данных и системах управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Использование системы

управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

Представление о программных средах компьютерной графики и черчения, мультимедийных средах. Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических и мультимедийных объектов.

Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- личностные:
 - чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
 - осознание своего места в информационном обществе;
 - готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
 - умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
 - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
 - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
 - умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
 - готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;
- метапредметные:
 - умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
 - использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
 - использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
 - использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
 - умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
 - умение использовать средства информационно-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 публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;
- **предметные:**
 - сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
 - владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
 - использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
 - владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
 - владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
 - сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
 - сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
 - владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
 - сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
 - понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
 - применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, правил личной безопасности и этики работы с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Вид учебной работы	Количество часов	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Аудиторные занятия		
Введение	1	Находить сходства и различия протекания информационных процессов у человека, в биологических, технических и социальных системах. Классификация информационных процессов по принятому основанию. Выделение основных информационных процессов в реальных системах
Информационная деятельность человека	7	Владеть системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира; Исследовать с помощью информационных моделей структуры и поведения объекта в соответствии с поставленной задачей; Выявлять проблем жизнедеятельности человека в условиях информационной цивилизации и оценивать предлагаемых путей их разрешения;

		<p>Использовать ссылки и цитирование источников информации; Использовать на практике базовые принципы организации и функционирования компьютерных сетей; Владеть нормами информационной этики и права, Соблюдать принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средств обеспечения надежного функционирования средств ИКТ.</p>
<p>Информация и информационные процессы</p>	<p>30</p>	<p>Оценивать информацию с позиций ее свойств (достоверность, объективность, полнота, актуальность и т.п.); Знать о дискретной форме представления информации; Знать способы кодирования и декодирования информации; Иметь представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире; Владеть компьютерными средствами представления и анализа данных. Отличать представление информации в различных системах счисления. Знать математические объекты информатики. Применять знания в логических формулах. Владеть навыками алгоритмического мышления и понимать необходимость формального описания алгоритмов; Уметь понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; Уметь анализировать алгоритмы с использованием таблиц; Реализовывать технологию решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод решения задачи. Разбивать процесс решения задачи на этапы. Определять по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм; Определять, для решения какой задачи предназначен алгоритм (интерпретация блок-схем); Примеры задач: — алгоритмы нахождения наибольшего (или наименьшего) из двух, трех, четырех заданных чисел без использования массивов и циклов, а также сумм (или произведений) элементов конечной числовой последовательности (или массива); — алгоритмы анализа записей чисел в позиционной системе счисления; — алгоритмы решения задач методом перебора; алгоритмы работы с элементами массива. Иметь представление о компьютерных моделях, уметь приводить примеры; Оценивать адекватность модели моделируемому объекту и целям моделирования. Выделять в исследуемой ситуации: объект, субъект, модель. Выделять среди свойств данного объекта существенных свойств с точки зрения целей моделирования Оценивать и организовать информацию, в том числе получаемую из средств массовой информации, свидетельств очевидцев, интервью;</p>

		Анализировать и сопоставлять различные источники информации
Технологии создания и преобразования информационных объектов	13	Иметь представление о способах хранения и простейшей обработке данных; Уметь работать с библиотеками программ; Использовать компьютерные средства представления и анализа данных; Осуществлять обработку статистической информации с помощью компьютера; Пользоваться базами данных и справочными системами; Владеть основными сведениями о базах данных и средствах доступа к ним, уметь работать с ними; Анализировать условия и возможности применения программного средства для решения типовых задач.
Телекоммуникационные технологии	15	Иметь представление о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий применять на практике. Знать способы подключения к сети Интернет и использовать их в своей работе; Определять ключевые слова, фразы для поиска информации; Уметь использовать почтовые сервисы для передачи информации; Иметь представление о способах создания и сопровождения сайта, уметь приводить примеры; Иметь представление о возможностях сетевого программного обеспечения, уметь приводить примеры; Планировать индивидуальную и коллективную деятельность с использованием программных инструментов поддержки управления проектом; Определять общие принципы разработки и функционирования интернет-приложений;
Дифференцированный зачет	2	
Итого	68	
Внеаудиторная самостоятельная работа		
Итого	34	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	102	

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Кабинет «Информатика», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- компьютеры для обучающихся;
- комплекты учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

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

7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Печатные издания:

Основные источники:

Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. 2017.

Дополнительные источники:

1. *Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю.* Информатика. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. 2017

2. *Н.Е. Астафьева, С.А. Гаврилова, М.С. Цветкова.* Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. проф. образования. 2014

Электронные издания:

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).
2. www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).
3. www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека).
4. www.globalteka.ru (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
5. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
6. www.st-books.ru (Лучшая учебная литература).
7. www.school.edu.ru (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
8. www.ru/book (Электронная библиотечная система).
9. www.alleng.ru/edu/phys.htm (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).
10. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
11. <https://fiz.1september.ru> (учебно-методическая газета «Физика»).
12. www.n-t.ru/nl/fz (Нобелевские лауреаты по физике).
13. www.nuclphys.sinp.msu.ru (Ядерная физика в Интернете).
14. www.college.ru/fizika (Подготовка к ЕГЭ).
15. www.kvant.mcsme.ru (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).
16. www.yos.ru/natural-sciences/html (естественно-научный журнал для молодежи «Путь в науку»).
17. Электронная библиотечная система ВООК.ru (ЭБС ВООК.ru)

Модуль 4. Основы экономики и права

Введение

Основные понятия: предмет, метод, структура учебного курса. Специфика объекта их изучения. Актуальность изучения дисциплины при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

РАЗДЕЛ 1. Экономика

1.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы

Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства.

Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.

1.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике

Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основы менеджмента и маркетинга. Деньги. Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства.

Частные и общественные блага. Функции государства в экономике. Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.

1.3. Рынок труда и безработица

Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.

1.4. Основные проблемы экономики России.

Элементы международной экономики

Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Экономическая политика Российской Федерации. Россия в мировой экономике.

Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы.

Контрольная работа по разделу 1: «Экономика»

РАЗДЕЛ 2. Право

2.1. Правовое регулирование общественных отношений

Юриспруденция как общественная наука.

Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы.

Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право. Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков.

Юридическая ответственность и ее задачи.

2.2. Основы конституционного права Российской Федерации

Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление.

Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат.

Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ.

Основные конституционные права и обязанности граждан в России.

Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства.

Право на благоприятную окружающую среду.

Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы.

Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

2.3. Отрасли российского права

Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение.

Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав.

Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения.

Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность.

Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.

Контрольная работа по разделу 2: «Право»

2. ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ (ДОКЛАДОВ)

1. Представление о предмете экономической теории на разных этапах ее формирования.
2. Формы и методы конкурентной борьбы на совершенных и несовершенных рынках.
3. Конкуренция и ее роль в современном хозяйственном механизме.
4. Монополизм и антимонопольное регулирование в рыночной экономике.
5. Домохозяйства как субъекты рыночных отношений.
6. Семейный бюджет, источники его формирования.
7. Теория трудовой стоимости и теория предельной полезности: сравнительный анализ.
8. Предпринимательство по законам России.
9. Современные формы организации бизнеса: сущность, преимущества, недостатки.
10. Частная собственность. Ее преимущества и недостатки. Тенденции и перспективы развития в России.
11. Интеллектуальная собственность. Проблема «утечки мозгов».
12. Аренда как форма хозяйствования — мировой опыт и перспективы развития в России.
13. Государственная и муниципальная формы собственности в экономических системах.
14. Рынок труда в России: современное состояние и перспективы.
15. Безработица как элемент современного рынка труда.
16. Инфляция: сущность, причины, социально-экономические последствия, механизм регулирования.
17. Инновационные и инвестиционные факторы экономического роста.
18. Государственное регулирование экономики: необходимость, формы, пределы. Основные концепции по проблемам государственного регулирования.
19. Проблемы становления рыночной инфраструктуры в России.
20. Страхование коммерческого и хозяйственного риска как важнейшее звено инфраструктуры рынка.
21. Коммерция как форма хозяйственной деятельности в рыночной экономике.

22. Теория денег и законы денежного обращения.
 23. Инфляционные процессы в России: причины, характеристика, пути преодоления.
 24. Денежно-кредитная политика Центрального банка России на современном этапе.
 25. Финансовые рынки, ценные бумаги и фондовая биржа.
 26. Налоговая система России: сущность, характеристика, проблемы.
 27. Биржа как инструмент рынка. Развитие отечественной биржевой торговли.
 28. Сущность и динамика глобальных экономических проблем современности.5 3.
- Теория сравнительных преимуществ.
29. Международные валютные рынки и валютное регулирование. Международный валютный фонд (МВФ).
 30. Развитие общества и основные подходы к его периодизации.
 31. Современное постиндустриальное общество и парадоксы постиндустриальной экономики.
 32. Социально-экономическое содержание переходного периода в России.
 33. Экономическая безопасность как основа обеспечения национальной безопасности в России.
 34. Субъект в административном правонарушении
 35. Конституционные права человека и гражданина РФ
 36. Основы права
 37. Содержание и основные понятия УК РФ
 38. Законодательная власть РФ основные функции и задачи
 39. Право частной собственности в РФ
 40. Объект в административном правонарушении
 41. Правонарушение
 42. Органы муниципального самоуправления: статус и правовая деятельность
 43. Патентное право: общие положения
 44. Правовая форма организация власти в РФ
 45. Договорное римское право
 46. Понятие и виды правоотношений
 47. Правонарушение в законодательстве РФ
 48. Правоохранительная деятельность их виды и понятия
 49. Права детей в РФ
 50. Правовой статус военнослужащего
 51. Правовые системы современности
 52. Признаки и ответственность правонарушения
 53. Правовой статус президента РФ
 54. Задачи и функции президента РФ
 55. Основные принципы права
 56. Происхождение государства и права
 57. Правовая форма презумпции невиновности
 58. Реализация конституционных прав граждан РФ
 59. Свобода лова как один из основных прав человека
 60. Типы государственного строя
 61. Основные источники права современного государства
 62. Демократическое государство
 63. Конституционные обязанности гражданина РФ

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины ОУД. 12 Введение в профессиональную деятельность/Основы экономики и права, обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностными:

- мотивированность и направленность на активное и созидательное участие в будущем в общественной и государственной жизни;
- заинтересованность не только в личном успехе, но и в развитии различных сторон жизни общества, в благополучии и процветании своей страны;
- ценностные ориентиры, уважения к правам и свободам человека, как высшей ценности; на признании равноправия народов, на осознании необходимости поддержания гражданского мира и согласия и своей ответственности за судьбу страны перед нынешними и грядущими поколениями.

Метапредметные:

- умения сознательно организовывать свою познавательную деятельность (от постановки цели до получения и оценки результата);
- умения объяснять явления и процессы экономической действительности с научных, социально-экономических позиций; рассматривать их комплексно в контексте сложившихся реалий и возможных перспектив;
- способности анализировать реальные экономические и правовые ситуации, выбирать адекватные способы деятельности и модели поведения в рамках реализуемых основных социальных ролей (производитель, потребитель и др.);
- овладении различными видами публичных выступлений (высказывания, монолог, дискуссия) и следовании этическим нормам и правилам ведения диалога;
- умения выполнять познавательные и практические задания, в том числе с использованием проектной деятельности на уроках и в доступной социальной практике, на:
 1. использование элементов причинно-следственного анализа;
 2. исследование несложных реальных связей и зависимостей;
 3. определение сущностных характеристик изучаемого объекта; выбор верных критериев для сравнения, сопоставления, оценки объектов;
 4. поиск и извлечение нужной информации по заданной теме в адаптированных источниках различного типа;
 5. перевод информации из одной знаковой системы в другую (из текста в таблицу, из аудиовизуального ряда в текст и др.), выбор знаковых систем адекватно познавательной и коммуникативной ситуации;
 6. объяснение изученных положений на конкретных примерах;
 7. оценку своих учебных достижений, поведения, черт своей личности с учетом мнения других людей, в том числе для корректировки собственного поведения в окружающей среде; выполнение в повседневной жизни этических и правовых норм, экологических требований;
 8. определение собственного отношения к явлениям современной жизни, формулирование своей точки зрения.

Предметными:

- относительно целостное представление о сферах и областях общественной жизни, механизмах и экономической деятельности людей;
- знание ряда ключевых понятий экономической теории, права; умение объяснять с их позиций явления социальной действительности;
- знания, умения и ценностные установки, необходимые для сознательного выполнения студентами основных социальных ролей в пределах своей компетентности;
- умения находить нужную социальную информацию в различных источниках; адекватно ее воспринимать, применяя основные экономические и правовые термины и понятия; преобразовывать в соответствии с решаемой задачей (анализировать, обобщать, систематизировать, конкретизировать имеющиеся данные, соотносить их с собственными знаниями); давать оценку взглядам, подходам, событиям, процессам с позиций одобряемых в современном российском обществе социальных ценностей;

Ценностно-мотивационной:

- понимание побудительной роли мотивов в деятельности человека, места ценностей в мотивационной структуре личности, их значения в жизни человека и развитии общества;

- знание основных нравственных и правовых понятий, норм и правил, понимание их роли как решающих регуляторов общественной жизни, умение применять эти нормы и правила к анализу и оценке реальных социальных ситуаций, установка на необходимость руководствоваться этими нормами и правилами в собственной повседневной жизни;

Трудовой:

- знание особенностей труда как одного из основных видов деятельности человека; основных требований трудовой этики в современном обществе; правовых норм, регулирующих трудовую деятельность несовершеннолетних;

- понимание значения трудовой деятельности для личности и для общества; эстетической;

Коммуникативной:

- знание определяющих признаков коммуникативной деятельности в сравнении с другими видами деятельности;

- знание новых возможностей для коммуникации в современном обществе, умение использовать современные средства связи и коммуникации для поиска и обработки необходимой информации;

- осознанно воспринимать соответствующую информацию; умение различать факты, аргументы, оценочные суждения;

- понимание значения коммуникации в межличностном общении;

- умение взаимодействовать в ходе выполнения групповой работы, вести диалог, участвовать в дискуссии, аргументировать собственную точку зрения;

- знакомство с отдельными приемами и техниками преодоления конфликтов

4. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Вид учебной работы	Количество часов	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Введение	1	Знать особенности социальных наук, специфику объекта их изучения
1. Экономика	17	
1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы		вать характеристику понятиям: «экономика»; «типы экономических систем»; традиционной, централизованной (командной) и рыночной экономики
2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	6	вать определение понятиям: «спрос и предложение»; «издержки», «выручка», «прибыль», «деньги», «процент», «экономический рост и развитие», «налоги», «государственный бюджет»
3. Рынок труда и безработица	4	ать понятия «спрос на труд» и «предложение труда»; понятия безработицы, ее причины и экономических последствий
4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики		рактика становления современной рыночной экономики России, ее особенностей; организации международной торговли
2. Право		

1. Правовое регулирование общественных отношений	4	меть выделять роли права в системе социальных норм. меть давать характеристику системе права
2. Основы конституционного права Российской Федерации		меть давать характеристику основам конституционного строя Российской Федерации, системам государственной власти РФ, правам и свободам граждан
3. Отрасли российского права		меть давать характеристику и знать содержание основных отраслей российского права
Итого	36	
Итого		36
Внеаудиторная самостоятельная работа		
Подготовка рефератов, докладов индивидуального проекта с использованием информационных технологий и др.		18
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего		54

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет №13,

оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты учебных карт и плакатов;
- комплекты заданий для тестирования и контрольных работ;
- комплекты учебников;

Технические средства обучения:

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

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Печатные издания:

Основные источники:

1. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2019.

2. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум: учеб. пособие. — М., 2019.

3. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания: учеб. пособие. — М., 2019.

Дополнительные источники:

1. Горелов А.А., Горелова Т.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник. — М., 2019.

2. Горелов А.А., Горелова Т.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум. — М., 2018.

3. Котова О.А., Лискова Т.Е. ЕГЭ 2015. Обществознание. Репетиционные варианты. — М., 2018.
4. Лазебникова А.Ю., Рутковская Е.Л., Королькова Е.С. ЕГЭ 2019. Обществознание. Типовые тестовые задания. — М., 2015.
5. Северинов К.М. Обществознание в схемах и таблицах. — М., 2019.
6. Соболева О.Б., Барабанов В.В., Кошкина С.Г. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. — М., 2019.
7. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ, в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016.)
8. Конституция Российской Федерации 1993 г. (последняя редакция).
9. Водный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 03.06.2006 № 74-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 23. — Ст. 2381.
10. Гражданский кодекс РФ. Ч. 1 (введен в действие Федеральным законом от 30.11.1994
11. № 51-ФЗ) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.
12. Гражданский кодекс РФ. Ч. 2 (введен в действие Федеральным законом от 26.01.1996
13. № 14-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.
14. Гражданский кодекс РФ. Ч. 3 (введен в действие Федеральным законом от 26.11.2001
15. № 46-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.
16. Гражданский кодекс РФ. Ч. 4 (введен в действие Федеральным законом от 18.12.2006
17. № 230-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (ч. I). — Ст. 5496.
18. Земельный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ) //
19. СЗ РФ. — 2001. — № 44. — Ст. 4147.
20. Кодекс РФ об административных правонарушениях (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 1.
21. Трудовой кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 3.
22. Уголовный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.
23. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. — № 15. — Ст. 766.
24. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» //
25. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
26. Закон РФ от 21.02.1992 № 2395-1 «О недрах» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1995. — № 10. — Ст. 823.
27. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре
28. в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
29. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012.

30. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
31. Федеральный закон от 24.04.1995 № 52-ФЗ «О животном мире» // Российская газета. — 1995. — 4 мая.
32. Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» // СЗ РФ. — 1999. — № 18. — Ст. 2222.
33. Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 596 «О долгосрочной государственной экономической политике» // Российская газета. — 2012. — 9 мая.

Интернет-ресурсы

1. www.openclass.ru (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.festival.1september.ru (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).
4. www.base.garant.ru («ГАРАНТ» — информационно-правовой портал).
5. www.istrodina.com (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).

Модуль 5. Основы географии

Введение

География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Цели и задачи географии при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

1. Источники географической информации

Традиционные и новые методы географических исследований. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. Международные сравнения.

2. Политическое устройство мира

Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.

3. География мировых природных ресурсов

Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая среда. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы. Геоэкологические проблемы. Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.

4. География населения мира

Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития. Трудовые ресурсы и занятость населения. Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения. Размещение населения по территории земного шара. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления.

Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы.

5. Мировое хозяйство

Современные особенности развития мирового хозяйства

Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научнотехнический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. Отраслевая структура мирового хозяйства. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города.

География отраслей первичной сферы мирового хозяйства

Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка. Горнодобывающая промышленность. Географические аспекты добычи различных видов полезных ископаемых.

География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства

Географические особенности мирового потребления минерального топлива, развития мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности.

География отраслей третичной сферы мирового хозяйства

Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Современные особенности международной торговли товарами.

6. Регионы мира

География населения и хозяйства Зарубежной Европы

Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

География населения и хозяйства Зарубежной Азии

Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Япония, Китай и Индия как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

География населения и хозяйства Африки

Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.

География населения и хозяйства Северной Америки

Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и экономические районы.

География населения и хозяйства Латинской Америки

Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.

География населения и хозяйства Австралии и Океании

Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.

7. Россия в современном мире

Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX—XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития. Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации.

8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества

Глобальные проблемы человечества. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ (ДОКЛАДОВ), ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ

Новейшие изменения политической карты мира.

Особенности распределения различных видов минеральных ресурсов по регионам и странам мира.

Типы природопользования в различных регионах и странах мира.

Особенности современного воспроизводства мирового населения.

Демографическая политика в Китае и Индии: цели, методы, результаты.

Качество жизни населения в различных странах и регионах мира.

Языки народов мира.

Современные международные миграции населения.

Особенности урбанизации в развивающихся странах.

Размещение «сверхгородов» по регионам и странам мира.

Ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки.

«Мировые» города и их роль в современном развитии мира.

Ведущие мировые районы плантационного растениеводства и товарного животноводства.

Изменение территориальной структуры мировой добычи нефти и природного газа.

Крупнейшие автомобилестроительные компании мира.

Современный географический рисунок мирового морского портового хозяйства.

Международный туризм в различных странах и регионах мира.
«Горячие точки» на карте Зарубежной Европы.
Запад и Восток Германии сегодня.
Этнолингвистический и религиозный состав населения субрегионов Зарубежной Азии.
Экономические реформы в Японии, Южной Корее и Китае.
Особенности политической карты Африки.
Типы воспроизводства населения, показатели качества жизни населения и уровень урбанизации в странах Африки.
Американская нация: от «плавильного котла» к «миске с салатом».
Географический рисунок хозяйства США.
Расово-этнический состав населения стран Латинской Америки.
Отрасли международной хозяйственной специализации Австралии.
Особенности современного экономико-географического положения России.
Внешняя торговля товарами России.
Глобальная проблема изменения климата.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение содержания учебной дисциплины «География» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

•личностных:

- сформированность ответственного отношения к обучению;
- готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;
- приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
- критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
- креативность мышления, инициативность и находчивость;

•метапредметных:

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем;
- готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения,

установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

- умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

- представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

- понимание места и роли географии в системе наук;

- представление об обширных междисциплинарных связях географии;

• предметных:

- владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;

- владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;

- сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;

- владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий; владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;

- владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

- владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;

- сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Вид учебной работы	Количество часов	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
Аудиторные занятия		
Введение	1	Объяснение междисциплинарных связей географии. Название традиционных и новых источников географической информации. Демонстрация роли Интернета и геоинформационных систем в изучении географии
1. Источники географической информации		
2. Политическая карта мира	2	Умение показывать на карте различные страны мира. Умение приводить примеры и характеризовать современные межгосударственные конфликты в различных регионах мира. Выделение стран с республиканской и монархической формами правления, унитарным и федеративным типами государственного устройства в различных регионах мира. Объяснение различий развитых и развивающихся стран по уровню их социально-экономического развития. Умение приводить примеры и характеризовать различные типы стран

		по уровню социально-экономического развития.
3. География мировых природных ресурсов	1	Объяснение основных направлений экологизации хозяйственной деятельности человека. Выделение различных типов природопользования. Определение обеспеченности различными видами природных ресурсов отдельных регионов и стран мира. Умение показывать на карте основные мировые районы добычи различных видов минеральных ресурсов. Умение называть основные направления использования ресурсов Мирового океана
4. География населения мира	3	Умение называть мировую десятку стран с наибольшей численностью населения. Выделение различных типов воспроизводства населения и приведение примеров стран, для которых они характерны. Умение называть основные показатели качества жизни населения. Умение приводить примеры стран с однородным и наиболее разнородным расовым, этническим и религиозным составом населения. Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей средней плотностью населения. Объяснение основных направлений и причин современных международных миграций населения. Умение приводить примеры стран с наибольшей и наименьшей долей городского населения. Умение показывать на карте мировые «сверхгорода» и мегалополисы
5. Мировое хозяйство Современные особенности развития мирового хозяйства	1	Умение давать определение понятий «международное географическое разделение труда», «международная специализация» и «международное кооперирование». Выделение характерных черт современной научнотехнической революции. Умение называть ведущие мировые и региональные экономические интеграционные группировки. Умение приводить примеры отраслей различных сфер хозяйственной деятельности. Умение называть наиболее передовые и наиболее отсталые страны мира по уровню их экономического развития
География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	2	Выделение характерных черт «зеленой революции». Умение приводить примеры стран, являющихся ведущими мировыми производителями различных видов продукции растениеводства и животноводства. Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями различных видов минерального сырья. Умение показывать на карте и характеризовать основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы мира
География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	4	Умение приводить примеры стран, основная часть электроэнергии в которых производится на тепловых, гидравлических и атомных электростанциях. Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями черных и цветных металлов. Выделение стран с наиболее высоким уровнем развития машиностроения. Умение называть страны, являющиеся ведущими мировыми производителями автомобилей, морских невоенных судов, серной кислоты, пластмасс, химических волокон, синтетического каучука, пиломатериалов, бумаги и тканей.
География отраслей	1	Умение объяснять роль различных видов транспорта при перевозке грузов и пассажиров. Умение приводить примеры

третичной сферы мирового хозяйства		стран, обладающих наибольшей протяженностью и плотностью сети железных и автомобильных дорог. Умение называть крупнейшие мировые торговые порты и аэропорты, объяснять их распределение по регионам и странам мира. Умение показывать на карте и характеризовать основные районы международного туризма. Умение объяснять местоположение ведущих мировых центров биржевой деятельности. Умение называть страны с наибольшими объемами внешней торговли товарами
6. Регионы мира География населения и хозяйства Зарубежной Европы	3	Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Европы. Сопоставление стран Зарубежной Европы по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Умение приводить примеры стран Зарубежной Европы, наиболее хорошо обеспеченных различными видами природных ресурсов. Умение называть страны Зарубежной Европы с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные промышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Европы. Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Германии и Великобритании
География населения и хозяйства Зарубежной Азии	4	Умение показывать на карте различные страны Зарубежной Азии. Сопоставление стран Зарубежной Азии по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Умение определять ресурсообеспеченность различных стран Зарубежной Азии. Умение называть страны Зарубежной Азии с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения, средней плотности населения и доли городского населения. Умение приводить примеры стран Зарубежной Азии с однородным и разнородным этническим и религиозным составом населения. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города и городские агломерации, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Зарубежной Азии. Умение объяснять особенности территориальной структуры хозяйства Японии, Китая и Индии
География населения и хозяйства Африки	2	Умение показывать на карте различные страны Африки. Умение называть страны Африки, обладающие наибольшей площадью территории и численностью населения. Умение объяснять причины экономической отсталости стран Африки. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие города, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Африки
География населения и хозяйства Северной Америки	2	Умение объяснять природные, исторические и экономические особенности развития Северной Америки. Выделение отраслей международной специализации Канады, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы. Умение объяснять особенности расово-этнического состава и размещения населения США.

		Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие городские агломерации, мегалополисы, основные промышленные и сельскохозяйственные районы США
География населения и хозяйства Латинской Америки	3	и хозяйства Латинской Америки Умение показывать на карте различные страны Латинской Америки. Сопоставление стран Латинской Америки по площади территории, численности населения и уровню экономического развития. Выделение стран Латинской Америки, наиболее обеспеченных различными видами природных ресурсов. Умение приводить примеры стран Латинской Америки с наибольшими и наименьшими значениями естественного прироста населения. Сопоставление стран Латинской Америки по расовому составу населения. Умение объяснять особенности урбанизации стран Латинской Америки. Умение показывать на карте и характеризовать крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы Латинской Америки. Выделение отраслей международной специализации в Бразилии и Мексике
География населения и хозяйства Австралии и Океании	1	Умение объяснять природные и исторические особенности развития Австралии и Океании. Выделение отраслей международной специализации Австралии, умение показывать на карте и характеризовать ее крупнейшие промышленные центры, основные горнопромышленные и сельскохозяйственные районы
7. Россия в современном мире	2	Умение объяснять современные особенности экономико-географического положения России. Выделение основных товарных статей экспорта и импорта России. Умение называть ведущих внешнеторговых партнеров России
8. Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	4	Выделение глобальных проблем человечества. Умение приводить примеры проявления сырьевой, энергетической, демографической, продовольственной и экологической проблем человечества, предлагать возможные пути их решения
Итого	36	
Внеаудиторная самостоятельная работа		
Итого	18	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	54	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

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

Кабинет №62,

оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты учебных карт и плакатов;
- комплекты заданий для тестирования и контрольных работ;
- комплекты учебников;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- меловая доска;
- мультимедиапроектор.

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Печатные издания:

Основные источники:

1. Баранчиков Е.В. География.: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – профессиональных образовательных организаций, – Академия., 2018

Дополнительные источники:

1. Гладкий Ю. Н., Николина В. В. География (базовый уровень). 10 класс. М.: Издательский центр «Просвещение», 2014
2. Гладкий Ю. Н., Николина В. В. География (базовый уровень). 11 класс. М.: Издательский центр «Просвещение», 2015
3. Максаковский В.П. География (углубленный уровень). 10 класс. М.: Издательский центр «Просвещение», 2014
4. Холина В. Н. География (углубленный уровень). — 11 класс. Издательский центр «Академия», 2014

Электронные издания:

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
2. <http://school-collection.edu.ru/> Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
3. Сеть творческих учителей <http://www.it-n.ru/>
4. Презентации с сайта: nsportal.ru
5. [http:// www.ecosoor.ru/](http://www.ecosoor.ru/) Телекоммуникационный проект «Экологическое Содружество».
6. www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)).
7. www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county (сайт Геологической службы).

3.3.13. ОГСЭ. 01. Основы философии

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 Основы философии

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя паспорт рабочей программы дисциплины, структуру и содержание дисциплины, условия реализации дисциплины, контроль и оценку результатов освоения дисциплины

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл

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

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины студент 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, о свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 64 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 48 часов

самостоятельной работы студента 16 часов

практические работы 28 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
Практические занятия/работы	28
Самостоятельная работа	16
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

1.2. Тематический план и содержание дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

Наименование разделов и	Содержание учебного материала, лабораторные,	Объем часов
Раздел 1. Предмет философии и ее история		
Тема 1.1	Содержание учебного материала	*
Основные понятия и предмет философии	Становление философии из мифологии. Предмет и определение философии.	4
	Практическая работа № 1 «Предмет и определение философии»	2
	Самостоятельная работа:	2
	1. Работа с текстами - Платон «Апология Сократа».	
2. Работа с глоссарием: логика, философия, дискурсивность, бытие.		
Тема 1.2	Содержание учебного материала	8
Философия Древнего мира и средневековая философия	Предпосылки философии в Древнем мире. Сравнительный анализ философии Древнего Китая и Древней Индии. Основные труды и теории философов Древнего Рима и Древней Греции. Основные труды и теории.	

	<p>Практическая работа № 2 «Философия Древнего Китая и Древней Индии»</p> <p>Практическая работа № 3 «Философия Древнего Рима и Древней Греции»</p> <p>Практическая работа № 4 «Средневековая европейская философия»</p>	5
	<p>Самостоятельная работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Творческое задание «Философские школы и учение первоначалах». 2. Работа с текстами Диоген Лаэртский «О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов». 	2
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Философия Возрождения и Нового времени. Основные труды и теории. Подготовить презентацию и сообщение по одному из философов немецкой классической философии.</p>	5
	<p>Практическая работа № 5 «Особенности философии эпохи Возрождения и Нового времени».</p> <p>Практическая работа № 6 «Основные понятия немецкой классической философии».</p>	3
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>1. Составить сравнительную таблицу основных философских систем XVIII - XIX вв. (3-4 по выбору)"</p>	1
Тема 1.4 Современная философия	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные направления философии XX в.</p>	10
	<p>Практическая работа № 7 «Основные направления философии XX в.».</p> <p>Практическая работа № 8 «Философии экзистенциализма и психоанализа».</p> <p>Практическая работа № 9 «Русская философия» Основные направления русской философии, их характеристика.</p> <p>Практическая работа № 10 «Основоположники русской философии»</p>	6
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>1. Работа с текстами: Э.Фромм «Душа человека», В.С.Соловьев «Русская идея»</p>	1
Раздел 2 Структура и основные направления философии		
Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Методы философии и ее внутреннее строение</p>	4
	<p>Практическая работа № 11 «Этапы и методы философии».</p>	2
	<p>Самостоятельная работа:</p> <p>1. Написание эссе: «Философская система нашего времени: основные черты»</p>	2
Тема 2.2 Учение о бытии и теория	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Онтология - учение о бытии. Гносеология - учение о познании.</p>	6

познания	Практическая работа № 12 «Происхождение и устройство мира». Работа с философским словарем	4
	Практическая работа № 13 «Философская, научная и религиозная истины» Составление сравнительной таблицы.	
	<i>Контрольная работа</i>	1
	Самостоятельная работа: 1. Творческое задание «Современная философская картина мира».	3
Тема 2.3 Этика и социальная философия	Содержание учебного материала	6
	Общезначимость этики. «Философия о глобальных проблемах современности»	
	Практическая работа № 14 «Значение этики» Написание эссе «Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель». Практическая работа № 15 «Социальная философия» Составление схем «Социальная структура общества», «Типы общества», «Формы развития общества». Практическая работа № 16 Написание эссе «Россия в эпоху глобализации».	4
	Самостоятельная работа: 1. Работа с текстами: Сенека «Нравственные письма к Луцилию».	3
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение	Содержание учебного материала	4
	Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии. Философские системы Место философии в духовной культуре	
	Практическая работа № 17 «Роль философии в современном мире»	2
	Контрольная работа	1
	Самостоятельная работа: 1. Написание эссе «Философия и смысл жизни».	2
	ИТОГО	64

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета истории и основ философии. Оборудование учебного кабинета: - 30 посадочных мест; - рабочее место преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Горелов А.А. Основы философии. / А.А. Горелов - М.: Академия, 2017, 256 с.

Дополнительные источники

1. Волкогонова О.Д. Основы философии. / О.Д. Волкогонова, М.Н. Сидорова - М.: ИД «ФОРУМ-ИНФРА М», 2008, 480 с.

2. Кохановский В.П. Основы философии. /В.П.Кохановский, Л.А.Жаров, В.П.Яковлев - Ростов-на-Дону, Феникс, 2005, 320 с.
3. Философия. Учебное пособие. / Под ред. В.Н. Лавриненко,- М.: Юрист, 2006, 506 с.
4. Хрусталеv Ю.М. Основы философии. / Ю.М Хрусталеv. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2008, 304 с. Нижников С.А. Философия. Курс лекций. / С.А.Нижников. - М.: Экзамен, 2007, 396 с.
5. Стрельник О.Н. Философия. Конспект лекций. / О.Н.Стрельник. - М.: Высшее образование, 2009, 335 с.
6. Философия медицины. /Под ред. Ю.Л.Шевченко. - М.: ГЭОТАР-МЕД, 2004, 408 с.

Интернет-ресурсы:

<http://labrip.com/>

<http://www.filosofia-totl.narod.ru/http://intencia.ru/FAO-5.html>

3.3.14 ОГСЭ. 02. История

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ. 02

История

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базового уровня.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими программу подготовки специалистов среднего звена по данной специальности.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина реализуется в рамках общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла.

Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;
- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

1.3.Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **54** часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **48** часов;
 самостоятельной работы обучающегося 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	4
контрольные работы	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
написание докладов	
подготовка сообщений	
написание эссе	
выполнение проектов	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.02

История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX-XXI вв.		
Тема 1.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века	Содержание учебного материала	4
	1. Распад СССР и формирование ближнего зарубежья России.	
	2. Формирование содружества независимых государств.	
Тема 1.2. Борьба ведущих государств за мировое лидерство на рубеже XX-XXI вв.	Самостоятельная работа	4
	Написание эссе «Перспективы существования СНГ».	
	Содержание учебного материала	5
1. Внешнеэкономическая деятельность США.		
2. Россия и ее внешняя политика биполярного мира.		
	Практическое занятие 1	1
	Семинар «Анализ деятельности «Большой восьмерки» по созданию равных условий для ведущих стран мира на рубеже XX-XXI вв.».	
Тема 1.3. Международные отношения в конце XX - начало XXI вв.	Содержание учебного материала	7
	1. Проблемы разоружения в конце XX - начале XXI вв.	
	2. Участие международных организаций по вопросам глобальной безопасности.	

	Практическое занятие 2	1
	Семинар «Рассмотрение международных доктрин об устройстве мира. Место и роль России в этих проектах».	
	Контрольная работа по разделу №1. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX-XXI вв.	2
	Самостоятельная работа	4
	Написание эссе «Политика разоружения - есть ли альтернатива?». Написание докладов по выбору: «Цели и задачи ООН», «Цели и задачи НАТО», «Цели и задачи ЕС».	
Раздел 2. Сущность и причины международных конфликтов в конце XX начале XXI вв.		
Тема 2.1. Региональные конфликты с глобальными последствиями	Содержание учебного материала	5
	1. Балканский кризис конца XX века.	
	2. Военные действия в Афганистане в 90-х гг. XX века.	
	Практическое занятие 3	1
	Семинар «Анализ причин международных конфликтов на Северном Кавказе в конце XX-начале XXI вв. и их последствий».	
Тема 2.2. Зоны конфликтов в современном мире	Содержание учебного материала	4
	1. Проблемы самоопределения государств Латинской Америки.	
	2. Развитие североафриканского и ближневосточного конфликта.	
Тема 2.3. Современные угрозы международной безопасности	Содержание учебного материала	7
	1. Противостояние распространению религиозно-экстремистских течений и радикальных политических движений.	
	Практическое занятие 4	1
	Семинар «Международный терроризм - угроза человечеству».	
	Самостоятельная работа	4
	Выполнение проектов по выбору: «История возникновения террора», «Террор как средство политической борьбы», «Методы борьбы с террористическими организациями», «Террористические организации мира».	
	Контрольная работа по разделу №2 Сущность и причины межгосударственных конфликтов в конце XX начале XXI вв.	2
Раздел 3. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		
Тема 3.1. Россия и мировые	Содержание учебного материала	4

интеграционные процессы	1.	Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	
Тема 3.2. Развитие культуры в России.	Содержание учебного материала		4
	1.	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	
	2.	Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.	
	Самостоятельная работа		4
Подготовка сообщений по выбору: «Культурные традиции в современной России» «Религиозные традиции в современной России»			
«Национальные традиции в современной России» «Распространение западной системы ценностей».			
Тема 3.3. Перспективы развития РФ в современном мире	Содержание учебного материала		6
	1.	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	
	2.	Инновационная деятельность - приоритетное направление в науке и экономике.	
	Контрольная работа по разделу №3. Россия и мир в конце XX - начале XXI века		2
Дифференцированный зачет			2
Всего			64

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины «История» требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебной аудитории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты учебно-наглядных пособий по разделам дисциплины;
- учебно-методический комплекс «История», рабочая программа, календарно-тематический план;
- библиотечный фонд; Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

Для студентов

1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История (для всех специальностей). - М., Академия, 2019.

Дополнительные источники

Для преподавателей

1. Бард А. Новая правящая элита и жизнь после капитализма. - М., Наука, 2011.

2. Гайдар Е.Т. Долгое время. Россия в мире: очерки экономической Тоффлер Э. Метаморфозы власти. - М., АСТ, 2011.

3. Преподавание истории в школе: Научно-методический журнал. М., Наука, 2008-2013гг.

4. Электронное учебное пособие. «Электронные карты». Энциклопедия Истории России.

Для студентов

1. Геллнер Э. Нации и национализм. -М., Прогресс, 2011.

2. Гидденс Э. Ускользящий мир. Как глобализация меняет нашу жизнь. - М., Весь Мир, 2012.

3. Ильин ИВ. О русском национализме. - М., РФК, 2011.

4. Сурков В.Ю. Национализация будущего: параграфы про суверенную демократию. - М., Эксперт, 2013.

5. Сурков В.Ю. Основные тенденции и перспективы развития современной России. - М., Эксперт, 2012.

6. Тишков В.А. Кризис понимания России. - М., Эксперт, 2011.

7. Тойнби А. Постижение истории. - М., Прогресс, 2012.

Интернет-ресурсы

1. <http://school-collection.edu.ru>

2. <http://www.bibliotekar.ru>

3. <http://iriran.ru>

3.2. РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Уметь: ориентироваться в современной экономической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально- экономических, политических и культурных проблем;	Практическая работа Опрос Контрольная работа
Знать: основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (20-21 вв.)	Практическая работа Опрос Контрольная работа
сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце 20 - начале 21 вв.	Практическая работа Опрос Контрольная работа
основные процессы (интеграционные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;	Практическая работа Опрос Контрольная работа
назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности	Практическая работа Опрос Контрольная работа

о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	Практическая работа Опрос Контрольная работа
содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	Практическая работа Опрос Контрольная работа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения студента

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Уметь: - ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	оценка выполнения заданий по сопоставлению основных философских категорий и понятий; оценка результатов тестирования.
Знать: - основные категории и понятия философии;	- оценка точности определений разных философских понятий в форме терминологического диктанта;
- роль философии в жизни человека и общества;	- оценка индивидуальных устных ответов;
- основы философского учения о бытии;	- оценка результатов письменного опроса в форме тестирования;
- сущность процесса познания;	- оценка результатов выполнения проблемных и логических заданий;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;	- оценка точности определения различных философских концепций;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	

3.3.15 ОГСЭ 03 Иностранный язык

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ 03. Иностранный язык

1.1. Область применения программы

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

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

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

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

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

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

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 178 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 162 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	243
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
практические работы	162
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	81
<ul style="list-style-type: none"> — Выполнение проектов. — Составление тематических словарей. — Подготовка монологических высказываний. — Работа с текстом. — Лексико-грамматическое тестирование. — Подготовка докладов. — Выполнение конспектов по грамматическим темам. — Составление диалогов — Написание резюме 	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины иностранный язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося	Объем часов
Раздел 1.	Я и мое окружение	16
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких (внешность, характер, личностные качества)	Содержание учебного материала Фонетический материал - основные звуки и интонаемы - основные способы написания слов на основе знания правил правописания - совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (инфинитив); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные, порядок слов них; - безличные предложения;	16

	- понятия глагола-связки;	
	Практические занятия	14
	1. Рассказ о себе 2. Моя семья. 3. Мой рабочий день. 4. Я- студент ЗПТ 5. Свободное время, хобби. 6. Мой дом. 7. Моя внешность.	14
	Самостоятельная работа обучающихся	11
	- Подготовка проектов: «Лучший друг», «Друг познается в беде», «Семья», «Дом мечты», «Я и другой» - Выполнение тестов	
Раздел 2.	Роль английского языка в мировом сообществе	
Тема 2.1. Моя страна –Россия	Содержание учебного материала	16
	Лексический материал: - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические высказывания, диалогическая речь по теме; географические названия, политические термины, работа с картой. Грамматический материал: - модальные глаголы; - местоимения; - множественное число существительных; - степени сравнения прилагательных; - система модальности; - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future/Continuous. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future/Perfect.	
	Практические занятия	16
	— Моя Родина-Россия — По городам России. Главные русские достопримечательности — Москва-столица России — Моя малая Родина. — Алтайский край. Барнаул-столица края. — Выдающиеся люди России — Национальная русская кухня.	
	Самостоятельная работа обучающихся:	9
	- Подготовка монологов - Чтение текстов с полным пониманием	
Тема 1.3. Англия-страна изучаемого языка	Содержание учебного материала	10
	Лексический материал. -знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические и диалогические высказывания по теме; географические названия, работа с картой; политические термины грамматический материал: -образование и употребление глаголов в Present, Past, Future/Indefinite.	
	Практические занятия	10
	1. Знакомство со страной. 2. Политическое устройство Великобритании. 3. Лондон-столица Великобритании. 4. Путешествие по Великобритани. 5. Культура Великобритании. Выдающиеся англичане. 6. США 7. Вашингтон	

	8. Шотландия 9. Англия 10. Достопримечательности Англии 11. Уэльс	
	Самостоятельная работа обучающихся: Ведение словаря, слайд-шоу, презентации по теме.	4
Тема 1.4. Англоговорящие страны	Содержание учебного материала Грамматический материал: - система модальности; - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future/Continuous. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future/Perfect.	12
	Практические занятия 1. Какую страну выбрать? 2. Заказ билетов номера в гостинице. 3. В аэропорту. На вокзале. 4. Яв незнакомом городе. 5. В гостинице. 6. В кафе. 7. В магазине. 8. Как все успеть в путешествии?	12
	Самостоятельная работа обучающихся - Подготовка докладов, сообщений - Ведение тематического словаря	11
Раздел 2. Тема 2.1. Питание и питательные вещества 20ч	Содержание учебного материала Лексический материал по теме: - знакомство с профессиональной лексикой; - тренировка новых слов в упражнениях; - закрепление слов в монологических и диалогических высказываниях. Грамматический материал: - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений; - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на -ing без обязательного различения их функций; - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, (as) though; - страдательный залог в Indefinite Passive.	20
	Практические занятия - Питание и продукты питания - Здоровое питание - Питательные вещества - Белки - Жиры - Углеводы - Витамины - Минеральные вещества - Вода - Сахар	20
	Самостоятельная работа обучающихся - Ведение словаря - Подготовка проектов - Подготовка презентации, докладов	4
Тема 2.2. Продукты питания	Содержание учебного материала Лексический материал: - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические высказывания, диалогическая речь по теме; Грамматический материал: - сложносочиненные предложения; - сложноподчиненные предложения с придаточными типа If	26

	I were you, I would do English, instead of French; -предложениясоюзамineither... nor, either... or; -страдательный залог в Continuous Passive.	
	Практические занятия	26
	<ul style="list-style-type: none"> - Крахмал - Овощи - Фрукты - Картофель - Мука и мучные продукты - Хлеб - Мясо - Мясные продукты - Рыба и рыбные продукты - Молоко и молочные продукты - Масло и сыр - Яйца и блюдо из яиц - Кондитерские изделия - 	
	Самостоятельная работа обучающихся	14
	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка презентаций, докладов, сообщений, перевод текстов 	
Тема 2.3 Напитки	Содержание учебного материала	10
	<p>Лексический материал.</p> <p>-знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические и диалогические высказывания по теме; грамматический материал:</p> <p>-распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях;</p> <p>-образование и употребление страдательного залога в группы Perfect.</p>	
	Практические занятия	10
	<ul style="list-style-type: none"> - Горячие напитки - Холодные напитки - Пряности - Специи и их свойства - Спиртные напитки 	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	<ul style="list-style-type: none"> - Ведение словаря 	
Тема 3.1. Ресторанный этикет	Содержание учебного материала	12
	<p>Лексический материал по теме:</p> <p>-развитие навыков распознавания и употребления в речи лексических единиц, обслуживающих ситуации в рамках тематики, наиболее распространенных устойчивых словосочетаний, реплик-клише речевого этикета, характерных для культуры англоязычных стран;</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>-совершенствование навыков распознавания и употребления в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях с разной степенью вероятности: вероятных, маловероятных и невероятных: Conditional I, II, III.</p>	
	Практические занятия	12
	<ul style="list-style-type: none"> - Сервировка стола - Столовые приборы и посуда - Приветствие гостей при встрече - Один день из жизни ресторана - Обед в ресторане - В баре. Виды коктейлей 	
	Самостоятельная работа обучающихся	4

	– Ведение словаря	
Тема 3.2. Питание в местах общественного питания	Содержание учебного материала	14
	Лексический материал: -овладение лексическими средствами, обслуживающими данную тему, проблемы и ситуации устного и письменного общения; - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические высказывания, диалогическая речь по теме; Грамматический материал: -формирование навыков распознавания и употребления в речи предложений с конструкцией "I wish ..." (I wish I had my own room), конструкцией "so/such + that" (I was so busy that forgot to phone to my parents), эмфатических конструкций типа It's him who ..., It's time you did smth.	
	Практические занятия	14
	– В кафе – В ресторане – Бизнес-ланч – Заказ еды – Обслуживание в ресторане – Презентация ресторана	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	– Ведение словаря, подготовка конспектов, сообщений	
Тема 4.1. Кухни народов мира.	Содержание учебного материала	12
	Лексический материал: -расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования; -знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические и диалогические высказывания по теме; грамматический материал: - совершенствование навыков распознавания и употребления в речи глаголов в наиболее употребительных временных формах действительного залога: Present Simple, Future Simple и Past Simple, Presenti Past Continuous, Presenti Past Perfect; модальных глаголов и их эквивалентов.	
	Практические занятия	12
	– Визит в кафе – Ресторанный этикет – Структура меню – Составление меню – Немецкое меню – Презентация меню	
	Самостоятельная работа обучающихся	7
	– Сообщения, выполнение тестовых заданий, подготовка диалогов	
Тема 5.1. Кухни народов мира	Содержание учебного материала	14
	Лексический материал: - знакомство с лексикой по теме, отработка в речевых образцах, монологические высказывания, диалогическая речь по теме; Грамматический материал: -знание признаков и навыки распознавания и употребления в речи глаголов в следующих формах действительного залога: Present Perfect Continuous и Past Perfect Continuous и страдательного залога: Present Simple Passive, Future Simple Passive, Past Simple Passive, Present Perfect Passive. -знание признаков и навыки распознавания при чтении глаголов в Past Perfect Passive, Future Perfect Passive;	

неличных форм глагола (Infinitive, Participle I и Gerund) без различия их функций.	
Практические занятия	14
<ul style="list-style-type: none"> - Английское меню - Презентация меню - Английская кухня - Русская кухня - Кавказская кухня - Кухонные принадлежности - Кулинарные термины - Способы приготовления пищи - Составление рецептов 	
Самостоятельная работа обучающихся	9
<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка рефератов, сообщений, презентаций - Ведение словарей. 	
	324

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект грамматических таблиц по немецкому языку;
- методические пособия;
- стенды;
- дидактические материалы.

Технические средства обучения:

- магнитофон;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- принтер;
- ксерокс.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания – EnglishforCookingandCatering (13-е изд. стер.) учебник Москва Академия 2018
2. Безкоровайная Г.Т. PlanetofEnglish: Учебник английского языка для учреждений СПО: (5-е изд.) Академия 2018
3. Безкоровайная Г.Т. PlanetofEnglish: Учебник английского языка для учреждений СПО: (5-е изд.) Академия 2018
4. Голубев А.П. Английский язык (16-е изд.) учебник; Академия 2017.
5. Голубев А.П. Английский язык (16-е изд.) учебник; Академия 2017.
6. Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. EnglishforColleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение : тесты Москва КноРус 2018
7. Басова Н.В., Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей=DeutschfürColleges (СПО) Москва КноРус 2018
8. Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей. Рабочая тетрадь (для СПО) Учебное пособие Москва КноРус 2018

Дополнительные источники:

1. Басова Н.В., Гайвоненко Т.Ф. «Немецкий язык для экономистов» 2005г. – 137 стр.
2. Кузовлев В.П., Лапа Н.М., и др. English. Учебник английского языка для 10-11 кл. общеобраз. учрежд. – 6-е изд., испр. – М.:Просвещение, 2004 – 336 с.: ил.

3. Кузовлев В.П., Лапа Н.М., и др. Рабочая тетрадь к учебнику англ. яз. для 10-11 кл. общеобраз. учрежд. – 9-е изд., – М.: Просвещение, 2010 – 80 с.: ил.
4. Кузовлев В.П., Лапа Н.М., и др.. Книга для чтения для 10-11 кл. общеобраз. учрежд. – 5-е изд., испр. – М.: Просвещение, 2004 – 80 с.: ил.
5. Тылкина С.А., Темчина Н.А. Пособие по английскому языку для медицинских училищ. М., АНМИ, 2000
6. Козырева Л.Г., Шадская Т.В. Английский язык для медицинских колледжей и училищ. Учебное пособие – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2002. – 320 с.
7. Басова Н.В., Коноплева Т.Г. СПО «Немецкий язык для колледжей», Ростов – на –Дону «Феникс», 2003 г. – 410 стр.
8. Бориско Н.Ф. Бизнес-курс немецкого языка. ООО «Логос», ЗАО «Славянский дом книги», 2005 г.- 352 стр.
9. Кравченко А.П. СПО Учебник немецкого языка для колледжей. Ростов – на –Дону, 2002 г. – 320 стр.
10. Кравченко А.П. Грамматика немецкого языка. Издательство «Баро-Пресс», Ростов-на-Дону, 2005 г. – 287 стр.
11. Миллер Е.Н. «Транспорт». Учебник немецкого языка для ссузов. Ульяновск, 2004 г. – 150 стр.
12. Миллер Е.Н. Большой универсальный учебник немецкого языка. Ульяновск, 2001 г. – 648 стр.
13. Пирогов Н.А. Немецкая грамматика в упражнениях. Учебное пособие для студентов. Москва, «Лист Нью», 2005 г. – 184 стр.
14. Ярцев В.В. Тесты по немецкой грамматике. Москва. «Московский лицей», 2005 г. – 144 стр.
15. Чоботарь А.В., Серебрякова Н.А. Все правила современного немецкого языка. Москва: ЗАО «БАО-Пресс», ООО «ИД» РИПОЛклассик, 2005 г.- 432 стр.
16. Якушина Л.З., Емельянова А.В. Учебник немецкого языка для ссузов, М., «Высшая школа». 1985 г.
17. Попов А.А. Немецкая грамматика от А до Z. Словарь-справочник по практической грамматике немецкого языка. «Лист», Москва, 1997 г.
18. Митаенко А.А. Разговорный немецкий, Москва, Айрис Пресс, 2006 г. – 144 стр.
19. Миллер Е.Н. «Сельское хозяйство» Учебник немецкого языка для средних и высших сельскохозяйственных учебных заведений. Ульяновск, 2000 г.
20. Михайлова О.Э., Шендельс Е.И. «Справочник по грамматике немецкого языка с упражнениями», Москва «Просвещение», 1981 г.
21. Морохова Н.З., Жарова З.Х. «Практическая грамматика немецкого языка». Москва, «Аквариум», 1996 г.
22. Иванова Т.В., Романова О.В. Тесты по немецкому языку. Учебное пособие. Москва, 1997 г.
23. Семихина И.А. «Устные темы по немецкому языку». «Тригон» Санкт-Петербург, 1996 г.
24. Цвиг Л.Д. Краткий справочник по грамматике немецкого языка. Москва. «Просвещение», 1975 г.
25. Носков С.А. Самоучитель немецкого языка. Харвест, 2000 г.
26. Архипова И.А. «Немецкий язык», «Дрофа», Москва, 2004 г.
27. Журнал «Иностранные языки в школе». 2000-2010 гг.
28. Fachbegriffe der Land – und Hauswirtschaft. Deutsch- Russisch. München, 2006.
29. Landwirtschaft in Deutschland. Information. Bonn, 2006.
30. Fachbertiffe. Landtechnik und Tierkunde. Deutsch – Russisch. München, 2006.
31. Top Agrar. Das Magazin für moderne Landwirtschaft. 2006.

32. Informationen. Überblick, 2003. Verband der Lehrer an beruflichen Schulen in Bayern E.V.
33. Agrarlexikon für Landwirtschaft im Unterricht, Bonn. Prof. Dr. Volker Nitzschke Dr. Dieter Barth.
34. Broschüre und Plakate aus Deutschland (Bayern). 2006.
35. Методическая разработка «Методические указания для студентов по выполнению проектных работ». Лещёва Н.Н., преподаватель немецкого языка ФГОУ СПО «Яранский аграрный техникум». 2007 г
36. Тематические словари- справочники для специальности «Экономика и бухгалтер»»
37. Хорст Гёрнер. Краткий политехнический словарь. Русско-немецкий, немецко-русский. «Руссо», Москва, 2001 г.
38. Салищев В.А. Дикс Х Новый немецко-русский экономический словарь –М.: РУССО, 2005 г – 608
39. Лейн Карлфрид, Д. Мальцева, А. Зуев. Немецко-русский словарь.Издательство «Русский язык», Москва, 2005г
40. Цвиллинг М.Я. Новый немецко-русский словарь. Москва. «Иностранный язык», «Оникс», 2007
41. Зуева А.Н. Русско-немецкий словарь «Иностранный язык», «Оникс», 2007г.

Интернет- ресурсы

Название ресурса	Электронный адрес
Материалы для изучения немецкого языка.	http://grammade.ru/index.php
Лексика, грамматика, разговорные темы, цитаты, поговорки на немецком языке, методическая копилка учителя немецкого языка, планы уроков.	http://www.deutsch-uni.com.ru/
Портал изучения немецкого языка.	http://www.studygerman.ru/
Официальный сайт Германии.	http://www.entdecke-deutschland.diplo.de/
Гете-институт в Германии.	http://www.goethe.de/
Гете-институт в Москве.	http://www.goethe.de/ins/ru/mos/deindex.htm
Обучение немецкому языку на разных уровнях.	http://german.about.com/
Сетевое сообщество учителей Германии.	http://www.lehrer-online.de/
Словари по немецкому языку.	http://dict.rambler.ru/?coll=4.0gr
Каталог немецких и международных страниц.	http://www.zeitungen.de/

3.3.16 ОГСЭ 04 Физическая культура

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ 04. «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания (на базе основного общего образования)**, укрупнённой группы специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.**

Рабочая программа учебной дисциплины **ОГСЭ.04 «Физическая культура»** может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования, повышения квалификации и профессиональной переподготовки кадров общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл – ОГСЭ.04

Техник-технолог должен обладать

общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3.

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

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

знать:

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

основы здорового образа жизни

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки **324** часа

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки 162 часа

практических занятий 154 часа

самостоятельной работы 162 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	324
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе:	
теоретические занятия	8
практические занятия	154
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	162
в том числе:	
- посещение спортивных секций	
- участие в соревнованиях различного уровня	
- изучение правил соревнований	
- судейство соревнований	
- составление комплексов физических упражнений	
- изучение материала учебника	
- подготовка к зачетным нормативам по видам спорт	
- прохождение дистанции 3-5 км на лыжах	
- кроссовая подготовка 1-2 км	
- написание рефератов	
- изучение материала основной и дополнительно литературы.	
- ответы на вопросы теоретического раздела	
- подготовка к сдаче контрольных нормативов	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Введение		1
Раздел 1. Теоретический материал		
Тема 1.1 Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)	Содержание учебного материала	3
	Цели и задачи профессионально-прикладной физической подготовки. Средства профессионально-прикладной физической подготовки. Физиологическая и биохимическая природа проявления физических способностей. Биологические факторы, обуславливающие их развитие.	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Разработка дневника самоконтроля Оздоровительные системы физического воспитания Разработка комплекса УГГ №1 Основы методики самомассажа	
Раздел 2. Практическая часть		
Тема 2.1 Легкая атлетика	Содержание учебного материала	14
	Отработка техники бега на короткие дистанции (30 м., 100м.). Низкий старт. Выход со старта. Бег на короткую дистанцию.30 м. Финиширование. Развитие выносливости. Бег 100 м. на время Отработка техники эстафетного бега, передача и прием эстафетной палочки. Техника эстафетного бега. Бег на средние дистанции. 800 м. Прыжки в длину. Кроссовая подготовка Метание гранаты. Полоса препятствий. Кроссовая подготовка. Бег 3 км с соревновательной скоростью. Специальные беговые упражнения. Выполнение контрольно-тестовых заданий	
	Самостоятельная работа обучающихся	14
	Упражнения на развитие быстроты Правила соревнований Разработка комплекса УГГ №2 Упражнения на развитие силы рук, ног Упражнения на развитие выносливости Дневник самоконтроля Упражнения на восстановление организма Разработка комплекса УГГ №3 Самомассаж Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий Упражнения для мышц ног Разработка комплекса УГГ №4 Упражнения на развитие координации Упражнения на восстановление организма	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	10

Футбол	<p>Техника безопасности игры. Правила игры. Остановка мяча ногой, грудью. Игра по упрощенным правилам.</p> <p>Отбор мяча, обманные движения. Игра по упрощенным правилам.</p> <p>Техника игры вратаря. Игра по упрощенным правилам.</p> <p>Контрольные нормативы</p> <p>Тактика защиты. Игра по упрощенным правилам.</p> <p>Тактика нападения. Игра по упрощенным правилам.</p> <p>Учебно-тренировочная игра</p> <p>Учебно-тренировочная игра</p> <p>Учебно-тренировочная игра</p>	
	Самостоятельная работа обучающихся	10
	<p>Правила игры, судейство</p> <p>Упражнения на развитие выносливости</p> <p>Дневник самоконтроля</p> <p>Разработка комплекса УГГ №5</p> <p>Упражнения на восстановление организма</p> <p>Физическая культура в обеспечении здоровья</p> <p>Гигиенические средства оздоровления и управления работоспособностью</p> <p>Правила игры, судейство</p> <p>Комплекс УГГ №1</p> <p>Упражнения для мышц рук</p>	
Тема 2.3. Волейбол	Содержание учебного материала	9
	<p>Техника безопасности игры. Правила игры. Исходное положение (стойки), перемещения. Передача, подача мяча, нападающий удар. Прием мяча снизу двумя руками. Прием мяча одной рукой с последующим падением и перекатом в сторону, на бедро и спину. Прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди-животе. Игра по упрощенным правилам волейбола</p> <p>Блокирование. Тактика защиты.</p> <p>Контрольные нормативы.</p>	
	Самостоятельная работа обучающихся	9
	<p>Упражнения на развитие быстроты</p> <p>Дневник самоконтроля</p> <p>Упражнения на развитие координации</p> <p>Упражнения на развитие быстроты</p> <p>Дневник самоконтроля</p> <p>Упражнения на развитие координации</p> <p>Упражнения на восстановление организма</p> <p>Самомассаж</p> <p>Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни.</p>	
Тема 2.4 Баскетбол	Содержание учебного материала	15
	<p>Техника безопасности игры. Правила игры</p> <p>Стойки и перемещения</p>	

	<p>Ловля и передача мяча Ведение мяча с изменением скорости, направления Броски по кольцу с места, в движении, в прыжке Отбор мяча (вырывание, выбивание) Техника защиты. Перехваты мяча, накрывание броска Техника нападения. Быстрый отрыв Штрафной бросок. Действия в защите 3-х очковый бросок. Подбор отскочившего мяча с добиванием Контрольные нормативы Игра по упрощенным правилам баскетбола Игра по правилам баскетбола Игра по правилам баскетбола Игра по правилам баскетбола</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Правила игры, судейство Комплекс УГГ №2 Упражнения на ловкость Упражнения на развитие выносливости Комплекс УГГ №4 Закаливание организма Упражнения для мышц живота Упражнения на развитие быстроты Дневник самоконтроля Упражнения на развитие координации Самомассаж Правила игры, судейство Комплекс УГГ №2 Упражнения на восстановление организма Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости</p>	15
Тема 2.5 Гимнастика.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Техника безопасности на уроках гимнастики. Строевая подготовка. Построения перестроения Передвижения различным способом. Размыкания смыкания Висы и упоры. Подъем разгибом. Выход силой Лазание по канату с помощью ног, без помощи ног Техника подъема одной гири. Техника подъема двух гирь. Тактика подъема одной гири и отдых. Тактика подъема двух гирь и отдых. Техника выполнения становой тяги. Техника выполнения приседа со штангой Техника выполнения жима лежа. Круговая тренировка на тренажерах и снарядах. Индивидуальные занятия на тренажерах. Индивидуальные занятия на снарядах. Индивидуальные занятия на снарядах</p>	16
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	16

	Правила соревнований Комплекс УГГ №4 Упражнения на внимание Упражнения на развитие выносливости Упражнения для мышц ног Упражнения для мышц спины Дневник самоконтроля Комплекс УГГ №2 Упражнения на восстановление организма Аутогенная тренировка Самомассаж Закаливание организма Упражнения на развитие быстроты Дневник самоконтроля Комплекс УГГ №1 Массаж при физическом утомлении	
Раздел 3. Теоретический материал		
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2
Научно-методические основы формирования физической культуры личности	Задачи профессионального и личностного развития. Методы исследования индивидуальных особенностей организма.	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Оздоровительные методы физического воспитания Комплексное развитие профессионально значимых физических качеств	
Раздел 4. Практическая часть		
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	13
Лыжная подготовка	Выполнение строевых приемов с лыжами и на лыжах Выполнение имитации отдельных поз: стойка, посадка, работа рук, ног. Отработка техники попеременных ходов Отработка техники одновременных ходов Отработка техники конькового хода Выполнение на лыжах техники спусков Выполнение на лыжах техники торможений Выполнение на лыжах техники поворотов Отработка преодолений неровностей, препятствий Бег на 3000м с тренировочной скоростью Передвижение по трассе с применением различных ходов, поворотов, подъемов, спусков, торможений Бег 3000м с соревновательной скоростью Передвижение по трассе с применением различных ходов, поворотов, подъемов, спусков, торможений	
	Самостоятельная работа обучающихся	13

	<p>Комплекс УГГ №3 Правила соревнований судейство Аутогенная тренировка Дневник самоконтроля Комплекс УГГ №4 Упражнения на восстановление организма Упражнения на развитие выносливости Упражнения на развитие быстроты Закаливание организма Комплекс УГГ №2 Аутогенная тренировка Самомассаж Оздоровительные методы физического воспитания.</p>	
Тема 4.2. Настольный теннис	Содержание учебного материала	8
	<p>Отработка основных стоек теннисистов, тренировка ударов Выполнение упражнений с мячом и ракеткой на количество повторений в одной серии Выполнение ударов накатом справа и слева Выполнение сочетания ударов, имитации ударов справа и слева Имитация перемещений с выполнением ударов Совершенствование перемещений игроков в сочетании с ударами справа, слева в игре из одной, двух, трех партий Выполнение различных игровых приёмов с разными партнёрами в игре Выполнение различных игровых приёмов с разными партнёрами в игре</p>	
	Самостоятельная работа обучающихся	8
	<p>Правила игры, судейство Комплекс УГГ №3 Упражнения на развитие координации Дневник самоконтроля Упражнения на восстановление организма Комплекс УГГ №2 Закаливание организма Критерии нервно-эмоционального утомления</p>	
Тема 4.3. ОФП	Содержание учебного материала	40
	<p>Спортивные и подвижные игры по выбору обучающихся.. Развитие скоростно-силовых качеств. Спортивные и подвижные игры по выбору обучающихся.. Упражнения на развитие координации Спортивные и подвижные игры по выбору обучающихся.. Комплексное развитие физических качеств. Спортивные и подвижные игры по выбору обучающихся.. Развитие подвижности суставов. Выполнение специальных упражнений для</p>	

	<p>обучения метанию гранаты Упражнения производственной гимнастики Развитие навыков правильной осанки Изучение комплексов атлетической гимнастики Приёмы точечного массажа и самомассажа Подвижные игры и эстафеты Совершенствование профессионально значимых физических качеств. Общая физическая подготовка. Спортивные и подвижные игры по выбору обучающихся. Контроль уровня развития профессионально значимых Совершенствование различных систем нападения и защиты Круговая тренировка. Спортивные и подвижные игры по выбору обучающихся.. Развитие скоростно-силовых качеств Спортивные и подвижные игры по выбору обучающихся.. Упражнения на развитие координации Спортивные и подвижные игры по выбору обучающихся.. Комплексное развитие физических качеств Спортивные и подвижные игры по выбору обучающихся.. Развитие подвижности суставов. Выполнение специальных упражнений для обучения метанию гранаты Упражнения производственной гимнастики Развитие навыков правильной осанки. Изучение комплексов атлетической гимнастики Приёмы точечного массажа и самомассажа. Подвижные игры и эстафеты Возможности и условия акцентированного развития отдельных физических качеств Выполнение силовых упражнений для развития мышц плечевого пояса. Выполнение силовых упражнений для развития мышц брюшного пресса Выполнение упражнений для развития силы с отягощением: гантели разного веса. Выполнение упражнений для развития силы с отягощением: гири разного веса Выполнение упражнений для развития силы с отягощением: штанга. Выполнение упражнений для развития силы с отягощением: с набивными мячами. Выполнение комплексных упражнений на тренажерах Сдача контрольных нормативов</p>	
	Самостоятельная работа обучающихся	40
	Правила игры, судейство	

	<p>Упражнения на развитие выносливости Упражнения на развитие быстроты Комплекс УГГ №1 Сауна Тестирование состояния двигательных качеств Правила соревнований Дневник самоконтроля Упражнения на развитие быстроты Упражнения на восстановление организма Комплекс УГГ №2 Упражнения на развитие выносливости Комплекс УГГ №3 Упражнения на развитие быстроты Закаливание организма Комплекс УГГ №3 Упражнения на восстановление организма Сауна Дневник самоконтроля Возрастные особенности физического развития Прикладная значимость видов спорта Комплекс УГГ №2 Упражнения для мышц рук Дневник самоконтроля Упражнения на развитие быстроты Закаливание организма Аутогенная тренировка Комплекс УГГ №1 Упражнения на восстановление организма Комплекс УГГ №3 Упражнения на развитие координации Аутогенная тренировка Сауна Физическая культура в профессиональной деятельности Правила игры, судейство Комплекс УГГ №2 Упражнения на развитие выносливости Комплекс УГГ №3 Дневник самоконтроля Сауна</p>	
<p>Тема 4.4. Волейбол</p>	<p>Содержание учебного материала Совершенствование элементов волейбола (имитационные упражнения) Техника безопасности игры. Правила игры. Исходное положение (стойки), перемещения. Передача, подача мяча, нападающий удар Прием мяча снизу двумя руками. Прием мяча одной рукой с последующим падением и перекатом в сторону, на бедро и спину. Прием мяча одной рукой в падении вперед и</p>	<p>13</p>

	<p>последующим скольжением на груди-животе. Игра по упрощенным правилам волейбола Блокирование. Тактика защиты. Тактика нападения. Накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Контрольные нормативы Игра по упрощенным правилам волейбола</p>	
	Самостоятельная работа обучающихся	13
	<p>Физическая культура в обеспечении здоровья Правила игры, судейство Комплекс УГГ №4 Упражнения для мышц рук Закаливание организма Упражнения на развитие выносливости Упражнения на развитие координации Комплекс УГГ №3 Упражнения на восстановление организма Упражнения на развитие быстроты Дневник самоконтроля Самомассаж Правила игры, судейство</p>	
Тема 4.5. Баскетбол	Содержание учебного материала	7
	<p>Выполнение перемещений, бега обычным и приставным шагом с изменением направления и скорости, стартов, прыжков, остановок, поворотов Совершенствование техники владения мячом. Выполнение ловли-передачи мяча на месте и в движении, ведение на месте и в движении, броски по кольцу. Выполнение бросков в кольцо со штрафной линии. Выполнение бросков в кольцо с точек трапеции Отработка техники игры в защите. Отработка техники игры в нападении Отработка вариантов тактических систем в защите Отработка в двухсторонней игре различных схем нападения и защиты</p>	
	Самостоятельная работа обучающихся	7
	<p>Современное состояние здоровья молодежи. Правила игры, судейство Упражнения на развитие выносливости Упражнения на развитие координации Дневник самоконтроля Комплекс УГГ №1 Самомассаж</p>	
Тема 4.6. Плавание	Содержание учебного материала	9
	<p>Вводное занятие. Правила посещения бассейна, поведения и техника безопасности на занятиях по плаванию. Самоконтроль на занятиях плаванием. Определение степени владения техникой способов плавания Выполнение упражнений на совершенствование техники изученных способов плавания по элементам</p>	

	и в целом Выполнение упражнений на совершенствование техники изученных способов плавания по элементам и в целом Прикладное плавание. Брасс на спине. Повторное и дистанционное плавание Прикладное плавание. Ныряние в длину (до 15 м) Повторное проплытие отрезков 50-100 м и дистанционное плавание до 400 м (протяженность дистанций регулируется учителем или учащимися) Выполнение упражнений по совершенствованию техники изученных способов плавания по элементам и в целом, стартов и поворотов. Повторение проплытие отрезков (50-100 м) различными способами плавания Сдача контрольных нормативов	
	Самостоятельная работа обучающихся	9
	Двигательная активность Комплекс УГГ №3 Упражнения на развитие выносливости Дневник самоконтроля Закаливание организма Самомассаж Правила соревнований, судейство Упражнения на восстановление организма Комплекс УГГ №2	
Дифференцированный зачёт		2
Всего:		324

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению реализации общеобразовательной дисциплины физическая культура

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета -

Спортивного комплекса:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
- лыжная база
- тренажерный зал

Технические средства обучения:

- музыкальный центр; 5
- телевизор; 4
- мультимедийная установка; 1
- экран; 2
- персональный компьютер; 3
- фотоаппарат; 6
- аудио-видео записи, учебно-методическая литература и.т.п. 7
- инвентарь (секундомеры, волейбольные и баскетбольные мячи, скакалки, гимнастические маты, лыжный инвентарь, гимнастические скамейки, тренажеры.) 8

3.2. Учебно-методический комплекс общеобразовательной учебной дисциплины, систематизированный по компонентам.

- имеется

3.3. Информационно-коммуникационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Бишаева А.А. Физическая культура (3-е изд.) учебник 2017.
2. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура (СПО) Учебник Москва КноРус 2018

Дополнительные источники:

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
2. Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. — М., 2013.
3. Малахов Г.П. Движение, дыхание, закаливание.- СПб., 2008
4. Евсеев Ю. И. Физическое воспитание. — Ростов н/Д, 2010.

Интернет-ресурсы:

www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»). www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России). www.goup32441.narod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умение использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 10	Экспертное наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся при проведении практических занятий, тестировании
Знание роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 10	Экспертное наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся при проведении практических занятий, тестировании
Знание основ здорового образа жизни	ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 10	Экспертное наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся при проведении практических занятий, тестировании, защите рефератов

3.3.17 ЕН.01 Математика

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.01 МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01. «Математика» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина Математика относится к математическому и общему естественнонаучному учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

Дисциплина «Математика» должна вооружить студента математическими знаниями, необходимыми для изучения ряда общенаучных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, создать фундамент математического образования, необходимый для получения профессиональных компетенций, воспитать математическую культуру и понимание роли математики в различных сферах профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	46
контрольные работы	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
в том числе:	
домашняя работа	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.01 МАТЕМАТИКА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Математический анализ		40

Тема 1.1. Дифференциальное и интегральное исчисление	Содержание учебного материала		16
	1	Функции одной независимой переменной. Дифференцирование функции одной переменной. Основные теоремы дифференциального исчисления. Правило Лопиталья. Частные производные. Неопределённый интеграл. Определение и основные свойства определённого интеграла.	
	Практические занятия: Вычисление производных некоторых элементарных функций. Вычисление пределов. Дифференцирование сложных функций. Вычисление производных и дифференциалов высших порядков. Неопределённый интеграл. Основные методы интегрирования. Вычисление интегралов. Формула Ньютона-Лейбница. Вычисление площади криволинейной трапеции. Применение интегралов. Применение интегралов. Решение прикладных задач (Приложения определённого интеграла)		14
	Контрольная работа №1 по теме: «Дифференциальное и интегральное исчисление».		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение практических задач по теме: «Производная, ее геометрический смысл». Решение тестовых заданий. Решение практических задач по теме: «Неопределённый интеграл». Решение практических задач по теме: «Геометрический смысл определённого интеграла». Решение тестовых заданий по теме: «Дифференциальное и интегральное исчисление».		8
Тема 1.2. Дифференциальные уравнения	Содержание учебного материала		12
	1	Задачи, приводящие к дифференциальным уравнениям. Дифференциальные уравнения с разделяющимися переменными. Общие и частные решения. Однородные дифференциальные уравнения первого порядка. Линейные однородные уравнения второго порядка с постоянными коэффициентами.	
	Практические занятия: Решение обыкновенных дифференциальных уравнений. Решение дифференциальных уравнений первого порядка. Решение простейших дифференциальных уравнений. Решение дифференциальных уравнений второго порядка. Решение задачи Коши.		7
	Контрольная работа №2 по теме: «Дифференциальные уравнения».		1
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение однородных дифференциальных уравнений первого порядка. Решение линейных однородных уравнений второго порядка. Решение простейших дифференциальных уравнений относительно частных производных. Решение тестовых заданий по теме: «Дифференциальные уравнения».		6
Тема 1.3. Ряды.	Содержание учебного материала		12
	1	Числовые ряды. Сходимость и расходимость числовых рядов. Знакопеременные ряды.	

	Функциональные ряды. Степенные ряды. Свойства степенных рядов. Разложения функций в степенные ряды.	
	Практические занятия: Решение задач по теме «Числовые ряды». Решение задач по теме «Ряды». «Решение задач по теме «Свойства степенных рядов». Решение практических задач по теме «Ряды»	4
	Контрольная работа №3 по теме: «Ряды».	1
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение практических задач по теме: «Признак сходимости Даламбера». Решение практических задач по теме: «Разложение функций в ряд Маклорена». Решение тестовых заданий по теме: «Ряды».	6
Раздел 2 Основы теории вероятностей и математической статистики		32
Тема 2.1. Вероятность. Теоремы сложения и умножения вероятностей	Содержание учебного материала	10
	1 Понятие события и вероятности события. Достоверные и невозможные события. Классическое определение вероятностей. Теорема сложения вероятностей. Теорема умножения вероятностей.	
	Практические занятия: Представление числовых данных. Вероятность события. Теорема о сумме вероятностей. Решение задач теории вероятностей. Решение прикладных задач по теории вероятностей. Решение вероятностных задач.	7
	Контрольная работа №4 по теме «Теоремы сложения и умножения вероятностей».	1
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач на определение вероятности с использованием теоремы сложения вероятностей. Решение задач на определение вероятности с использованием теоремы умножения вероятностей. Решение тестовых заданий по теме: «Вероятность. Теоремы сложения и умножения вероятностей».	5
Тема 2.2. Случайная величина, ее функция распределения.	Содержание учебного материала	6
	1 Случайная величина. Дискретная и непрерывная случайные величины. Закон распределения случайной величины.	
	Практические занятия: Прикладные задачи.	2
	Контрольная работа №5 по теме «Случайная величина, ее функция распределения».	1
	Самостоятельная работа обучающихся: По заданному условию построить закон распределения дискретной случайной величины.	3
Тема 2.3. Математическое ожидание и дисперсия случайной величины.	Содержание учебного материала	8
	1 Математическое ожидание дискретной случайной величины. Дисперсия случайной величины. Среднее квадратичное отклонение случайной величины.	
	Практические занятия: Числовые характеристики дискретных случайных величин. Случайные величины, их распределение и числовые характеристики распределения. Оценка дисперсий стационарных случайных процессов. Прикладные задачи. История	6

	теории вероятностей и статистики и их роль в различных сферах человеческой жизнедеятельности	
	Контрольная работа №6 по теме: «Математическое ожидание и дисперсия случайной величины».	1
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение практических задач по теме: «Математическое ожидание случайной величины». Расчётное задание по теме: «Дисперсия случайной величины». Решение практических задач по теме: «Среднее квадратичное отклонение случайной величины»	4
Повторение.	Содержание учебного материала	7
	1 Дифференциальное исчисление. Интегральное исчисление. Дифференциальные уравнения. Ряды. Основы теории вероятностей.	
	Практические занятия: Правила и формулы дифференцирования. Применение интеграла для вычисления физических величин и площадей. Решение дифференциальных уравнений. Решение практических задач по теме «Ряды». «Решение практических задач».	6
	Итоговое повторение курса «Математика».	4
Дифференцированный зачёт.		1
Всего:		108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета:

1. посадочные места по количеству обучающихся;
2. рабочее место преподавателя;
3. комплект учебно-наглядных пособий по математике;
4. комплект учебно-методической документации;
5. набор чертежных принадлежностей;
6. программное обеспечение общего назначения.

Технические средства обучения:

1. интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением;
2. ноутбук;
3. мультимедиапроектор;
4. экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Григорьев В.П. Математика (1-е изд.) Учебник Академия 2018
2. Григорьев В.П. Элементы высшей математики (1-е изд.) Учебник Академия 2017

Дополнительные источники:

1. Богомолов Н.В. Самойленко П.И. Математика: Учебник. - М.: Дрофа, 2009.
2. Богомолов Н.В. Сборник задач по математике: Учебное пособие. - М.: Дрофа, 2009.
3. Омельченко В. П., Курбатова Э. В. Математика: Учебное пособие. – М.: Феникс, 2009.

4. Щипачев В.С. Основы высшей математики. – М: Высшая школа. 2008.
5. Колягин Ю.М. и др. Математика (Книга 1). – М., 2003.
6. Ниворожкина Л.И., Морозова З.А., Герасимова И.А., Житников И.В. Основы статистики с элементами теории вероятностей для экономистов: Руководство для решения задач. – Ростов н/Д: Феникс, 2001.
7. Пакет прикладных программ по курсу математики: ОС Windows 7 – сервисная программа, MS Office – сервисная программа.

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.edu.ru>
2. <http://www.mat.ru>
3. Газета «Математика» «издательского дома» «Первое сентября»
<http://www.1september.ru>
4. Математика в Открытом колледже <http://www.mathematics.ru>
5. Общероссийский математический портал Math-Net.Ru <http://www.mathnet.ru>
6. Вся элементарная математика: Средняя математическая интернет – школа
www.bymath.ru

3.3.18 ЕН. 02 Экологические основы природопользования

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЕН.02 Экологические основы природопользования

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: относится к математическому и общему естественнонаучному учебному циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

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

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

2. СТРУКТУРА И 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:	
лабораторные работы	0
практические занятия	0
контрольные работы	1
курсовая работа (проект)	0
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа Реферат по заданной тематике Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, и т.п.).	16
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов
1	2	3
Введение		2
Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы		28
Тема 1.1. Природоохранный потенциал	Содержание учебного материала Природа и общество. Особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду. Современные экологические связи человечества. Исчерпаемые и неисчерпаемые природные ресурсы. Современное состояние и охрана атмосферы. Рациональное использование и охрана водных ресурсов. Почвенные ресурсы, их использование и охрана. Использование и охрана недр. Использование и	8

	охрана растительности. Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.	
	Самостоятельная работа: - Разработка презентации: " Антропогенное воздействие на природу на разных этапах развития человеческого общества"; - Подготовка доклада «Роль человеческого фактора в решении проблем экологии; научно-техническая революция и экологическая проблема современности. Пути решения проблем».	4
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала Природные ресурсы и их классификация. Принципы и методы рационального природопользования. Промышленная экология. Общая характеристика природоохранной деятельности на промышленных предприятиях. Принципы размещения производств различного типа. Влияние различных отраслей сельского хозяйства на природную окружающую среду.	6
	Самостоятельная работа: - Составление схемы по классификации природных ресурсов; - Подготовка сообщений «Обсуждение ресурсного потенциала России и его использование. Проблемы сохранения человеческих ресурсов».	4
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды токсичными и радиоактивными веществами	Содержание учебного материала Основные загрязнители и их классификация. Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные группы отходов, их источники и масштабы образования. Понятие и принцип мониторинга окружающей среды. Прогноз экологических последствий различных видов деятельности.	6
	Самостоятельная работа: - Составление таблицы «Загрязнение атмосферы, гидросферы, литосферы токсичными отходами, в том числе пищевой промышленности.	2
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования		20
Тема 2.1. Государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.	Содержание учебного материала	
	Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Органы управления и надзора по охране природы. Цели, задачи и основные направления природоохранной деятельности Условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Прогнозирование	6

Природоохранный надзор	последствий природопользования. Регламент экологической безопасности. Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности. Методы экологического регулирования. Принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.	
	Самостоятельная работа: - Подготовка доклада «Участие России в деятельности международных организаций по охране окружающей среды», - Изучение Федерального закона «Об охране окружающей среды» и природоохранных нормативно-правовых документов.	4
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Содержание учебного материала	4
	Правовая и юридическая ответственность предприятий за нарушения экологии окружающей среды. Понятие об экологической оценке производств и предприятий. Природно-ресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории.	
	Самостоятельная работа: - Подготовка сообщения «Юридическая ответственность в области охраны окружающей среды». Подготовка и обсуждение сообщений по вопросам природоохранной деятельности в области защиты органического мира, планеты.	2
<i>Дифференцированный зачет</i>		2
Всего:		48

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета:

Экологических основ природопользования

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, шкафы.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, мультимедийные и телекоммуникационные;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: *учебники и учебные пособия*

1. Титов Е.В. Экология (5-е изд.) Учебник для СПО Академия 2018
2. Константинов В.М. Экологические основы природопользования (18-е изд., стер.), учебное пособие Академия 2017.
3. Манько О.М. Экологические основы природопользования (1-е изд.) учебник Академия 2017.
4. Константинов В.М. Экологические основы природопользования (18-е изд., стер.), учебное пособие Академия 2017.
5. Манько О.М. Экологические основы природопользования (1-е изд.) учебник Академия 2017.

Интернет-ресурсы / сайты:

<http://www.verhovye.ru/rb/> - Красная книга Московской Области

<http://mer.mosreg.ru/> – Министерство экологии и природопользования Московской
Области

<http://www.priroda.ru/> - Природа России. Национальный портал

<http://www.ecoguild.ru/> - Гильдия экологов

<http://www.ecology-94.narod.ru/> - Экология России

<http://www.mnr.gov.ru/> - министерство природных ресурсов и экологии Российской
Федерации.

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
Умения:	
анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;	Практические занятия
использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;	Решение ситуационных задач, внеаудиторная самостоятельная работа
соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Решение ситуационных задач, выполнение индивидуальных заданий
Знания:	
принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;	Тестирование, индивидуальные задания
особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;	Контрольная работа, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование
об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;	Контрольная работа, практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
принципы и методы рационального природопользования	Контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
методы экологического регулирования	Контрольная работа, решение ситуационных задач
принципы размещения производств различного типа;	Контрольная работа, выполнение индивидуальных заданий
основные группы отходов, их источники и масштабы образования;	Контрольная работа
понятие и принцип мониторинга окружающей среды;	Контрольная работа, тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа
правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;	Контрольная работа, решение ситуационных задач
принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей	Контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа

среды;	
природно-ресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории;	Тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа

3.3.19 ЕН. 03 Химия

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЕН.03«ХИМИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» Квалификация - техник-технолог.

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

Учебная дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания». Предшествующей дисциплиной является «Химия», изученная в школьном курсе.

Последующими дисциплинами являются «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения», ПМ.07 «Выполнение работ по рабочей профессии повар, кондитер».

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний в области органической, аналитической, физической и коллоидной химии для приобретения базисных знаний, обеспечивающих возможность обоснованного подбора сырья и технологий производства продукции общественного питания, формирование умений их применять в практических условиях.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области органической, аналитической, физической и коллоидной химии;
- изучение основных законов химии; теоретических основ органической, физической и коллоидной химии;
- приобретение умений работы в лаборатории с соблюдением правил техники безопасности;
- применение методов количественного и качественного анализа, а также физико-химических методов.

Требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

описывать уравнениями химических реакций процессы, происходящие при производстве продовольственных продуктов;

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

основные понятия и законы химии;

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;

окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;

дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

основы аналитической химии;

основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

методы и технику выполнения химических анализов;

приемы безопасной работы в химической лаборатории.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 156 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 104 часа;

самостоятельной работы обучающегося 52 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	156
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	104
в том числе:	
лабораторные работы	54
практические занятия	14
контрольные работы	–
курсовая работа (проект)	–
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	52
в том числе:	
подготовка к практическим занятиям	
подготовка к зачету	
поиск необходимой информации в Интернет	

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Введение	Содержание учебного материала Цели, задачи и структура учебной дисциплины. Химия: понятие, цели, задачи и значение в подготовке технологов общественного питания. Правила и техника выполнения лабораторных работ, правила техники безопасности при выполнении лабораторных работ, порядок ведения лабораторного журнала.	2
Раздел 1. Теоретические основы органической химии		
Тема 1.1. Классы органических соединений	Содержание учебного материала Органическая химия: понятие, её роль в формировании профессиональных компетенций технологов предприятий общественного питания. Явление изомерии органических соединений. Теория химического строения органических соединений А.М.Бутлерова. Электронные представления в органической химии, типы химических связей. Классификация реакций органических соединений. Реакция замещения, присоединения, отщепления, разложения, молекулярные перегруппировки. Кислотность и основность. Классификация органических соединений. Функциональные группы органических соединений. Важнейшие классы органических соединений. Токсические свойства отдельных органических соединений.	6
	Самостоятельная работа обучающихся	2

	Реферат по теме «Органическая химия в быту»	
Тема 1.2. Углеводороды	Содержание учебного материала	4
	Алканы: понятие, гомологический ряд предельных углеводородов. Общая формула. Изомерия. Первичный, вторичный и третичный атомы углерода. Номенклатура предельных углеводородов. Физические и химические свойства предельных углеводородов. Закон перехода количественных изменений в качественные. Цепные реакции. Окисление и дегидрирование, превращения при высоких температурах. Алкены: понятие, гомологический ряд этиленовых углеводородов. Общая формула. Изомерия: структурная и пространственная (цис-, транс- изомерия). Номенклатура. Физические и химические свойства. Каталитическое гидрирование. Алкины: понятие. Общая формула. Изомерия и номенклатура. Физические и химические свойства. Присоединение водорода, галогеноводородов, воды, спиртов, карбоновых кислот, синильной кислоты. Алкадиены: понятие, классификация, номенклатура. Углеводороды с сопряженными двойными связями. Физические свойства. Особенности химического поведения алкадиенов с сопряженными двойными связями. Реакции присоединения водорода, галогенов, галогеноводородов.	
	Практические занятия Определение физических и химических свойств углеводородов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад по теме «Органическая химия в решении глобальных проблем человечества»	2
Тема 1.3. Производные углеводородов	Содержание учебного материала	6
	Галогенпроизводные: понятие, классификация. Физические и химические свойства. Оксисоединения и их производные. Классификация алифатических спиртов. Одноатомные спирты. Классификация. Изомерия. Понятие о первичных, вторичных и третичных спиртах. Номенклатура спиртов. Физические и химические свойства. Водородная связь, ее влияние на температуру кипения и растворимость спиртов. Образование простых и сложных эфиров. Многоатомные спирты. Классификация. Двухатомные спирты (гликоли). Физические и химические свойства. Глицерин: понятие, общая формула, назначение. Физические свойства глицерина. Химические свойства: образование глицератов, галогенгидринов, сложных эфиров, дегидратация, окисление. Фенолы: понятие. Физические и химические свойства. Образование простых и сложных эфиров. Оксосоединения: понятие. Строение, номенклатура, свойства альдегидов и кетонов. Карбоновые кислоты и их производные. Классификация карбоновых кислот. Краткая характеристика одноосновных кислот. Высшие жирные кислоты, мыла, жиры: понятия, свойства, краткая характеристика.	
	Практические занятия	2

	Определение физических и химических свойств производных углеводов.	
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат по теме «Высшие жирные кислоты, мыла, жиры: понятия, свойства, краткая характеристика»»	2
Тема 1.4. Аминокислоты	Содержание учебного материала	4
	Аминокислоты: понятие, значение, общая формула, классификация. Физические и химические свойства. Полипептиды: понятие, общая формула, связь с аминокислотами и белками.	
	Практические занятия Определение физических и химических свойств аминокислот.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Охарактеризуйте полипептиды, их связь с аминокислотами и белками.	2
Тема 1.5. Углеводы	Содержание учебного материала	4
	Углеводы: понятие, назначение, химическая природа, классификация. Распространение углеводов в природе и их практическое значение. Моносахариды и дисахариды. Классификация. Краткая характеристика глюкозы, фруктозы и сахарозы. Химические свойства моносахаридов. Полисахариды: крахмал и целлюлоза, общая формула, химические и физические свойства. Распространение в природе. Продукты гидролиза крахмала. Применение крахмала и декстринов в предприятиях общественного питания.	
	Практические занятия Определение физических и химических свойств углеводов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Напишите реферат на одну из ниже приведенных тем: 1. Химия и продовольствие 2. Органическая химия в быту 3. Химия сахаров 4. Химия жиров 5. Калорийность пищи 6. Химия пигментов и красителей 7. Органическая химия в решении глобальных проблем человечества 8. Синтетическая пища 9. Химия Земли 10. Мыла и синтетические моющие средства 11. Химия и экология 12. Химия белка 13. Химические элементы в организме человека 14. Химический состав пищевых продуктов 15. Белки и их роль в питании человека	2
Раздел 2. Теоретические основы физической химии		
Тема 2.1. Основные понятия	Содержание учебного материала	4
	Термодинамика: понятие, предмет. Основные понятия	

и законы термодинамики. Термохимия	<p>термодинамики: система, фаза, виды систем, параметры состояния систем, виды процессов. Внутренняя энергия системы, теплота, работа. Первый закон термодинамики для изобарного и изохорного процессов. Энтальпия: понятие.</p> <p>Термохимия: понятие, экзо- и эндотермические реакции. Термохимические уравнения, их особенности. Энтальпия образования, разложения, сгорания, растворения. Тепловой эффект реакции. Основные законы термохимии. Закон Лавуазье-Лапласа, закон Гесса и следствие из него. Термохимические расчеты, их значение в энергетике биохимических и физиологических процессов.</p> <p>Второй закон термодинамики, направление химических процессов. Самопроизвольные процессы. Свободная и связанная энергия. Энтропия: понятие.</p>	
	<p>Практические занятия</p> <p>Решение задач на расчет энтальпий химических реакций.</p>	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Доклад по теме «Термохимические расчеты, их значение в энергетике биохимических и физиологических процессов»</p>	2
Тема 2.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Типы химических связей.</p> <p>Агрегатные состояния веществ, их общая характеристика.</p> <p>Газообразное состояние вещества: понятие, особенности.</p> <p>Идеальный газ: понятие, основные законы идеального газа.</p> <p>Реальные газы. Критическое состояние. Изотерма реального газа.</p> <p>Сжижение газов, их применение.</p> <p>Жидкое состояние вещества: понятие. Свойства жидкостей, изотропность, внутреннее строение, ассоциация молекул, температура кипения.</p> <p>Поверхностное натяжение: понятие. Методы определения поверхностного натяжения. Поверхностно-активные вещества: понятие, их роль в технологии продукции общественного питания (эмульгирование, ценообразование).</p> <p>Вязкость жидкостей: понятие, ее зависимость от различных факторов.</p> <p>Методы определения относительной вязкости. Влияние вязкости на качество пищевых продуктов (супы, желеобразные блюда, каши, студни и др.).</p> <p>Твердое состояние вещества: понятие. Кристаллическое и аморфное состояния.</p> <p>Образование и разрушение кристаллов.</p> <p>Сублимация: понятие, ее значение в консервировании пищевых продуктов.</p>	5
	<p>Лабораторная работа</p> <p>Определение поверхностного натяжения жидкостей. Расчет погрешностей. Определение вязкости жидкостей.</p>	4
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Сообщение по теме «Сублимация: понятие, ее значение в консервировании пищевых продуктов»</p>	2
	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Химическая кинетика: понятие, предмет. Скорость химической реакции. Влияние природы реагирующих веществ, площади</p>	4
Тема 2.3. Химическая кинетика и		

<p>катализ. Химическое равновесие</p>	<p>поверхности, температуры и концентрации на скорость реакции. Правило Вант-Гоффа. Закон действующих масс. Влияние температуры на процессы приготовления пищи, хранение пищевого сырья и готовой продукции. Катализ и катализаторы. Катализаторы положительные и отрицательные, условия их действия. Ферменты: понятие, их значение. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Константа равновесия, ее физический смысл. Принцип Ле Шателье. Влияние температуры, давления и концентрации на смещение химического равновесия.</p>	
	<p>Лабораторная работа Определение зависимости скорости реакций от температуры и концентрации реагирующих веществ.</p>	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Презентация по теме «Влияние температур на процессы приготовления пищи, потери при хранении сырья и готовой продукции»</p>	2
<p>Тема 2.4. Свойства растворов</p>	<p>Содержание учебного материала Растворы: понятие, их общая характеристика. Способы выражения концентраций. Механизм растворения. Сольватная (гидратная) теория растворов Д.И. Менделеева. Растворимость газов в жидкостях, зависимость от температуры и давления. Использование этих факторов в технологических процессах. Растворимость жидкостей, ее зависимость от различных факторов. Растворимость в двухслойных жидкостях. Экстракция: понятие, ее практическое применение в технологических процессах. Растворимость твердых веществ, зависимость от температуры и степени измельчения. Использование этих факторов в технологии продукции общественного питания. Свойства разбавленных растворов. Диффузия. Зависимость скорости диффузии от различных факторов. Значение диффузии в технологических процессах и физиологии питания. Осмос и осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа. Плазмолиз, плазмопсис и тургор в живых клетках. Растворы изотические, гипертонические, гипотонические. Значение осмоса в природе технологических и физиологических процессах. Замерзание и кипение растворов. Первый и второй законы Рауля, их значение. Свойства растворов электролитов. Теория электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Степень диссоциации, ее зависимость от температуры и концентрации раствора. Константа диссоциации: понятие, ее зависимость от температуры. Диссоциация воды. Ионное произведение воды. Нейтральная, кислая, щелочная среда. Водородный показатель. Способы определения рН среды. Значение рН среды в технологических процессах. Буферные</p>	4

	растворы: понятие, использование.	
	Лабораторные работы Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами.	2
	Практические занятия Решение задач: расчеты концентраций растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение по теме «Значение рН среды в технологических процессах. Буферные растворы: понятие, использование»	2
Тема 2.5. Поверхностные явления. Адсорбция	Содержание учебного материала Дисперсные системы: понятие. «Коллоидно-химическое» восприятие мира. Общие свойства пограничных слоёв. Термодинамическая характеристика поверхности. Определение адсорбции, виды сорбции. Характеристика процесса адсорбции: зависимость от температуры, площади поверхности; избирательный характер. Адсорбция на поверхности раствор-газ. Уравнение Гиббса, его анализ.	5
	Поверхностно-активные и поверхностно-неактивные вещества. Роль поверхностно-активных веществ в эмульгировании, пенообразовании, их использование в санитарии. Адсорбция газов и растворенных веществ твердыми адсорбентами. Зависимость адсорбции от величины площади поверхности адсорбента, от температуры, его природы и природы растворителя. Удельная адсорбция. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Молекулярная, ионная и ионообменная адсорбция. Применение адсорбции в технологических процессах и санитарии. Хроматография: понятие, использование.	
	Лабораторная работа Исследование процессов адсорбции активированным углем различных веществ из растворов.	4
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад по теме «Применение адсорбции в технологических процессах и санитарии. Хроматография: понятие, использование»	2
Раздел 3. Теоретические основы коллоидной химии		25
Тема 3.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы	Содержание учебного материала Коллоидная химия: основные понятия. Значение коллоидной химии и связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы: определение, примеры. Характеристика дисперсных систем: степень дисперсности и удельная поверхность. Классификация по степени дисперсности. Общая характеристика классов. Классификация дисперсных систем по агрегатному состоянию, примеры. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.	1

	Самостоятельном работа обучающихся Доклад по теме «Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания»	2
Тема 3.2. Коллоидные растворы	Содержание учебного материала Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Методы получения коллоидных растворов: диспергирование, конденсация, цептизация. Применение этих методов для получения пищевых продуктов. Очистка золь: диализ, электродиализ, ультрафильтрация; их применение. Строение коллоидных частиц. Правило Пескова-Фаянса. Оптические свойства золь: опалесценция, эффект Фарадея-Тиндаля, окраска золь. Молекулярно-кинетические свойства золь: броуновское движение, диффузия, осмотическое давление, седиментация. Центрифугирование: понятие, использование. Электрокинетические явления. Электроосмос и электрофорез, их использование. Устойчивость и коагуляция золь. Факторы, вызывающие коагуляцию. Коллоидная защита. Пептизация.	2
	Лабораторные работы Получение коллоидных растворов. Исследование строения мицелл и свойства коллоидных растворов.	1
	Практические занятия Составление формул и схем строения мицелл.	1
	Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу «Устойчивость и коагуляция золь. Факторы, вызывающие коагуляцию. Коллоидная защита. Пептизация»	2
Тема 3.3. Грубодисперсные системы	Содержание учебного материала Эмульсии: понятие, примеры, классификация. Строение эмульсий. Устойчивость, природа и роль эмульгатора. Получение и общие свойства эмульсий. Деэмульгирование. Состав и строение пищевых эмульсий. Пены: понятие, строение и устойчивость. Роль пенообразователей. Получение и разрушение пен. Виды пен, примеры. Состав и строение пищевых пен. Порошки, суспензии, пасты: понятие, строение, методы получения. Характеристика пищевых продуктов, относящихся к этим системам. Влияние размера частиц на качество; значение в технологических процессах и рационе питания. Аэрозоли, дымы, туманы: понятия, примеры. Значение аэрозолей. Загрязнение окружающей среды дисперсными системами; защита окружающей среды.	5
	Лабораторная работа Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	4
	Самостоятельная работа обучающихся Составить блок-схему	2
Тема 3.4. Набухание пищевых	Содержание учебного материала Набухание и растворение полимеров, характеристика процессов. Особенности протекания процесса в зависимости от характера	2

полимеров. Студни	среды и температуры. Студни, их характеристика и свойства, методы получения, синерезис студней.	
	Лабораторные работы Изучение процессов набухания и студнеобразования желатина, крахмала различных видов.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат по теме «студни, их свойства, методы получения и синерезис»	2
Раздел 4. Основы аналитической химии		88
Глава 1. Качественный анализ		48
Тема 4.1.1. Классификация катионов и анионов. Первая аналитическая группа катионов	Содержание учебного материала Теория электролитической диссоциации. Диссоциация кислот, оснований, солей. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Реакции ионного обмена Закон действия масс, его применение в аналитической химии. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Классификация катионов и анионов. Общая характеристика катионов первой аналитической группы. Значение катионов первой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции катионов первой аналитической группы. Реакции катионов натрия (действие дигидроантимоната калия; реакция окрашивания пламени); калия (действие дигидротартрата натрия и кобальтинитрита натрия (гексанитрокобальтата натрия), реакция окрашивания пламени); аммония (действие щелочей, реактива Несслера, реакция разложения аммонийных солей). Систематический ход анализа смеси катионов первой аналитической группы.	5
	Лабораторные работы Проведение частных реакций катионов первой аналитической группы. Анализ смеси катионов первой группы.	4
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат по теме «Частные реакции катионов первой аналитической группы»	2
Тема 4.1.2. Вторая аналитическая группа катионов	Содержание учебного материала Общая характеристика второй аналитической группы катионов. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив: понятие, условия его применения. Гидролиз солей. Произведение растворимости (ПР), условие образования осадков. Частные реакции катионов второй группы. Реакции катионов бария (действие группового реактива - карбоната аммония, серной кислоты, хромата калия; реакция окрашивания пламени); кальция (действие группового реактива - карбоната аммония, оксалата аммония; реакция окрашивания пламени); магния (действие группового реактива - карбоната аммония, гидрофосфата натрия, щелочей).	5

	Систематический ход анализа смеси катионов второй аналитической группы.	
	Лабораторные работы Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы (бария, кальция, магния). Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	4
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат по теме «Систематический ход анализа смеси катионов второй аналитической группы.»	2
Тема 4.1.3. Третья аналитическая группа катионов	Содержание учебного материала	5
	Общая характеристика третьей аналитической группы катионов. Значение катионов третьей аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля. Сущность окисления-восстановления. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Частные реакции катионов третьей аналитической группы. Реакции катионов железа (III) (действие группового реактива - сульфида аммония, щелочей, гексацианоферрата (II) калия, роданида аммония); марганца (действие группового реактива - сульфида аммония, щелочей, реакция окисления марганца висмутатом натрия), хрома (действие группового реактива - сульфида аммония, щелочей, реакция окисления хрома перекисью водорода), цинка (действие группового реактива — сульфида аммония, щелочей, сероводорода), алюминия (действие группового реактива - сульфида аммония, щелочей, гидроксида аммония, хлорида аммония). Систематический ход анализа смеси катионов третьей аналитической группы.	
	Лабораторные работы Проведение частных реакций катионов третьей аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей аналитической группы.	4
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат по теме «Значение катионов третьей группы при проведении химикотехнологического контроля»	2
Тема 4.1.4. Четвертая аналитическая группа катионов	Содержание учебного материала	3
	Общая характеристика катионов четвертой аналитической группы. Значение катионов четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля. Групповой и подгрупповой реактивы и условия их применения. Частные реакции катионов четвертой аналитической группы. Реакции катионов серебра (действие группового реактива - сероводорода, соляной кислоты, хромата калия); свинца (действие группового реактива - сероводорода, соляной кислоты, иодида калия); меди (действие группового реактива - сероводорода, гидроксида аммония, реакция окрашивания пламени). Систематический ход анализа смеси катионов четвертой аналитической группы	
	Лабораторные работы Проведение частных реакций катионов четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов четвертой аналитической группы.	3
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат по теме «Общая характеристика четвертой аналитической	2

	группы»	
Тема 4.1.5. Анионы. Анализ сухой соли	Содержание учебного материала	5
	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой группы. Реакции сульфат-иона (действие хлорида бария); сульфид-иона (действие хлорида бария, окислителей: растворов иода или перманганата калия); карбонат-иона (действие хлорида бария, кислот). Частные реакции анионов второй группы. Реакции хлорид-иона (действие нитрата серебра); сульфид-иона (действие нитрата серебра, соляной кислоты). Частные реакции анионов третьей группы. Реакции нитрат-иона (действие сульфата железа (II) в кислой среде); нитрит-иона (действие перманганата калия в кислой среде). Систематический ход анализа соли.	
	Лабораторные работы	4
	Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп Анализ сухой соли (один образец).	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Реферат по теме «Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля»	
Глава 2. Количественный анализ		
Тема 4.2.1. Методы количественного анализа	Содержание учебного материала	2
	Количественный анализ: понятие, сущность, методы. Точность вычислений в количественном анализе.	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Раскройте понятие, сущность и методы количественного анализа. Рассмотрите точность вычислений в количественном анализе.	
Тема 4.2.2. Гравиметрический (весовой) метод анализа	Содержание учебного материала	2
	Аналитические и технохимические весы и правила взвешивания на них. Операции весового анализа: подготовка вещества к анализу, взятие и растворение навески, высушивание и прокаливание осадка. Посуда и оборудование весового метода анализа. Вычисления в весовом анализе.	
	Лабораторная работа	2
	Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах.	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Составьте перечень посуды и оборудования, необходимого для весового анализа. Произведите вычисления в весовом анализе.	
Тема 4.2.3. Титриметрический (объемный) метод анализа. Метод нейтрализации. Теория индикаторов	Содержание учебного материала	5
	Сущность и методы объемного анализа. Способы выражения концентрации растворов (нормальная концентрация, титр, титр по определяемому веществу) и вычисления в объемном анализе. Титрование, титрованные растворы. Измерительная посуда объемного анализа и ее назначение. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы; интервал перехода индикатора, показатель титрования; выбор индикатора, кривые титрования. Способы приготовления стандартных растворов.	

	<p>Лабораторные работы Приготовление рабочего раствора щелочи и стандартного раствора щавелевой кислоты. Определение нормальности и титра раствора щелочи. Контрольная задача Определение содержания серной кислоты в растворе.</p>	4
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Реферат и презентация по теме «Способы приготовления стандартных растворов»</p>	4
Тема 4.2.4. Метод окисления-восстановления	<p>Содержание учебного материала Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Эквиваленты окислителей и восстановителей, их определение и использование в расчетных задачах. Перманганатометрия: понятие, ее сущность. Иодометрия: понятие, ее сущность.</p>	5
	<p>Лабораторные работы 1. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации и титра по щавелевой кислоте. 2. Контрольная задача. Определение содержания железа в соли Мора. 3. Установление нормальной концентрации и титра тиосульфата по дихромату калия. 4. Контрольная задача. Определение содержания меди в растворе сульфата меди (II). (№1 и №2 или №3 и №4 - по выбору преподавателя)</p>	4
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Реферат по теме «Перманганатометрия: понятие, ее сущность»</p>	2
Тема 4.2.5. Методы осаждения и комплексообразования	<p>Содержание учебного материала Сущность методов осаждения. Аргентометрия (метод Мора): понятие, условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химикотехнологического контроля.</p>	5
	<p>Лабораторные работы Приготовление рабочего раствора нитрата серебра и установление нормальной концентрации. Определение содержания хлорида натрия в растворе.</p>	4
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Реферат и презентация по теме «Аргентометрия (метод Мора): понятие, условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля»</p>	2
Тема 4.2.6. Физико-химические методы анализа	<p>Содержание учебного материала Сущность физико-химических методов анализа и их особенности; применение этих методов в химико-технологическом контроле. Сущность и значение колориметрического метода; сущность и общая характеристика методов стандартных серий и калибровочного графика. Приборы колориметрического метода анализа.</p>	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Реферат по теме «Сущность аргентометрии, условия его</p>	2

	применения и значение при проведении химико-технологического контроля»	
Дифференцированный зачет		2
		Всего: 156

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории химии.

Оборудование лаборатории: учебная мебель, аппарат для дистилляции воды; баня комбинированная лабораторная; весы лабораторные «аналитические»; весы лабораторные «технические»; печь муфельная; шкаф сушильный; плитка электрическая лабораторная; фотоколориметр; кодоскоп; графопроектор; вискозиметры капиллярные стеклянные ВПЖ; сталагмометры капиллярные; рН-метр; термометры лабораторные (от -30°С до +70°С); химические реактивы и посуда, необходимая для проведения лабораторных работ.

Технические средства обучения: Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева; таблицы растворимости солей.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Габриелян О.С Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля, 2018
2. Габриелян О.С.Химия. Тесты, задачи и упражнения (5-е изд.) учеб. пособие 2017;
3. Габриелян О.С.Химия: Практикум (6-е изд.) учеб. пособие 2017;
4. Габриелян О.С.Химия: Пособие для подготовки к ЕГЭ (3-е изд., стер.) учеб. пособие 2017.
5. Рудзитис Г.Е. Химия. Органическая химия. Химия. Органическая химия.10 Базовый уровень 2017
6. Мустафин А.Г., Захаров В.Б. Биология Учебник 2018 КноРус.

Дополнительные источники:

1. Алексахин Ю.В., Шпак Н.Е. Общая химия: Учебное пособие, 2-е изд.- М.: НТК «Дашков и К», 2011
2. Барсукова З. А. Аналитическая химия. М., Высшая школа, 1990.
3. Белик В.В., Киенская К.И. Физическая и коллоидная химия. - М.: Академия, 2005
4. Воскресенский А. Г., Солодкин И. С., Семиколенов Г.Ф. Сборник задач и упражнений по аналитической химии. М., Просвещение, 1985
5. Глинка Н.Л. Сборник задач и упражнений по химии - М.; 2005
6. Гурецкая В.Л. Органическая химия. - М.: Высшая школа, 1983
7. Евстратова К.И. и др. Физическая и коллоидная химия. - М.: Просвещение, 1986
8. Жванко Ю.Н., Панкратова Г.В., Мамедова З.И. Аналитическая химия и технико-химический контроль в общественном питании. М., Высшая школа, 1989.
9. Зимон А.Д. Популярная физическая химия. - М.: Радэкон, 2000
10. Иванова М.А., Богомолова И.В., Федоренко Е.В., Белоглазкина М.В. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа: Учебное пособие - М.: ИД РИОР, 2006
11. Ипполитов В.Г. Физическая химия / Под ред. Ипполитова Е.Г. (1-е изд.) учебник - М.: Академия, 2005
12. Карякин Н.В. Основы химической термодинамики (1-е изд.) учеб. пособие. - М.: Академия, 2003
13. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2005
14. Краткий справочник физико-химических величин. - СПб.: Спецлитер., 1998

15. Липатников В.Е., Казаков К.М. Физическая и коллоидная химия. - М.: Высшая школа, 1981
16. Лукьянов А.Б. Физическая и коллоидная химия. - М.: Высшая школа, 1988
17. Москвин Л.В. Аналитическая химия: В 3 т. / Под ред. Москвина Л. (1-е изд.) учебник. - М.: Академия, 2010
18. Рыбакова Ю.С. Лабораторные работы по физической и коллоидной химии. - М.: Высшая школа, 1988
19. Фридрихсберг Д.А. Курс коллоидной химии. - М.: Химия, 1984
20. Горбунцова С.В., Оробейко Е.С., Федоренко Е.В., Муллоярова Э.А. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие - ("ПРОФИЛЬ") (ГРИФ) - М.: Инфра-М, Альфа-М, 2010
21. Ерохин Ю.М. Сборник задач и упражнений по химии (с дидактическим материалом) (7-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Академия, 2010
22. Жебентяев А.И., Жерносек А.К., Талуть И.Е. Аналитическая химия. Химические методы анализа: Учебное пособие - 2-е изд.,стер. - ("Высшее образование") - М.: Инфра-М, 2011
23. Иванов В.Г. Органическая химия (6-е изд., стер.) учеб. пособие - М.: Академия, 2010
24. Иванов В.Г. Сборник задач и упражнений по органической химии (1-е изд.) учеб. пособие - М.: Академия, 2007
25. Ищенко А.А. Аналитическая химия / Под ред. Ищенко А.А. (7-е изд., стер.) учебник-М.: Академия, 2011
26. Ищенко А.А. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа: В 2 т. / Под ред. Ищенко А.А. (1-е изд.) учебник - М.: Академия, 2010
27. Федоренко Е.В., Богомоллова И.В. Органическая химия: Учеб. пособие - М.: ИД РИОР, 2011

3.3.20 ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована:

в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессиям 16675 «Повар», 12901 «Кондитер» на базе среднего (полного) образования, основного общего. Опыт работы не требуется.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лабораторные занятия	8
практические занятия	41
контрольные работы	4
курсовая работа (проект) <i>(не предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
в том числе:	
— систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	
— оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите по темам: «Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории», «Устройство микроскопа и правила работы с ним. Способы приготовления препаратов для микроскопирования», «Изучение под микроскопом морфологии микроорганизмов на пищевых продуктах», «Санитарно бактериологические исследования смывов с рук, одежды, инвентаря, оборудования», Санитарно-бактериологический анализ воды»;	
— подготовка сообщений (компьютерной презентации) по теме «Виды микроорганизмов», «Пищевые инфекции и пути их	

предотвращения»; — подготовка сообщений и информации по теме «Санитарные требования к различным видам производственной деятельности» (материалы выдаются преподавателем в зависимости от направления подготовки).	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(не предусмотрено)</i>	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1.		
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов	Содержание	14
	1 Морфология микроорганизмов: бактерии, дрожжи, грибы, вирусы.	
	2 Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, обмен веществ, питание микроорганизмов, рост микробной культуры.	
	3 Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические, химические, биологические факторы.	
	4 Распространение микробов в природе: микрофлора почвы, воздуха, воды.	
	5 Микрофлора сырья, используемого для приготовления продукции общественного питания.	
	Практические занятия	6
	1 ПЗ № 1 Схема «Строения бактерий»	
	2 ПЗ № 2 Схема «Строения вирусов»	
	3 ПЗ № 3 Заполнить таблицу «Химический состав микробной клетки, обмен веществ»	
	4 ПЗ № 4 Заполнить таблицу «Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические, химические и биологические факторы»	
	5 ПЗ № 5 Заполнить таблицу «Распространение микробов в природе»	
	6 ПЗ № 6 Заполнить таблицу «Микрофлора сырья, используемого для приготовления продукции общественного	
	Лабораторные работы: 1. «Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории». 2. «Устройство микроскопа и правила работы с ним». 3. Способы приготовления препаратов для	5

	<p>микрокопирования».</p> <p>4. «Изучение под микроскопом морфологии микроорганизмов на пищевых продуктах».</p>	
	Контрольная работа	1
	Самостоятельная работа обучающихся: — подготовка доклада по теме: «Основные группы микроорганизмов»	10
Тема 1. 2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание	10
	1 Пищевые инфекции: острые кишечные инфекции, зоонозы.	
	2 Пищевые отравления: бактериального происхождения, микотоксикозы, немикробного происхождения.	
	3 истные заболевания.	
	Практические занятия: ПЗ № 7 Заполнить таблицу «Пищевые инфекции» ПЗ № 8 Заполнить таблицу «Пищевые отравления: бактериального происхождения» ПЗ № 9 Заполнить таблицу «Пищевые отравления немикробного происхождения» ПЗ № 10 Заполнить таблицу «Плана профилактических мероприятий по предупреждению пищевых инфекций» ПЗ № 11 «Предупреждение пищевых отравлений на предприятиях общественного питания»	5
	Контрольная работа	1
	Самостоятельная работа обучающихся — подготовка сообщения (компьютерной презентации) по теме «Основные пищевые инфекции»	13
Тема 1. 3. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Содержание	11
	1 Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве: пути заражения и меры предупреждения.	
	2 Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.	
	Практические занятия ПЗ № 12 Заполнить таблицу «Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве» ПЗ № 13 Заполнить таблицу «Меры предупреждения микробиологического загрязнения в пищевом производстве» ПЗ № 14 Заполнить таблицу «Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение» ПЗ № 15 Заполнить таблицу «Предупреждения инфекционных заболеваний в различных предприятиях общественного питания»	7

	Контрольные работы 1. «Основы микробиологии» (по вариантам)	1
Тема 1.4. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Содержание	15
	1 Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания.	
	2 Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.	
	3 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, одежде.	
	4 Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	
	5 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	
	6 Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.	
	Лабораторные работы: 1. «Санитарно-бактериологические исследования смывов с рук, одежды, инвентаря, оборудования». 2. «Санитарно-бактериологический анализ воды».	2
	Практические занятия ПЗ № 16 Заполнить таблицу «Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания» ПЗ № 17 Заполнить таблицу «Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания» ПЗ № 18 Заполнить таблицу «Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, одежде» ПЗ № 19 Заполнить таблицу «Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов» ПЗ № 20 Заполнить таблицу «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов» ПЗ № 21 Заполнить таблицу «Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей» ПЗ № 22 Составить таблицу «Санитарная обработка оборудования и инвентаря учебного кулинарного цеха»	8
Тема 1.5. Правила личной гигиены работников пищевых производств	Содержание	5
	1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.	
	Практические занятия 1. ПЗ № 23 Составить таблицу «Личная гигиена работников предприятий общественного питания» 2. ПЗ № 24 Составить таблицу «Графика медосмотра работников предприятий общественного питания»	3

	Самостоятельная работа обучающихся: — Подготовка доклада «Правила личной гигиены работника пищевого производства»	13
Тема 1.6. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Содержание учебного материала 1. Моющие средства: классификация, правила применения, условия и сроки хранения.	8
	Лабораторные работы 1. Приготовление моющих растворов для мытья и дезинфекции посуды	1
	Практические занятия ПЗ № 25 Составить таблицу «Классификация моющих средств» ПЗ № 26 Составить таблицу «Правила применения и сроки хранения моющих средств»	5
Тема 1.7. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Содержание 1. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	9
	Практические занятия ПЗ № 27 Составить таблицу «График и правила проведения дезинфекции» ПЗ № 28 Составить таблицу «График и правила проведения дезинсекции» ПЗ № 29 Составить таблицу «График и правила проведения дератизации» ПЗ № 30 Заполнить таблицу «Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации»	7
	Контрольные работы 1. Итоговая контрольная работа по дисциплине.	1
		108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- экран.

Оборудование лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:

оборудование и инвентарь для проведения лабораторно-практических занятий по темам:

- термостат,
- сушильный шкаф,
- микроскоп, технические весы с разновесами,
- чашки Петри, препарированная игла,
- пробирки,
- предметные и покровные стёкла,
- мерный стакан,
- фарфоровые чашки,

- фильтровальная бумага,
- пипетки,
- питательные среды;
- коллекция образцов микроорганизмов;
- коллекция моющих средств.

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. (1-е изд.)
2. Мартинчик А.Н. Физиология питания (3-е изд.) учебник
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены, Феникс 2018 год.
4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (1-е изд.) академия 2018

Дополнительные источники:

1. Лерина И.В., Педенко А.И. Лабораторные работы по микробиологии. – М.: Экономика, 1986.-158.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ.
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. 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).
7. 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).
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
10. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
11. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».
12. СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».
13. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».
14. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
15. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

Интернет-ресурсы:

1. Санитарный контроль в пищевой промышленности: <http://smikro.ru/?p=999>
2. Пищевая микробиология:
http://www.kodeksoft.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=213&Itemid=23
3. Микробиология:
http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/biologiya/MIKROBIOLOGIYA.html
4. Простейшие: <http://www.mazurchik.ru/10.php>

Периодические издания (отечественные журналы):

1. Журнал: «Питание и общество».

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
использовать лабораторное оборудование	— Тест — Практическая работа
определять основные группы микроорганизмов	— Тест — Практическая работа
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	— Тест — Практическая работа
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства	— Тест — Практическая работа
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	—
Знания:	
основные понятия и термины микробиологии;	— Тест — Практическая работа
классификацию микроорганизмов;	— Тест — Практическая работа
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	— Тест — Практическая работа
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	— Тест — Практическая работа
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	— Тест — Практическая работа
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	— Тест — Практическая работа
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	— Тест — Практическая работа

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	— <i>Тест</i> — <i>Практическая работа</i>
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	— <i>Тест</i> — <i>Практическая работа</i>
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	— <i>Тест</i> — <i>Практическая работа</i>
схему микробиологического контроля;	— <i>Тест</i> — <i>Практическая работа</i>
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	— <i>Тест</i> — <i>Практическая работа</i>
правила личной гигиены работников пищевых производств	— <i>Тест</i> — <i>Практическая работа</i>

3.3.21 ОП.02 Физиология питания

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

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

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

Общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения учебной дисциплины

обучающийся должен уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей

В результате освоения учебной дисциплины

обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии в организме человека;
- 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;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма, их суточные нормы потребления;
- особенности питания беременных и кормящих матерей;
- особенности питания пожилых и старых людей;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- характеристики основных диет, их энергетический и химический состав;
- методики составления рационов питания

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося **78 часов**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	36
контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	26
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 «Физиология питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Основы физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров		52
Тема 1.1. Основы физиологии питания	Содержание	6
	1. Роль пищи для организма человека. Пищевые вещества и их значение. Значение пищи для организма человека.	
	2. Основные процессы обмена веществ в организме. Общие понятия об обмене вещества. Основные процессы обмена веществ в организме. Суточный расход энергии.	

	<p>Практические занятия ПЗ № 1 Составить таблицу «Пищевые вещества и их значение» ПЗ № 2 Составить таблицу «Виды обмена веществ» ПЗ № 3 «Расчитать суточный расход энергии разных групп населения» ПЗ № 4 Составить таблицу «Физическая активность взрослого населения»</p>	4
<p>Тема 1.2 Общие сведения о пищевых продуктах</p>	<p>Содержание</p>	2
	<p>1. Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания. Химический состав пищевых продуктов. Энергетическая и пищевая ценность пищевых продуктов.</p>	
	<p>2. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Значение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов, воды для жизнедеятельности человека.</p>	
	<p>Практические занятия: ПЗ № 5 Составить таблицу «Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность продуктов питания»</p>	1
<p>Тема 1.3 Пищеварение и усвояемость пищи</p>	<p>Содержание</p>	5
	<p>1. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Понятие пищеварение. Состав пищеварительного аппарата человека. Пищеварение пищи в ротовой полости, в желудке, в тонких и толстых кишках. Значение в пищеварении поджелудочной железы, печени.</p>	
	<p>2. Усвояемость пищи. Понятие усвоенной пищи. Факторы влияющие на усвояемость пищи.</p>	
	<p>3. Нормы и принципы рационального питания. Понятие о сбалансированном рациональном питании. Количественная и качественная полноценность питания. Нормы и принципы сбалансированного питания.</p>	
	<p>4. Требования к режиму и суточному рациону питания. Методика составления рационов питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Режим питания. Принципы составления суточного рациона питания. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Лечебное питание. Характеристика диет. Лечебно-профилактическое питание.</p>	
	<p>Практические занятия: ПЗ № 6 Составить таблицу «Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения»</p>	5

	<p>ПЗ № 7 Составить таблицу «Факторы влияющие на усвояемость пищи»</p> <p>ПЗ № 8 Составить таблицы «Нормы и принципы рационального питания.»</p> <p>ПЗ № 9 Заполнить таблицу «Суточная норма потребности человека в питательных веществах»</p> <p>ПЗ № 10 Заполнить таблицу «Режим питания»</p> <p>ПЗ № 11 Составить таблицу «Характеристика диет»</p> <p>ПЗ № 12 Заполнить таблицу «Нормы и принципы сбалансированного питания»</p>	
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовка доклада «Пищеварение и усвояемость пищи»</p>	13
<p>Тема 1.4. Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<p>Содержание</p>	17
	<p>1. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов. Продукты переработки овощей, плодов, грибов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.</p>	
	<p>2. Рыба и рыбные продукты. Химический состав и пищевая ценность рыбы и рыбных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.</p>	
	<p>3. Мясо и мясные продукты. Химический состав и пищевая ценность мяса и мясных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.</p>	
	<p>4. Молоко и молочные продукты. Химический состав и пищевая ценность молока и молочных продуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация. Яйца и яйцепродукты. Химический состав и пищевая ценность яиц и яйцепродуктов. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация. Пищевые жиры. Химический состав и пищевая ценность жиров. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.</p>	
	<p>5. Зерно и продукты его переработки. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.</p>	
	<p>6. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия. Химический состав и пищевая ценность.</p>	

	<p>Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.</p> <p>Вкусовые товары. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.</p>	
7.	<p>Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители.</p> <p>Ассортимент. Требования к качеству сырья, условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация.</p>	
Контрольные работы: — Тест по теме		1
<p>Практические занятия:</p> <p>ПЗ № 13 Составить таблицу «Шкала оценок качества»</p> <p>ПЗ № 14 Составить таблицу «Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки»</p> <p>ПЗ № 15 «Органолептическая оценка качества рыба и рыбных продуктов»</p> <p>ПЗ № 16 Составить таблицу «Органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов.»</p> <p>ПЗ № 17 Составить таблицу «Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов»</p> <p>ПЗ № 18 Составить таблицу «Органолептическая оценка качества яиц и яйцепродуктов.»</p> <p>ПЗ № 19 Составить таблицу «Органолептическая оценка качества пищевых жиров»</p> <p>ПЗ № 20 Составить таблицу «Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки.»</p> <p>ПЗ № 21 Составить таблицу «Органолептическая оценка качества крахмала, сахара, кондитерских изделий»</p> <p>ПЗ № 22 Составить таблицу «Органолептическая оценка качества вкусовых товаров, хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей»</p>		11
Тема 2 Питание различных групп населения.	<p>Понятие об энергетической ценности пищи, основных пищевых веществах и суточном рационе питания, нормы и принципы его для различных групп населения.</p> <p>Требование к режиму питания.</p> <p>Возрастные особенности детей и подростков.</p> <p>Нормы питания детей разного возраста.</p> <p>Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков. Режим питания.</p>	9
	<p>Практические занятия</p> <p>ПЗ № 23 Заполнить таблицу «Нормы потребления пищевых веществ детей разного возраста»</p> <p>ПЗ № 24 Заполнить таблицу «Режим питания детей»</p>	8

	ПЗ № 25 «Расчет нормы потребления пищи для разных групп населения» ПЗ № 26 «Составление рационов питания для различных категорий потребителей»	
	Самостоятельная работа Подготовка доклада «Питание различных групп населения»	13
Тема 3 Основы товароведения	Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров (овощи, фрукты, мясные, рыбные, молочные, алкогольные, вкусовые, кондитерские и хлебобулочные товары); Общие требования к качеству сырья и продуктов;	5
	Практические занятия ПЗ № 27 Составить таблицу «Требования к качеству продовольственных товаров»	2
	Контрольная работа	2
Тема 4 Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции	Основные понятия: качество, требования к качеству, свойства и показатели. Виды продукции в общественном питании: производственного назначения, сырье, полуфабрикаты, готовая продукция. Требования к качеству продукции потребительского назначения, функционального назначения: энергетическая, биологическая и физиологическая ценность, органолептические свойства: внешний вид, вкус, запах, консистенция, безопасность, сохраняемость, эстетические свойства: оформление блюд, внешний вид. Требования к качеству: обязательные и рекомендательные; нормативные документы, их устанавливающие. Группы показателей качества: органолептические, физико-химические и микробиологические.	7
	Практические работы Определение качества основного сырья Определение качества готовой продукции	5
	Дифференцированный зачет	1
Всего:		78

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Лаборатории «Микробиологии, санитарии и физиологии»

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология»;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (1-е изд.) Академия 2017.

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2 (1-е изд.) Академия 2017.
3. Мартинчик А.Н. Физиология питания (3-е изд.) учебник Академия 2017.

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.
2. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»
3. «Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены» С.С. Горохова, М: Изд-Центр «Академия», 2008г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения;	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Лабораторные работы, практические занятия
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
составлять рационы питания ;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания	
роль пищи для организма человека;	Контрольные работы
основные процессы обмена веществ в организме;	Контрольные работы
суточный расход энергии в организме человека;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа Контрольные работы
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Контрольные работы Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа Контрольные работы
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	Контрольные работы
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Контрольные работы
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Контрольные работы
понятие рациона питания;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа Контрольные работы
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа Контрольные работы

нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа Контрольные работы
физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма, их суточные нормы потребления;	Контрольные работы
особенности питания беременных и кормящих матерей;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа Контрольные работы
особенности питания пожилых и старых людей;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа Контрольные работы
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа Контрольные работы
характеристики основных диет, их энергетический и химический состав;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа Контрольные работы
методики составления рационов питания	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа Контрольные работы

3.3.22 ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее СПО) **19.02.10 «Технология продукции общественного питания».**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих сферы обслуживания по направлению Технология продукции и организация общественного питания.

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 общепрофессиональной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания;

- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
 - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
 - методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
 - правила оценки состояния запасов на производстве;
 - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
 - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
 - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
- В результате освоения общепрофессиональной дисциплины обучающийся **должен уметь:**
- определять наличие запасов и расход продуктов;
 - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
 - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
 - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
 - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 150 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 50 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	99
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	36
контрольные работы	6
курсовая работа (проект) (не предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	33
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем);	
- оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите по темам: «Источники снабжения ПОП сырьём», «Организация материально-технического оснащения ПОП», «Условия хранения пищевых продуктов», «Тарное хозяйство ПОП», «Весомерительное оборудование».	
- подготовка сообщений (компьютерной презентации) по теме «Нормативные документы, регламентирующие взаимоотношение сторон по поставкам продуктов и сырья», «Весы, применяемые на ПОП»;	
- подготовка сообщений и информации по теме «Виды договоров».	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (не	-

предусмотрено)	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1.	Теоретические основы организации хранения и контроль запасов и сырья.	
Тема 1.1 Классификация и химический состав запасов и сырья.	Содержание учебного материала Понятие классификации, основные признаки группировки. Виды классификации: учебная, товарная. Понятие об ассортименте, его видах и товарном сорте. Характеристика простого, сложного, производственного и товарного ассортимента. Значимость химического состава товаров в обеспечении сохранности их качества. Неорганические и органические вещества, их содержание в продуктах и суточная потребность в них человека. Соотношение веществ и потребительские свойства товаров.	6
	Лабораторные работы	-
	Практические занятия 1. Ассортимент товара 2. Химический состав продуктов	4
Тема 1.2. Качество продовольственных товаров и организация их хранения.	Содержание учебного материала Понятие качества и свойств продукции. Основные свойства: пищевая ценность, энергетическая ценность, биологическая ценность, физиологическая ценность, усвояемость товаров. Характеристика основных свойств качества товаров. Методы оценки качества товаров: органолептический метод: вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид. Лабораторный метод и его виды: физические, химические, микробиологические, физиологические. Применение методов оценки качества на практике. Стандартизация и сертификация товаров. Понятие стандартизации и стандарта. Органы, осуществляющие процесс стандартизации в РФ. Категории стандартов: ГОСТы, ОСТы, СТП, ТУ. Сертификация и его значение в оценке качества товаров. Сертификат и его виды: сертификаты, соответствие, качества, безопасности. Маркировка и штриховое кодирование. Понятие маркировки и её виды. Информация о продуктах питания, отражающаяся на упаковке. Отличительная эмблема Госстандарта РФ и её расшифровка. Штриховое кодирование сведений о товаре. Расчет определения качества товаров по штрих-коду. Хранение, его	13

	условия и режим. Температура, влажность воздуха, освещение, состав воздуха и их влияние на сохранность продовольственных товаров.	
	Лабораторные работы	-
	Практические занятия 1. «Оценка качества органолептическим методом. Изучение режимов хранения запасов и сырья в конкретных условиях».	8
	2. «Изучение маркировки товаров».	
	3. «Штриховое кодирование сведений о товаре. Расчет определения качества товаров по штрих- коду».	
	Контрольная работа по 1 разделу	1
	Самостоятельная работа Подготовка доклада «Качество	7
Раздел 2.	Характеристика основных групп пищевых товаров.	
Тема 2.1. Ассортимент зерномучных товаров и контроль их качества.	Содержание учебного материала Крупы: химический состав и пищевая ценность. Основные виды и ассортимент круп: пшеничная, овсяная, гречневая, пшено, рис, ячменная, бобовые культуры. Качество круп: цвет, вкус, запах, влажность, содержание доброкачественного ядра, посторонних примесей, зараженность крупы. Упаковка и условие хранения крупы. Мука: химический состав и пищевая ценность. Ассортимент муки: пшеничная, ржаная, соевая, ячменная. Сортность муки различных видов и её отличительные характеристики. Требования к качеству муки: запах, вкус, влажность, цвет, кислотность, зольность, качество, клейковина. Упаковка и условия хранения. Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность хлеба и ассортимент хлеба. Требования к качеству хлебобулочных изделий. Органолептические и физико-химические показатели качества: форма, поверхность, цвет, мякиш, вкус, пористость. Дефекты изделий: картофельная меловая болезнь, трещины, закал и т.д. Хранение изделий. Сухари, соломка, хлебные палочки. Ассортимент, сортность, требование к качеству. Макароны изделия. Классификация и ассортимент макаронных изделий: трубчатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные изделия. Требования к качеству. Условия хранения.	12
	Лабораторные работы	

	<p>Практические занятия</p> <p>3. «Изучение требований к качеству и хранению круп».</p> <p>4. «Оценка качества хлеба. Определение дефектов хлеба».</p> <p>5. «Оценка качества муки»</p>	7
<p>Тема 2.2. Организация хранения плодовоовощных товаров.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Химический состав, пищевая ценность, классификация плодов и овощей. Требования к качеству, упаковка и хранение плодов и овощей.</p> <p>Консервы овощные, их значение, классификационные признаки. Закусочные и плодовые консервы, компоты, пюре, джемы, консервы для детского и диетического питания. Маркировка консервов и их хранение.</p>	4
	<p>Практическое занятие</p> <p>1. «Оценка качества плодов и овощей. Определение естественной убыли пищевых продуктов в общественном питании».</p>	2
<p>Тема 2.3. Ассортимент, качество и основы хранения скоропортящихся товаров.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Молочные товары: классификация и показатели качества. Кисломолочные продукты: ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка и условия хранения.</p> <p>Сыры: классификация, показатели качества, условия и сроки хранения, маркировка. Масло коровье: ассортимент, условия и сроки хранения.</p> <p>Мясные товары. Ассортимент мяса и мясопродуктов. Качество мяса, транспортировка и хранение.</p> <p>Рыба, рыбные товары, нерыбное водное сырьё. Классификация, показатели качества, условия и сроки хранения. Рыбные консервы: требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения. Яйца и яйцопродукты. Оценка и показатели качества. Условия и сроки хранения.</p>	7
	<p>Лабораторные работы</p>	-
	<p>Практические занятия</p> <p>3.1 «Составление таблиц классификации скоропортящихся продуктов и режимов их хранения».</p> <p>3.2 «Оценка качества скоропортящихся товаров и условий их хранения».</p>	5
	<p>Контрольные работы</p>	-
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовка доклада «Ассортимент, качество и основы хранения скоропортящихся товаров»</p>	8
<p>Тема 2.4. Ассортимент, качество и режимы хранения кондитерских изделий,</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Общая характеристика, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение кондитерских изделий, сахара, меда и крахмала. Ассортимент и сроки хранения вкусовых продуктов.</p>	2
	<p>Практические занятия</p>	-
	<p>Контрольная работа по 2 разделу</p>	1

сахара, меда и крахмала, вкусовых продуктов.		
Раздел 3.	Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания.	
Тема 3.1 Источники продовольственного снабжения, формы и способы доставки продуктов	Содержание учебного материала	7
	Источники продовольственного снабжения предприятий общественного питания. Современные требования к организации снабжения предприятий общественного питания. Критерии выбора поставщиков. Договорные отношения с поставщиками. Договора поставки, их разделы. Основные задачи службы снабжения. Технологический процесс товародвижения. Формы, способы доставки продуктов. Приёмка продуктов по количеству и качеству. Виды сопроводительной документации. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.	
	Практическое занятие 1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Организация приёмки продуктов поставщиков и обеспечение безопасности хранения (решение профессиональных задач).	4
Тема 3.2. Материально-техническое снабжение предприятия общественного питания	Содержание учебного материала	2
	Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Понятие норм оснащения.	
	Контрольная работа по 3 разделу	1
Раздел 4.	Управление расходом продуктов блюд на производстве	
Тема 4.1. Организация управления расходом продуктов на производстве и движение блюд.	Содержание учебного материала	7
	Программное управление расходом продуктов и блюд на производстве. Технологическая документация по контролю хранения и расхода продуктов. Современные способы сохранности продуктов на производстве. Состояние запасов продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений, в т. ч. процедуры и правила проведения инвентаризации запасов продуктов.	
	Практическое занятие 1. Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов на производстве, в т. ч. технологических карт с использованием программного обеспечения	3
	Контрольная работа по 4 разделу	1
	Самостоятельная работа Работа с нормативной документацией	8

Раздел 5.	Организация работы складского и тарного хозяйства предприятия общественного питания.	
Тема 5.1. Организация работы складских помещений и требования к ним.	Содержание учебного материала Понятие складского хозяйства. Виды и характеристика складских помещений, их оснащение. Объёмно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Последовательность складских операций. Оборудование, инструменты и инвентарь, используемые для приёмки, хранения и отпуска продуктов. Назначение, перечень, критерии приёмки. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2
	Практическое занятие	—
	Самостоятельная работа Подготовка доклада «Оборудование складских помещений и их обслуживание»	10
Тема 5.2. Технологические процессы на складе.	Условия и сроки хранения продуктов. Ответственность за соблюдение правил при хранении продуктов. Проведение инструктажа по соблюдению безопасности хранения продуктов. Внедрение прогрессивных технологий хранения и складирования. Товарные запасы: понятие, виды, оценка состояния. Товарные запасы и расход продуктов, оформление документов: получение продуктов на производство.	4
	Практическое занятие: 1. Организация приёмки, хранения и отпуска продуктов на складе. 2. Определение запасов (решение профессиональных задач)	3
Всего		99

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие видеофильмы по профилю общественное питание.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья учебное пособие (5-е издание) Академия, 2017
2. Габа Н.Д Контроль качества продукции и услуг общественного питания (1-е издание) Академия.2017.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н.Г.. Организация производства предприятий общественного питания – М. «Высшая школа» - 1990.
2. Захарченко М.Н., Кучер Л.С.. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М. «Экономика» - 1986.
3. Захарченко М.Н., Русакова Н.А., Кучер Л.Н.. Обслуживание на предприятиях общественного питания – М.»Экономика» - 1981
4. Пивоваров В.И., Платонов В.М.. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании – М. «Высшая школа» - 1990
5. Бикке Р.П., Воробьев А.И.. Оформление и отпуск блюд (библиотечка повара) ТП - М.»Экономика» - 1991
6. Разин А.В. Кооперативное кафе – М. «Экономика» - 1988
7. Аграновский Е.Д., Дмитриев Б.В.. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания – М. «Экономика» - 1982
8. Сопина Л.Н.. Пособие для повара – М. «Экономика» - 1989
9. Тимофеев В.М., Воронин В.В.. Справочник. Торговый инвентарь и посуда– М. «Экономика» - 1988
10. Правила охраны труда на предприятиях массового питания – Комитет РФ по торговле – 1993
11. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания – Комитет РФ по торговле – 1996

3.3.23 ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 04

«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании на курсах переподготовки и повышения квалификации.

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

Учебная дисциплина ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» относится к математическому и общему естественнонаучному циклу.

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

Учебная дисциплина ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности способствует освоению общих (ОК 1–9) и профессиональных (ПК 1.1–1.3, 3.1–3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1–6.5) компетенций специалиста по квалификации «Техник-технолог».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление горячих десертов.

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать/понимать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **90** часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **60** часа;
- самостоятельная работа обучающегося **30** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
практические занятия	39
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП 04. «Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Информационные технологии в профессиональной деятельности		
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала	13
	1. Введение. Техника безопасности при работе на ПК.	
	2. Информационные процессы. Понятие информационной системы, данных, базы данных	
	3. Классификация информационных технологий по сферам применения: обработка текстовой и числовой информации	
	Практические занятия - практическая работа «Обработка текстовой информации» - практическая работа «Обработка числовой информации» - практическая работа «Создание и обработка данных в Access»	9
	Контрольная работа Тест контроля текущих знаний по теме «Информация и информационные технологии»	1
	Самостоятельная работа обучающихся - Работа с конспектом и рекомендованной литературой. - Выучить определения информации, информационных технологий, виды информационных и коммуникационных	6
Тема 1.2 Техническое обеспечение информационных технологий	Содержание учебного материала	7
	1. Понятие персонального компьютера и его назначение. Оценка производительности вычислительных систем.	
	2. Логическое и физическое устройство компьютера. Процессор, ОЗУ, дисковая и видео подсистемы.	
	3. Периферийные устройства: интерфейсы, кабели, разъемы.	
	Практические занятия - практическая работа «Работа с клавиатурой ПК» - практическая работа «Периферийные устройства ПК»	3
	Контрольная работа - Тест контроля текущих знаний по теме «Техническое обеспечение информационных технологий»	1

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>– подготовка презентаций по теме: «Характеристики устройств ПК», «Логическое устройство ПК», «Основные типы принтеров», «Устройства ввода информации», «Устройства вывода», «Шинная архитектура», «Суперкомпьютер», «Ноутбук-устройство для профессиональной деятельности», «Сканеры и программное обеспечение распознавания символов», «Карманные персональные компьютеры» и др.</p>	4
<p>Тема 1.3 Программное обеспечение информационных технологий</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	21
	<p>1. Программное обеспечение персонального компьютера. Структура программного обеспечения.</p>	
	<p>2. Операционная система ПК.</p>	
	<p>3. Файловые системы. Форматы файлов. Программы управления файлами.</p>	
	<p>4. Виды прикладных программ. Программы подготовки презентаций.</p>	
	<p>Практические занятия</p> <ul style="list-style-type: none"> – Практическая работа «Работа с графическими операционными система персонального компьютера (ПК): включать, выключать, управлять сеансами и задачами, выполняемыми операционной системой персонального компьютера» – Практическая работа «Работа с файловыми системами, различными форматами файлов, программами управления файлами» – Практическая работа «Создание редактирование текстового документа» – Практическая работа «Вставка в текстовый документ рисунков, схем» – практическая работа «Создание документа с применением таблиц. Форматирование таблиц. Работа с ячейками» – Практическая работа «Вставка в текстовый документ формул и других элементов» – Практическая работа «Создание электронной таблицы: ввод и редактирование данных, написание формул» – Практическая работа «Проведение расчетов в электронной таблице с использованием мастера функций в вычислениях» – Практическая работа «Построение и редактирование диаграмм» – Практическая работа «Работа со списками: сортировка данных, поиск информации по заданным условиям» – Практическая работа «Использование сведений из технической документации и файлов-справок» – Практическая работа «Создание презентации, оформление презентаций, настройка анимации» 	16

	Контрольная работа Тест контроля текущих знаний по теме «Программное обеспечение информационных технологий»	1
	Самостоятельная работа обучающихся - подготовка презентаций; - Работа с конспектом и рекомендованной литературой.	9
Тема 1.4 Сетевые информационные технологии	Содержание учебного материала	13
	1. Понятие компьютерной сети. Понятие сервера. Идентификация и авторизация пользователей и ресурсов сети.	
	2. Структурированные кабельные системы, сетевые адаптеры, концентраторы, коммутаторы. Логическая структуризация сети.	
	3. Локальные компьютерные сети: протоколы и стандарты, топология. Глобальные КС, сеть WWW. Поиск файлов, компьютеров и ресурсов сети.	
	4. Адресация, доменные имена. Серверное и клиентское программное обеспечение. Электронная почта	
	5. Гипертекстовые способы хранения и представления информации. Языки разметки документов.	
	Практические занятия – практическая работа «Электронная почта» – практическая работа «Поиск информации в сети Интернет» – практическая работа «Язык разметки документа: создание html -страниц»	7
	Контрольная работа Тест контроля текущих знаний по теме «Сетевые информационные технологии»	1
Самостоятельная работа обучающихся: – работа с учебной и справочной литературой по теме «История КС», «Обзор ресурсов ГС», «Поиск информации на нужную тему, создание электронного ящика, регистрация в указанном ресурсе и обмен информацией через ресурс», «Способы создания гипертекстовых документов», «Серверные и клиентские языки программирования» – Работа с конспектом;	7	
Тема 1.5 Информационная безопасность	Содержание учебного материала	5
	1. Основные виды угроз. Способы противодействия угрозам.	
	Практические занятия - практическая работа «Работа с антивирусными программами» - практическая работа «Создание презентации «Методы и средства защиты информации»»	4
	Самостоятельная работа обучающихся работа с учебной и справочной литературой	4

Дифференцированный зачёт	1
Всего	90

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета «Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности»:

- Доска классная – 1
- Стол учителя – 1
- Стол учителя приставной – 1
- Стул для учителя - 2
- Стол ученический двухместный – 15
- Стол ученический одноместный – 11
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс – 1
- Компьютер учителя,
- лицензионное программное обеспечение
- Компьютер для студентов – 11
- Акустическая система для аудитории – 1

Электронные средства обучения:

- Электронные учебные пособия - 2
- Комплект учебных видеофильмов – 10

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности (2-е изд.) Академия.2017.
2. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности(15-е изд.,) пособие Академия.2017.
3. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности (2-е изд.,стер)учеб. пособие Академия.2017.

Дополнительные источники:

1. В.П. Мельников, А.И. Куприянов. Информационная безопасность : учебник. — КноРус, 2018. Для СПО.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения, (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Умения:	
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Текущий контроль: -Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос; Промежуточный контроль

использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	Текущий контроль: -Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос; Промежуточный контроль
применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	Текущий контроль: -Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос; Промежуточный контроль
Знания:	
- приводить не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	Текущий контроль: -Устный опрос; - тестирование; -экспертная оценка устных и письменных ответов. Промежуточный контроль
- приводить не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	Текущий контроль: -Устный опрос; - тестирование; -экспертная оценка устных и письменных ответов. Промежуточный контроль
- приводить не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	Текущий контроль: -Устный опрос;
- приводить не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	-тестирование; -экспертная оценка устных и письменных ответов. Промежуточный контроль
- приводить не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	Текущий контроль: -Устный опрос; - тестирование; -экспертная оценка устных и письменных ответов. Промежуточный контроль
- приводить не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	Текущий контроль: -Устный опрос; - тестирование; -экспертная оценка устных и письменных ответов. Промежуточный контроль

3.3.24 ОП.05 Метрология и стандартизация

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация» является частью основной профессиональной образовательной программы в

соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

общеобразовательная дисциплина профессионального цикла

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часа,
- самостоятельной работы обучающегося - 24 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	48
в том числе:	
практические занятия	31
Самостоятельная работа обучающегося	24
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	-
внеаудиторная самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 05«Метрология и стандартизация»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Основы стандартизации		
Тема 1.1. Задачи стандартизации, ее	Содержание	6
	1. Краткая история развития стандартизации.	

экономическая эффективность		Цели и задачи стандартизации	
	2.	Основные направления развития стандартизации. Субъекты стандартизации;	
	Практические занятия		3
	1.	ПР № 1 «Стандарт, стандартизация, международные стандарты ИСО»	
	2.	ПР № 2 «Государственная система стандартизации РФ»	
	Самостоятельная работа		3
Составление таблицы «Роль государства, производителя и изготовителя в области стандартизации»			
Тема 1.2. Нормативные документы на виды продукции (услуги) и процессы	Содержание		6
	1.	Понятие нормативных документов по стандартизации. Нормативно правовая база НД;	
	2.	Требования к структуре и содержанию стандартов. Применение требований к нормативным документам	
	Практические занятия		4
	1.	Анализ структуры стандартов разных видов на соответствие требованиям ГОСТ 1.5.-2002	
	Самостоятельная работа		3
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы по темам		
	1.	Составление таблицы «Виды и функции стандартизации»	
	2.	Подготовить сообщение по данной теме: «Стандартизация пищевой продукции»	
	Тема 1.3. Документация систем качества	Содержание	
1.		Сущность качества. Характеристика требований к продукции. Характеристика требований безопасности.	
2.		Оценка качества. Система качества.	
3.		Использование в профессиональной деятельности документации систем качества.	
Практические занятия		4	
1.			ПР № 4 «Квалиметрия. Методы измерения показателей качества»
2.			ПР № 5 «Выбор и оценка единичных показателей качества продукции»
3.			ПР № 6 «Общие подходы к комплексной оценке качества»
4.		ПР № 7 «Статистические методы контроля качества и их использование для малых предприятий»	
Самостоятельная работа		3	
1.			Подготовка сообщения по данной теме «Документация систем качества»
2.			Подготовка презентации по теме

		«Номенклатура показателей качества»	
Тема 1.4 Техническая документация	Содержание:		6
	1.	Понятие о техническом регулировании.	
	2.	Принципиальные основы принятия решения;	
	3.	Порядок разработки технического регламента.	
	4.	Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.	
	Практические занятия		4
	1.	ПР № 8 «Изучение Федерального закона «О техническом регулировании.»»	
	2.	ПР № 9 «Изучение порядка разработки и принятия технического регламента»	
	Самостоятельная работа		3
	1.	Подготовка доклада по теме: «Техническая документация»	
Тема 1.5 Подтверждение соответствия	Содержание учебного материала		6
	1.	Сертификация как процедура подтверждения соответствия.	
	2.	Цели и принципы подтверждения соответствия;	
	3.	Оценка и подтверждения соответствия.	
	4.	Обязательное подтверждение соответствия требованиям технических регламентов.	
	Практические занятия		4
	1.	ПР № 10 «Методическая база подтверждения соответствия»	
	2.	ПР № 11 «Правила заполнения бланков сертификата»	
	3.	ПР № 12 «Схемы сертификации»	
	4.	ПР № 13 «Подтверждение соответствия пищевой продукции»	
	Самостоятельная работа		3
	1.	Подготовка доклада по теме «Основные положения Закона РФ по сертификации продукции»	
	2.	Подготовка презентации по теме «Условия осуществления сертификации»	
	Раздел 2 Основы метрологии		
Тема 2.1. Основные понятия метрологии	Содержание		6
	1.	Краткая история метрологии, роль измерений и значение метрологии.	
	2.	Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства.	
	3.	Объекты и субъекты метрологии.	
	4.	Международные и региональные метрологические организации.	
	Практические занятия		4
	1.	ПР № 14 «Изучение методов осуществления метрологического контроля и надзора»	

	2.	ПР № 14 «Службы контроля и надзора»	
	3.	ПР № 15 «Изучение НД Закон РФ от 26.06.2008 № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений»»	
	4.	ПР № 15 «Изучение НД Закон РФ от 26.06.2008 № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений»»	
	Самостоятельная работа		3
	1.	Подготовить презентацию по данной теме «Основные понятия метрологии»	
Тема 2.2. Основы технических измерений международной системы единиц СИ	Содержание учебного материала		6
	1.	Общая характеристика объектов измерений.	
	2.	Понятие видов и методов измерений;	
	3.	Классификация и общая характеристика средств измерений.	
	4.	Метрологические свойства и метрологические характеристики средств измерений.	
	Практические занятия		4
	1.	ПР № 16 «Приведение не системных величин измерений в соответствие с действующими стандартами международной системой единиц СИ.»	
	2.	ПР № 17 «Средства измерения (СИ). Классификация СИ. Метрологические характеристики СИ. Классы точности СИ и расчет погрешностей СИ.»	
	3.	ПР № 18 «Погрешности измерений, эталоны»	
	4.	ПР № 19 «Понятие видов и методов измерений. Обработка результатов измерений.»	
Самостоятельная работа:		3	
1.	Подготовка доклада по теме: «Средства измерений»		
	2.	Подготовка презентации по теме «Роль метрологии в формировании качества продукции»	
Тема 2.3. Основы теории и методики измерений в соответствии с международной системой единиц СИ	Содержание учебного материала		5
	1.	Основы теории и методики измерений.	
	2.	Государственная система обеспечения единства измерений	
	Практические занятия		4
	1.	ПР № 20 «Основы метрологии». Основы теории и методики измерений.	
	2.	ПР № 20 «Основы метрологии».	
3.	ПР № 21 «Физические величины и их измерение» Государственная система обеспечения единства измерений		
4.	ПР № 21 «Физические величины и их измерение»		

Самостоятельная работа		3
1.	Составить кроссворд по теме «Государственная система обеспечения единства измерений»	
Всего		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: Персональный компьютер, проектор.

Персональный компьютер имеет следующее программное обеспечение:

1. Операционная система Windows XP
2. Комплект прикладных программ, входящих в пакет MSOffice
3. Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация (6-е изд.). Академия 2017

Дополнительные источники:

1. Воробьева, Г.Н. О стандартизации услуг //Стандарты и качество.1998.№1. С.30-34.
2. Горячев, А.В. Достоинства и недостатки Федерального закона «О техническом регулировании» // Стандарты и качество. 2003.
3. Зворыкина, Т. И. Техническое регулирование в сфере услуг // Стандарты и качество.2005.
4. Долинский, Е.Ф. Обработка результатов измерений. М: Изд-во стандартов, 1973.
5. Тюрин, Н.И. Введение в метрологию. М.: Изд-во стандартов, 1985.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения, (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
Умения:	
- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;	Текущий контроль: -Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос; Промежуточный контроль: Зачет
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;	Текущий контроль: -Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос; Промежуточный контроль: Зачет

- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;	Текущий контроль: -Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос; Промежуточный контроль: Зачет
- приводить не системные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	Текущий контроль: -Экспертная оценка деятельности студентов при выполнении практических работ; - устный опрос; Промежуточный контроль: Зачет
Знания:	
- основные понятия метрологии;	Текущий контроль: -Устный опрос; - тестирование; -экспертная оценка устных и письменных ответов. Промежуточный контроль: Зачет
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;	Текущий контроль: -Устный опрос; - тестирование; -экспертная оценка устных и письменных ответов. Промежуточный контроль: Зачет
- формы подтверждения соответствия;	Текущий контроль: -Устный опрос;
	-тестирование; -экспертная оценка устных и письменных ответов. Промежуточный контроль: Зачет
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;	Текущий контроль: -Устный опрос; - тестирование; -экспертная оценка устных и письменных ответов. Промежуточный контроль: Зачет
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;	Текущий контроль: -Устный опрос; - тестирование; -экспертная оценка устных и письменных ответов. Промежуточный контроль: Зачет

3.3.25 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

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

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

Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

В результате изучения учебной дисциплины «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» обучающийся должен:

Знать:

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров

уметь:

- использовать необходимые нормативные правовые акты;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- поиска, первичного анализа и использования правовой информации; обращения в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью;
- анализа норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации;
- выбора соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях, урегулированных правом; определения способов реализации прав и свобод, а также защиты нарушенных прав;
- изложения и аргументации собственных суждений о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права;
- решения правовых задач (на примерах конкретных ситуаций).

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И 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:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20

контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего) В том числе: - выполнение домашнего задания, - подготовка к практической работе с использованием методических рекомендаций. Оформление практической работы, отчета по практической работе, подготовка к защите.	16
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 06. «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Раздел 1.	Правовое регулирование общественных отношений	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала 1 Происхождение государства и права 2 Становление права 3 Развитие права в России 4 Современное Российское право	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Конспект темы	3
Тема 1.2. Основы теории государства и права	Содержание учебного материала 1 Государство, его признаки и формы 2 Понятия права. Правовая норма. Источники 3 Понятия и признаки правового государства 4 Право и другие сферы общества 5 Местное самоуправление	3
	Практические занятия Государство, его признаки и формы Понятия права. Правовая норма. Источники права . Действие норм права	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составить терминологический словарь	3
Тема 1.3. Конституционное право	Содержание учебного материала 1 Понятия конституции и ее виды 2 Конституция в России 3 Общая характеристика конституции в РФ 4 Основы конституционного строя 5 Федеральная собрание, совет федерации. Государственная Дума 6 Правительство РФ 7 Местное самоуправление 8 Законодательная власть. Исполнительная власть. 9 Правоохранительные органы РФ. Судебная власть. Прокурор.	4
	Практические занятия Понятие конституции и ее виды. Общая характеристика конституции в РФ. Основы конституционного строя. Правительство РФ Правоохранительные органы РФ. Судебная власть. Прокурор	3

	Самостоятельная работа обучающихся: Схема признаки конституционного строя РФ	3
Тема 1.4. Правовой статус гражданина	Содержание учебного материала	2
	1 Права и свобода человека и гражданина	
	2 Гражданские права	
	3 Политические права	
	4 Экономические и социальные права	
	5 Права ребенка	
	6 Нарушение прав человека	
	7 Защита прав человека	
	Практические занятия Права и свобода человека и гражданина	1
	Контрольная работа «Основы теории государства и права», «Конституционное право»	1
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации «Права и свободы человека»	3
Тема 1.5. Основы трудового права	Содержание учебного материала	3
	1 Понятия и источники. Трудового права	
	2 Социальное партнерство, коллективные договора и соглашения	
	3 Правовое регулирование занятости и трудоустройства. Правовой статус безработного	
	4 Коллективный договор. Трудовой договор.	
	5 Рабочее время и время отдыха	
	6 Оплата труда	
	7 Дисциплина труда. Материальная ответственность работников	
	8 Правовые вопросы охраны труда	
	9 Правовые и социалистические гарантии работникам, предусмотренные трудовым законодательством.	
	10 Трудовые споры. Ответственность по трудовому праву.	
	11 Порядок разрешения индивидуальных и коллективных трудовых споров.	
		Практические занятия Оплата труда. Дисциплина труда. Материальная ответственность Правовые вопросы охраны труда. Трудовые споры
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации «Законы регулирующие занятость и трудоустройство»	2
Тема 1.6. Основы семейного права	Содержание учебного материала	2
	1 Понятия и источники семейного права	
	2 Брак, условия его заключения	
	3 Права и обязанности супругов	
	4 Права и обязанности родителей	
	Практические занятия: Права и обязанности супругов. Права и обязанности родителей	1

Тема 1.7. Основы гражданского права	Содержание учебного материала		3
	1	Понятия и источники права	
	2	Понятия и источники гражданского права	
	3	Обязательное право	
	4	Право собственности и его защита	
	5	Гражданская правоспособность и дееспособность	
	6	Гражданско-правовой договор	
	7	Правовое регулирование творческой деятельности	
	8	Обязательства, возникшие вследствие причинения вреда	
	9	Наследственное право	
	10	Порядок разрешения гражданских дел в арбитражных судах	
	11	Защита материальных и нематериальных прав	
	12	Причинение и возмещение вреда	
	Практические занятия Право собственности. Обязательства в гражданском праве Гражданско-правовой договор. Защита гражданских прав		2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации «Защита материальных и нематериальных прав» «Авторские права»		2
Тема 1.8. Административное право	Содержание учебного материала		3
	1	Понятия и источники административного права	
	2	Административная ответственность граждан	
Практические занятия Административная ответственность Административное наказание		2	
Тема 1.9. Основы уголовного права	Содержание учебного материала		3
	1	Понятия и источники уголовного права	
	2	Преступление	
	3	Наказание	
	4	Уголовная ответственность	
	5	Обстоятельства, смягчающие и отягощающие наказание	
	6	Уголовная ответственность несовершеннолетних	
Практические занятия: Уголовная ответственность Уголовное наказание		2	
Тема 1.10. Законодательство о налогах	Содержание учебного материала		3
	1	Налоговое право. Налоговые органы	
	2	Виды налогов	
	3	Налогообложение юридических лиц и налоги с физическим лицом	
	4	Ответственность за уклонение от уплаты налогов	
Практические занятия Налоговая система России Виды налогов. Налогообложение организаций Ответственность за неуплату налогов		3	
Тема 1.11. Основы	Содержание учебного материала		2

экологического права	1	Общие положения экологического права понятия, виды и формы природопользования	
	2	Экологический контроль. Юридическая ответственность за экологические правонарушения.	
	Практические занятия Экологическое право и природопользование Экологический контроль		2
	Дифференцированный зачет		1
	ВСЕГО:		48

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМАЛЬНОМУ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по ПРАВОВОВЫМ ОСНОВАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Технические средства обучения:

- интерактивная доска с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности(1-е изд.)учебник Академия 2019.
2. Смоленский М.Б. Основы права Феникс 2018
3. Смоленский М.Б. Основы права Феникс 2018

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации – М.: 1993.
2. Степное Уложение Республики Калмыкия. – Элиста.:1994.
3. Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001г. № 197-ФЗ.
4. Гражданский кодекс РФ ч.1,2, 3,4 от 26.11.2001г. № 146-ФЗ.
5. Гражданский процессуальный кодекс РФ от 14.11.2002г. № 138-ФЗ.
6. Кодекс об административных правонарушениях РФ от 30.12.2001г. № 195-ФЗ.
7. Уголовный кодекс от 13.06.1996г. № 63-ФЗ.
8. Уголовно-процессуальный кодекс РФ от 18.12.2001г. № 174-ФЗ
9. Соловьев А.А.Правоведение: конспект для колледжей и ПТУ. Форма доступа <http://www.biblioclub.ru/book/56341//>
10. Законодательство для бухгалтера: приложение к журналу «Бухгалтерский учет в сельском хозяйстве. Учрежден издательским домом «Панорама».
11. Справочник кадровика: журнал руководителя кадровой службы. Учрежден Издательским домом "МедиаПро".
12. Человек и Закон: правовой журнал. Учрежден Министерством юстиции Российской Федерации и ООО «Журнал «Человек и Закон».
13. «Электронная библиотека. Право России» Форма доступа <http://www.allpravo.ru/library>
14. Справочная система «Консультант-плюс. Форма доступа <http://www.cons-plus.ru>.
15. Мелихова Л.В. Основы права: учеб. пособие. – Ростов-на-Дону, Феникс,2012-416 с.
16. Шкатулла В.И. Основы правовых знаний: учеб. пособие.– М.: Изд-во Форум, 2012. – 320

2. 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, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
правильно употреблять основные правовые понятия и категории (юридическое лицо, правовой статус, компетенция, полномочия, судопроизводство)	тестирование
характеризовать основные черты правовой системы России, порядок принятия и вступления в силу законов, порядок заключения и расторжения брачного контракта, трудового договора, правовой статус участника предпринимательской деятельности, порядок получения платных образовательных услуг; порядок призыва на военную службу	домашняя работа, индивидуальное проектное задание
объяснять взаимосвязь права и других социальных норм; основные условия приобретения гражданства; особенности прохождения альтернативной гражданской службы	домашние задания
различать виды судопроизводства; полномочия правоохранительных органов, адвокатуры, нотариата, прокуратуры; организационно-правовые формы предпринимательства; порядок рассмотрения споров в сфере отношений, урегулированных правом	домашние работы, индивидуальное проектное задание
приводить примеры: различных видов правоотношений, правонарушений, ответственности	тестирование
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: поиска, первичного анализа и использования правовой информации; обращения в надлежащие органы за квалифицированной юридической помощью	домашние задания
анализа норм закона с точки зрения конкретных условий их реализации	Контрольная работа
выбора соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях, урегулированных правом; определения способов реализации прав и свобод, а также защиты нарушенных прав	индивидуальные задания, домашние работы
изложения и аргументации собственных суждений о происходящих событиях и явлениях с точки зрения права	индивидуальные задания, контрольная работа
решения правовых задач (на примерах конкретных ситуаций)	индивидуальное проектное задание, контрольная работа
Знания:	
права и обязанности, ответственность гражданина как участника конкретных правоотношений (избирателя, работника налогоплательщика, потребителя, супруга, абитуриента)	контрольная работа, домашняя работа, индивидуальные задания
механизмы реализации и способы защиты прав человека и гражданина в России, органы и способы международно-	Домашняя работа, индивидуальное

3.3.26 ОП.07. Основы экономики, менеджмента, маркетинга

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 «ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» Квалификация - техник-технолог.

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

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания». Предшествующими дисциплинами являются «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Правовые основы профессиональной деятельности». Последующими дисциплинами являются ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения».

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение знаний в области экономики, маркетинга и менеджмента, приобретение умений их использования в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий в области экономики, маркетинга и менеджмента;
- изучение основных положений в области экономики и принципы рыночной экономики, показатели экономической деятельности предприятий общественного питания;
- рассмотрение состояния и перспектив развития сферы общественного питания;
- изучение механизмов ценообразования на продукцию (услуги), формирования заработной платы, форм оплаты труда;
- рассмотрение стилей управления, видов коммуникаций, принципов делового общения в коллективе, особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности;
- изучение составных элементов маркетинговой деятельности, выявление связи маркетинга с менеджментом;
- приобретение умений рассчитывать экономические показатели деятельности организации;
- формирование умений применять приемы делового и управленческого общения, анализа ситуаций на рынке услуг общественного питания.

Требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

основные положения экономической теории;

принципы рыночной экономики;

современное состояние и перспективы развития отрасли;

роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;

механизмы ценообразования на продукцию (услуги);

механизмы формирования заработной платы;

формы оплаты труда;

стили управления, виды коммуникации;

принципы делового общения в коллективе;

управленческий цикл;

особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;

формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	47
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Основы экономики		

общественного питания		
Введение. Цели, задачи и предмет дисциплины	Содержание учебного материала	2
	Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, ее структура и межпредметные связи. Роль и место знаний по дисциплине в подготовке специалистов-технологов. Основные понятия в области экономики, менеджмента, маркетинга.	
	Рыночная система хозяйствования: понятие, сущность, функции и виды рынков. Принципы рыночной экономики. Инфраструктура и конъюнктура рынка: понятие, сущность. Общее представление об основных положениях экономической теории.	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схемы «Структура экономики»	4
Тема 1.1. Отрасль в условиях рынка	Содержание учебного материала	1
	Отрасль: понятие, роль и значение в системе рыночной экономики. Признаки отрасли и сферы общественного питания. Современное состояние и перспективы развития общественного питания. Материально-технические, сырьевые, трудовые и финансовые ресурсы предприятий общественного питания: назначение, характеристика, особенности их формирования и эффективного использования.	
Тема 1.2. Рынок труда. Особенности и черты	Содержание учебного материала	1
	Рынок труда: понятие, его характерные черты. Основные экономические показатели развития сферы общественного питания в условиях рынка.	
	Практические занятия Практическая работа №1 «Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора»	1
Тема 1.3. Организация как хозяйствующий субъект рыночной экономики	Содержание учебного материала	1
	Организация: понятие, основные признаки, цели функционирования. Классификация организаций по различным признакам (экономическому назначению, уровню специализации, характеру производства, размерам и т.д.). Организационно-правовые формы организаций общественного питания. Производственная и организационная структура организаций, их элементы. Инфраструктура организаций общественного питания.	
	Практические занятия Практическая работа №2 Определение организационно-правовых форм и видов предприятий общественного питания	1
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы «Конкуренция и монополия: модели современного рынка».	4
Тема 1.4. Особенности организаций	Содержание учебного материала	1
	Особенности организаций общественного питания, влияющие на формирование их экономического	

общественного питания	потенциала. Направления деятельности организаций. Механизм функционирования организаций общественного питания в рыночных условиях.	
Тема 1.5. Бизнес план .Сущность назначение и структура	Содержание учебного материала	2
	Предпринимательство: понятие, сущность, признаки. Виды предпринимательства: производственное, коммерческое, финансовое. Субъекты предпринимательства. Малый бизнес: понятие, значение, развитие. Роль и организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике.	
	Практические занятия Практическая работа №3 Экономический анализ и бизнес-планирование	2
Тема 1.6. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота	Содержание учебного материала	1
	Экономический анализ финансово-хозяйственной деятельности организации общественного питания: сущность, значение, виды анализа, основные этапы аналитической работы. Методика анализа структуры и динамики показателей работы организации общественного питания (удельного веса, процента выполнения плана, темпов роста и прироста). Планирование: сущность, назначение, задачи. Виды планов. Основные этапы и методы планирования. Продукция организации общественного питания: понятие, назначение. Виды и состав товарооборота общественного питания.	
	Практические занятия Практическая работа №4 Планирование товарооборота и выпуска продукции»	1
Тема 1.7. Производственная программа Товарные запасы и показатели эффективности их использования	Содержание учебного материала	2
	Производственная программа товарооборота: понятие, содержание, назначение. Факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения. Покупательные фонды населения и емкость рынка: понятие и расчет. Методы расчета численности потребителей, пользующихся услугами организации питания. Производственная мощность предприятия: понятие и расчет. Мощность горячего цеха и пропускная способность торгового зала. Методика анализа производственной программы и товарооборота. Методы прогнозирования товарооборота. Товарные ресурсы: сущность, источники их образования. Товарные запасы предприятий общественного питания: понятие, назначение, классификация. Абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов. Товарооборачиваемость и методика ее расчета и анализа. Нормирование товарных запасов.	
	Практические занятия Практическая работа №5 «Товарооборот и производственная программа. Покупательные фонды и	2

	емкость рынка»	
Тема 1.8. Издержки производства и обращения	Содержание учебного материала	1
	Издержки производства и обращения (расходы на продажу): понятие, экономическая сущность, классификация, показатели. Факторы, влияющие на величину и структуру издержек производства и обращения (расходов на продажу). Методика анализа издержек производства и обращения (расходов на продажу).	
	Практические занятия Практическая работа №6 Издержки производства и обращения в общественном питании	1
Тема 1.9. Ценообразование, себестоимость, валовой доход	Содержание учебного материала	2
	Цена: понятие, сущность, ее функции в рыночных условиях. Классификация цен на товары и услуги. Рыночный механизм ценообразования. Цели и этапы ценообразования. Ценообразующие факторы. Виды цен. Особенности ценообразования в общественном питании. Структура розничной и продажной цены. Характеристика элементов продажной цены. Виды торговых надбавок. Понятие о косвенных налогах: НДС, акцизы. Себестоимость продукции и услуг общественного питания: понятие, структура, виды. Отраслевые особенности структуры себестоимости. Показатели, используемые при расчете и анализе себестоимости. Валовой доход: сущность, источники образования. Состав, порядок расчета и анализа валового дохода, абсолютные и относительные показатели его измерения.	
	Практические занятия Практическая работа №7 Валовой доход в общественном питании	2
Тема 1.10. Прибыль и рентабельность	Содержание учебного материала	2
	Прибыль: понятие, экономическая сущность, назначение, функции, источники формирования. Показатели и виды прибыли. Налогообложение прибыли. Рентабельность: понятие, порядок определения, виды, показатели. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.	
	Практические занятия Практическая работа №8 Расчет численности потребителей, пользующихся услугами предприятий Практическая работа №9 Прибыль и рентабельность в общественном питании»	2
Тема 1.11. Трудовые ресурсы. Эффективность и оплата труда	Содержание учебного материала	4
	Основные понятия: труд и трудовые ресурсы. Особенности труда и трудовых ресурсов отрасли. Понятие о нормировании труда. Эффективность производительности труда: понятие, показатели. Методы измерения и показатели уровня производительности труда. Резервы и факторы роста производительности труда.	
	Практические занятия Практическая работа №10 «Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2

	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата «Структура микроэкономики и макроэкономики».	4
Раздел 2. Основы менеджмента		
Тема 2.1. Сущность и характерные черты современного менеджмента, история его развития	Содержание учебного материала	1
	Условия и предпосылки возникновения менеджмента, его роль в развитии современного производства. Национальные особенности менеджмента. Сравнительный анализ японского и американского менеджмента. Управленческие идеи в России. Использование мирового опыта менеджмента в условиях России. Особенности российского менеджмента. Основные понятия: менеджмент, управление, организация. Место менеджмента в системе социально-экономических категорий. Цели, задачи и сущность управленческой деятельности. Менеджмент как составная часть управления. Особенности менеджмента на предприятиях общественного питания. Основные виды менеджмента: стратегический, инновационный, финансовый, управление персоналом.	
Тема 2.2. История развития менеджмента	Содержание учебного материала	1
	История развития менеджмента. Основные этапы формирования менеджмента. Школа научного управления. Возникновение тейлоризма и его сущность. Роль Ф. Тейлора в развитии научной организации управления. Основные положения системы Тейлора. Развитие менеджмента в трудах последователей Тейлора. Вклад Г. Форда. Г. Эмерсона. Административная школа менеджмента. Сущность и принципы «теории администрации». Вклад А. Файоля в развитие классической школы менеджмента. «Неоклассическая» школа управления. Возникновение «неоклассической» школы. Школа «человеческих отношений». Вклад Э. Мейо и М. Фоллетт в развитие менеджмента. Характерные черты разных школ. Современные подходы в менеджменте (количественный, процессный, системный, ситуационный), их сущность и основные отличия. Особенности современного менеджмента, его сущность и перспективы развития. Современные принципы управления: понятие, значение. Общие и частные принципы управления. Особенности применения принципов управления в предприятиях общественного питания.	
	Практические занятия Практическая работа № 11 «Сущность, развитие и характерные черты современного менеджмента»	1
	Самостоятельная работа обучающихся Заполнение таблицы «Эволюция менеджмента»	3
Тема 2.3. Внешняя и внутренняя среда организации	Содержание учебного материала	2
	Основные категории менеджмента: субъекты и объекты управления, прямые и обратные связи, система управления, окружающая среда. Взаимосвязь основных категорий у	

	<p>правления.</p> <p>Объект управления - организация. Признаки организации.</p> <p>Уровни управления в организации.</p> <p>Среда организации: понятие, виды. Внешняя среда: ее элементы. Факторы прямого и косвенного воздействия, их характеристика и взаимосвязь. Подвижность и неопределенность внешней среды.</p> <p>Внутренняя среда организации: цели, задачи, структура, технология и персонал. Характеристика факторов внутренней среды.</p> <p>Особенности внешней и внутренней среды организаций (предприятий) общественного питания.</p>	
	<p>Практические занятия</p> <p>Практическая работа №12: «Организация и ее среда»</p>	2
Тема 2.4. Функции менеджмента	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Цикл менеджмента: понятие, содержание. Основные функции цикла менеджмента: планирование, организация, мотивация, контроль. Характеристика функций цикла. Взаимосвязь и взаимообусловленность функций управленческого цикла.</p> <p>Функции управления: общие, частные и специальные.</p> <p>Функция организации: понятие, назначение.</p>	1
Тема 2.5. Организационные структуры управления	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним. Принципы построения организационных структур. Формальные и неформальные организации. Распределение труда в системе управления. Структурные подразделения, звенья и ступени управления. Горизонтальное и вертикальное разделение труда. Органы управления. Уровни управления. Основные типы структур управления, их преимущества и недостатки.</p> <p>Характеристика линейной, функциональной, комбинированной, линейно штабной, временных организационных структур. Сущность делегирования.</p> <p>Полномочия (линейные и аппаратные) и ответственность (исполнительская и управленческая). Пределы полномочий.</p>	1
	<p>Практические занятия</p> <p>Практическая работа №13: Проектирование организационных структур управления.</p>	1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составление схемы «Организационные структуры управления».</p>	3
Тема 2.6. Мотивация в организации	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Функция мотивации: понятие, назначение. Сущность понятий: мотивация, мотив. Критерии мотивации: потребности (первичные и вторичные), стимулы (принуждение, материальное поощрение, моральное поощрение, самоутверждение), вознаграждение (внутреннее и внешнее). Содержательные теории мотивации: иерархия потребностей по А.Маслоу. теория потребностей Д.Мак-Клелланда. двухфакторная теория</p>	1

	Ф.Герцберга. Взаимосвязь потребностей и мотивационного поведения работника. Процессуальные теории мотивации: теория ожидания и теория справедливости, модель Портера-Лаулера. Использование теорий мотивации в менеджменте. Значение знаний различных теорий мотивации в работе руководителя.	
	Практическая работа №14 «Мотивация в организации»	1
Тема 2.7. Планирование в организации	Содержание учебного материала	2
	Функция планирования: понятие, назначение. Роль планирования в организации. Виды планов: долгосрочные, стратегические, среднесрочные, кратко-срочные, тактические, оперативные. Стратегическое планирование: понятие, назначение. Этапы стратегического планирования: определение миссии и целей, анализ внешней среды (возможностей и угроз) и внутренней среды (сильных и слабых сторон организации), выбор стратегических альтернатив, реализация, оценка стратегии. Особенности стратегического планирования в предприятиях общественного питания.	
	Практическая работа №15 Планирование в организации	2
Тема 2.8. Функция контроля. Правила контроля в организации	Содержание учебного материала	1
	Функция контроля. Сущность и назначение. Вилы контроля: предварительный, текущий, заключительный. Внутренний и внешний контроль. Этапы контроля. Правила контроля. Организация и проведение контроля в предприятиях общественного питания.	
Тема 2.9. Система методов управления	Содержание учебного материала	1
	Методы управления: сущность, значение, классификация. Достоинства и недостатки разных методов управления. Особенности использования различных методов управленческого воздействия в общественном питании.	
Тема 2.10 Социально-психологические методы управления	Содержание учебного материала	1
	Социально-психологические методы управления: понятие, значение, особенности применения. Методы социального воздействия: управление коллективной деятельностью работников; управление индивидуальным поведением работников. Психологические методы управления: формирование и развитие трудового коллектива; гуманизация отношений в трудовом коллективе; психологическое побуждение к деятельности; профессиональный отбор и обучение.	
Тема 2.11. Экономические и правовые методы управления	Содержание учебного материала	1
	Экономические методы управления: планирование, государственное регулирование, материальное стимулирование, их сущность, назначение, область применения. Особенности использования экономических методов управления на микро- и макроуровне. Организационно - распорядительные методы управления: организационное нормирование, регламентирование и организационно-методическое инструктирование, распорядительное воздействие, их сущность и назначение. Правовые методы управления: правовые нормы, правовые	

	отношения и правовые акты.	
Тема 2.12. Принятие решений	Содержание учебного материала	2
	Управленческие решения: понятие, сущность, классификация, типы, условия принятия, требования предъявляемые к ним, этапы принятия решений. Организация и контроль исполнения управленческих решений. Методы принятия эффективных управленческих решений: математическое моделирование, методы экспертных оценок, «меновый штурм», теория игр и др. Методы принятия управленческих решений, наиболее приемлемые в предприятиях общественного питания.	
	Практические занятия Практическая работа №16 «Управленческое решение».	2
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схемы «Процесс принятия управленческих решений».	3
Тема 2.13. Коммуникации в организации	Содержание учебного материала	2
	Коммуникации: понятие, виды (вербальные и невербальные, внутренние и внешние, горизонтальные и вертикальные). Роль коммуникации и организации. Процесс коммуникации как средство передачи информации. Эффективная коммуникация. Особенности процесса коммуникации в предприятиях общественного питания. Управленческая информация: понятие, назначение, виды.	
	Практические занятия Практическая работа №17 «Коммуникации в организации»	2
Тема 2.14. Руководство: власть и партнерство	Содержание учебного материала	2
	Власть и влияние: понятия. Виды власти и влияния, основанные на принуждении: на вознаграждении: а также законная, экспертная, эталонная. Баланс власти. Источники власти. Основные черты харизматической личности. Лидерство: понятие. Подходы к лидерству с позиции личных качеств. Поведенческий подход, ситуационный подход. Стили управления: понятие, виды (авторитарный, либеральный, демократический). Характеристика преимуществ и недостатков каждого стиля. Адаптивное руководство.	
	Самостоятельная работа обучающихся Заполнение таблицы «Виды стилей управления и их содержание»	3
Тема 2.15. Деловое и управленческое общение	Содержание учебного материала	2
	Деловое и управленческое общение: понятие, назначение. Роль общения в работе современного менеджера. Формы общения: опосредованное, непосредственное. Фазы делового общения: начало беседы, передача информации, аргументирование, опровержение доводов собеседника, принятие решений. Деловые беседы и совещания, их виды (проблемные, инструктивные, оперативные): назначение и особенности проведения. Планирование проведения деловых совещаний (цели, место общения, подготовка к общению). Правила проведения	

	<p>бесед, совещаний. Факторы повышения эффективности делового общения.</p> <p>Техника телефонных переговоров. Правила телефонного этикета.</p> <p>Поза, мимика, жесты, как выражение позиции человека в процессе делового общения.</p> <p>Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.</p>	
	<p>Практические занятия</p> <p>Практическая работа №18 «Деловое общение»</p>	2
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составление таблицы «Дискуссия и аргументация в деловом общении».</p>	2
Тема 2.16. Управление конфликтами и стрессами	Содержание учебного материала	4
	<p>Конфликты в организации: понятие, природа, последствия. Функции конфликтов: разрушительные, созидательные, диагностические. Вилы и причины возникновения конфликтов: внутриличностных, межличностных, между личностью и группой, межгрупповых. Правила поведения в конфликте. Методы управления конфликтами в коллективе: структурные и межличностные. Последствия конфликтов. Стресс: понятие, природа и причины возникновения. Взаимосвязь конфликта и стресса. Вилы стресса: физиологический, психологический, информационный, управленческий, эмоциональный. Позитивные и негативные стрессы. Пути предупреждения стрессовых ситуаций и понижения уровня стресса. Методы снятия стресса.</p>	
	<p>Практические занятия</p> <p>Практическая работа №19 «Конфликты в управленческой деятельности»</p>	2
Раздел 3. Основы маркетинга		37
Тема 3.1. Структура маркетинговой деятельности. Концепция развития рыночных отношений	Содержание учебного материала	2
	<p>Понятия: маркетинг, рынок, конъюнктура рынка. Классический комплекс маркетинга. Ключевые элементы: продукция, товар, цена, распространение (продвижение товара), стимулирование спроса (промоушен): понятие, назначение.</p> <p>Структура маркетинговой деятельности: цели и задачи, функции, принципы, классификация, объекты, субъекты, окружающая среда, средства, методы, стратегия и тактика, исследование, организация и управление (краткий перечень структурных элементов).</p> <p>Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика.</p> <p>Основные концепции развития рыночных отношений, их характерные особенности. Маркетинг как одна из концепций, его сущность. Социально-этический маркетинг: понятие, отличие от маркетинга.</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовка доклада «Маркетинг в общественном</p>	4

	питании».	
Тема 3.2. Классификация маркетинга Группы маркетинга по охвату рынка	Содержание учебного материала	2
	Классификационные признаки. Основные виды маркетинга по сфере применения: микро-, макро-, мета-, микс-, социальный маркетинг; по приоритетности задач: дифференцированный, недифференцированный. функциональный, товарный, потребительский и интегрированный. Группы маркетинга в зависимости от широты охвата рынка: массовый, сегментированный и множественный, их характерные признаки.	
Тема 3.3. Сегментирование рынка.	Содержание учебного материала	2
	Основные понятия: сегментирование, сегмент и ниша рынка. Назначение сегментирования. Признаки сегментирования потребительского рынка: географические, демографические, социально-экономические, психографические, поведенческие. Особенности сегментирования рынка услуг общественного питания. Критерии выбора сегмента рынка: количественные параметры, доступность сегмента для предприятия, существенность сегмента, прибыльность, совместимость с рынком основных конкурентов, эффективность работы на выбранный сегмент рынка, защищенность выбранного сегмента от конкуренции. Анализ возможностей освоения сегмента рынка и последовательность маркетинговых мероприятий при его освоении. Позиционирование товара: понятие, назначение, условия правильного позиционирования товара на рынке, альтернативные способы позиционирования товаров.	
	Практические занятия Практическая работа №20 «Сегментирование рынка»	2
Тема 3.4. Объекты маркетинговой деятельности	Содержание учебного материала	1
	Потребности как объекты маркетинга: понятие. Уровни потребностей: нужда, запрос, спрос. Определение понятий, их общность и различия. Классификация потребностей: по значимости (основные и дополнительные): по характеру (реальные и прогнозируемые): по социальному статусу (индивидуальные, семейные, фирменные, общественные): по назначению (физиологические, социальные, психические, интеллектуальные и духовные): по степени удовлетворенности (удовлетворенные, частично удовлетворенные и неудовлетворенные): по приоритетности потребностей (основные и дополнительные). Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей потребностей. Потребности, удовлетворяемые услугами общественною питания.	
	Практические занятия Практическая работа №21 «Объекты маркетинговой деятельности»	1
Тема 3.5. Спрос и	Содержание учебного материала	2

потребности в маркетинге	Виды спроса, их краткая характеристика. Маркетинговые мероприятия при разных видах спроса. Типы маркетинга в зависимости от вида спроса: конверсионный: стимулирующий, развивающий, ремаркетинг, синхромаркетинг, поддерживающий, противодействующий, демаркетинг.	
	Практические занятия Практическая работа №22 «Матрица потребностей»	1
Тема 3.6. Субъекты маркетинговой деятельности	Содержание учебного материала	2
	Классификация участников деятельности на две группы: 1. выполняющих маркетинговую деятельность и 2. контактирующих с маркетологами при их выполнении маркетинговой деятельности и/или представляющих для них профессиональный интерес. Первая группа субъектов: юридические и физические лица, осуществляющие маркетинговую деятельность. Требования к специалисту по маркетингу. Нормативные документы, регламентирующие указанные требования. Организационная структура служб (отделов) маркетингом: функциональная, товарно-функциональная, рыночно функциональная и др. Взаимосвязь отдела маркетинга с руководством, другими структурными подразделениями организации. Международные и национальные организации по маркетингу. Вторая группа субъектов: потребители, поставщики, конкуренты. СМИ. органы государственного, регионального управления и местного самоуправления. Необходимость контактов маркетологов с указанными субъектами. Потребители услуг общественного питания: особенности, их сегментация по уровню доходности, запросам по времени и качеству обслуживания. Факторы, влияющие на поведение потребителя на рынке. Модели потребительского поведения. Особенности поведения потребителей услуг общественного питания.	
	Практические занятия Практическая работа №23 «Субъекты маркетинговой деятельности»	2
Тема 3.7. Антимонопольное законодательство. Конкурентная среда	Содержание учебного материала	3
	Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность предприятий, продукции и услуг, конкурентные преимущества. Конкуренция: обоснование необходимости в рыночных условиях, виды, их характерные признаки. Конкурентная среда: характерные черты, условия возникновения, способы создания и поддержания. Антимонопольное законодательство по защите конкуренции и конкурентной среды. Государственная поддержка малого предпринимательства.	
	Практические занятия Практическая работа №24 «Оценка конкурентоспособности предприятия и установление её конкурентных	2

	преимуществ»	
Тема 3.8. Средства маркетинга. Жизненный цикл товара	Содержание учебного материала	2
	Классификация средств маркетинга: средства удовлетворения потребностей: средства продвижения товаров. Средства удовлетворения потребностей: виды, их краткая характеристика. Маркетинговое понятие товара (продукции, услуг), как важнейшего средства удовлетворения потребностей. Маркетинговая классификация товаров (продукции, услуг). Рыночный жизненный цикл (РЖЦ) товара, его основные этапы, их характерные признаки. Особенности маркетинговых мероприятий на каждом этапе. Типы РЖЦ. Специфика РЖЦ продукции и услуг общественного питания. Разработка новых видов продукции и услуг в предприятиях общественного питания: обоснование необходимости, уровни и этапы нового товара. Анализ путей поиска рыночной новизны товара, в том числе услуги общественного питания. Услуги и продукция общественного питания: их специфика, сфера применения услуг.	
	Практические занятия Практическая работа №25 «Жизненный цикл товара и маркетинговые мероприятия»	2
Тема 3.9. Ценовая политика	Содержание учебного материала	2
	Основные понятия: цена, ценовая политика и стратегия ценообразования. Цели, задачи и направления формирования цен. Назначение цен в маркетинге. Влияние затрат на маркетинговые мероприятия на цены. Классификация цен по месту их установления, степени развития конкурентной среды. Факторы, влияющие на формирование цен в предприятиях общественного питания. Системы скидок и надбавок в предприятиях общественного питания. Информационное обеспечение политики ценообразования: источники информации, работа с ними. Стратегия ценообразования: формулирование целей, определение последовательности реализации целей, применение и контроль за соблюдением цен, их корректировка с учетом изменений рыночной конъюнктуры. Особенности стратегии ценообразования на новые и известные товары (продукцию). Виды цен, характерные для разных стратегий.	
	Практические занятия Практическая работа №26 «Разработка ценовой политики предприятия»	2
Тема 3.10. Сбытовая политика	Содержание учебного материала	2
	Основные понятия: сбыт, реализация, распределение товаров, сбытовая политика. Цели, задачи и основные направления сбытовой политики. Виды сбыта. Средства сбыта: каналы распространения, их виды (прямые, косвенные, смешанные), ширина, функции, уровни, их возможности. Критерии выбора каналов сбыта. Системы	

	сбыта. Поставщики товаров и услуг для предприятий общественного питания. Место предприятий общественного питания в каналах распределения. Торговые посредники: виды и типы. Краткая характеристика посредников разных типов. Критерии выбора посредников. Анализ и оценка эффективности сбытовой политики.	
	Практические занятия Практическая работа №27 «Сбытовая политика организации»	2
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схемы «Каналы сбыта в системе товародвижения».	3
Тема 3.11. Методы маркетинга	Содержание учебного материала	2
	Классификация методов маркетинга на группы: изучения рынка, методы ФОССТИС и аналитические. Методы изучения рынка: назначение, подгруппы методов, их возможности, сфера применения, достоинства и недостатки. Правила составления анкет: открытых и закрытых. Методика проведения опросов, виды и разновидности опросов, их достоинства и недостатки. Метод фокус-группы: особенности, сфера применения, назначение. Маркетинговые коммуникации - методы формирования спроса и стимулирования сбыта (ФОССТИС) в предприятиях общественного питания; назначение, подгруппы (методы маркетинговых коммуникаций и методы стимулирования). Методы маркетинговых коммуникаций: реклама, пропаганда, выставки и ярмарки, метод прямых продаж, паблик рилейшенз и др., их краткая характеристика. Моральное и материальное стимулирование продавцов и покупателей. Понятие, сущность, назначение, возможности, достоинства и недостатки разных методов, краткая характеристика.	
	Практические занятия Практическая работа №28 «Методы маркетинга»	2
Тема 3.12. Маркетинговые исследования рынка	Содержание учебного материала	3
	Маркетинговые исследования: понятие, цели и задачи, объекты. Особенности маркетинговых исследований. Виды исследований. Схема маркетинговых исследований: установление проблемы и формулирование целей исследования; определение объектов; выбор методов исследования; сбор, обработка, анализ информации; оценка результатов; применение полученных результатов для принятия решений. Использование результатов маркетинговых исследований для коррекции и оптимизации маркетинговых мероприятий и/или стратегии маркетинга. Маркетинговая информация: назначение, источники (внутренние и внешние), критерии их отбора. Классификация маркетинговой информации. Маркетинговая информационная система (МИС).	

	Методы маркетинговых исследований: социологические, экспериментальные и аналитические, возможности их применения. Организация маркетинговых исследований. Важнейшие направления маркетинговых исследований: исследования рынка, товаров, цен, продвижения товаров, доведения их до потребителя. Маркетинговые исследования товарных рынков: определение емкости, конъюнктурные и прогностические исследования, исследования конкурентной среды, выявление потребностей и средств для их удовлетворения, определение каналов товародвижения и сбыта. Значение маркетинговых исследований для определения специфики отдельных сегментов товарного рынка, для формирования рационального ассортимента продукции и услуг общественного питания, повышения их качества, разработки сбалансированного перечня информационных и сервисных услуг.	
	Практические занятия Практическая работа № 29 «Маркетинговые исследования»	2
	Самостоятельная работа обучающихся Составление алгоритма проведения маркетингового исследования.	3
	Дифференцированный зачет	2
Всего:		108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета Основ экономики, менеджмента, маркетинга.

Оборудование кабинета: учебная мебель, стенды, наглядные пособия. Технические средства обучения: персональные компьютеры, проектор, фонды нормативных и технических документов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Драчева Е.Л. Менеджмент: Практикум (2-е изд.)
2. Барышев А.Ф. Маркетинг (14-е изд.) учебник Академия 2017.
3. Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля (3-е изд.) учебник Академия 2017.
4. Дополнительные источники:
5. Алексунин В.А. Маркетинг: Учебник для ССУЗов, 5-е изд., перераб. и допол. - М.: «Дашков и К», 2010
6. Альбеков А.У., Сагомоян С.А. Экономика коммерческого предприятия. - М.: Академия, 2004
7. Ансофф И. Стратегический менеджмент: классическое издание; [пер. с англ. под ред. А. Н. Петрова] - М.: ЗАО "Бизнеском", 2010
8. Антипов К.В. Паблик рилейшнз: Учебное пособие - М.: Издательский Дом "Дашков и К0", 2001
9. Басовский Л.Е. Менеджмент. Учеб.пособие. - М.: Инфра-М, 2005

10. Вершигора Е. Е. Менеджмент: учебное пособие для учащихся средних специальных учебных заведений экономического профиля - М.: ИНФРА- М, 2008
11. Веснин В.Р. Менеджмент: учебник: для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Менеджмент организации"- М.: Проспект, 2011
12. Виханский, О.С. Менеджмент, учебник - Москва: Магистр, 2010
13. Владимирова П.П. Организация, нормирование и оплата труда на предприятиях отраслей (торговля). Учебник. - М.: ИТК «Дашков и К», 2006
14. Волков О.И., Скляренко В.К. Экономика предприятия. Курс лекций. - М.: Инфра-М, 2004
15. Голубков Е.П. Маркетинговые исследования рынка. - М.: Форум, 2005
16. Горемыкин В. А. Бизнес-план. Методика разработки. 25 реальных образцов. - М., 2003
17. Ивасенко А.Г., Никонова Я.И., Плотникова Е.Н. Разработка управленческих решений: учебное пособие по специальности "Менеджмент организации" - М.: КноРус, 2009
18. Кабушкин Н. И. Основы менеджмента: учебное пособие по специальности "Менеджмент организации" - М.: Новое знание, 2009
19. Карташова В.Н. Экономика организации (предприятия): Учебник. - М.: Приор. 2004
20. Кнышова Е.Н., Панфилова Е.Е. Экономика организации. Учебник. - М.: Инфра-М, 2005
21. Кожевникова Н.И. Основы экономики и управления. Учебник. - М.: Академия, 2003
22. Комаров Е.И. Стратегический менеджмент: учебное пособие - Акад. нар. хоз-ва при Правительстве Российской Федерации, Фак. инновационнотехнологического бизнеса М.: РИОР: Инфра-М, 2010
23. Лукашевич В.В. Менеджмент: Учеб.пособие. - М.: Юнити-Дана, 2005
24. Магомедов А.М. Экономика предприятия: Учебник для вуза. - 2-е изд., доп. - М.: Издательство «Экзамен», 2004
25. Майкл Х. Мескон, Майкл Альберт, Франклин Хедоури Основы менеджмента; [пер. с англ. и ред. О. И. Медведь] Пер.: - New York [etc.] : Harper & Row, Publishers, М.: Вильямс, 2009
26. Максимцов М.М., Комаров М.А. Менеджмент. Учебник. - М.: Юнити- Дана, 2005
27. Марченко А.А. Бизнес-планирование: Учебное пособие. - М.: Издательство РИОР, 2005
28. Николаева М.А. Маркетинг товаров и услуг. - М.: Деловая литература, 2005
29. Носова Н.С. Конкурентная стратегия компании или маркетинговые методы конкурентной борьбы. - М.: ИТК «Дашков и К», 2010
30. Паничкина Г.Г., Носова Н.С. Как провести успешную рекламную кампанию. - М.: ИТК «Дашков и К», 2011
31. Панкратов Ф.Г. и др. Основы рекламы: Учебник, 13-е изд., перераб. и доп. - М.: «Дашков и К», 2011
32. Раицкий К.А. Экономика организации (предприятия): Учебник. 4-е изд., перераб. и доп. - М.: ИТК «Дашков и К», 2004
33. Сафронов Н.А. Экономика организации (предприятия). Учебник для ССУЗов. - М.: Экономист, 2003
34. Скляр Е.Н. и др. Маркетинговые исследования: Практикум. - М.: «Дашков и К», 2011
35. Соломатин А.Н. и др. Экономика и организация деятельности торгового предприятия. Учебник. - М.: ИНФРА-М, 2003
36. Шарков Ф.И. Паблик рилейшнз: Учебник, 4-е изд. - М.: ИТК «Дашков и К», 2010
37. Шпаковский В.О. и др. Организация и проведение рекламы мероприятий посредством ВТЛ-коммуникаций: Учебное пособие, 2-е изд. - М.: «Дашков и К», 2010
38. Экономика торгового предприятия: Торговое дело: Учебник / под ред. Л.А.Брагина. - М.: Инфра-М, 2006
39. Журналы: «Маркетинг», «Маркетинг в России и за рубежом», «Современная торговля», «Российская торговля», «Вопросы экономики»
40. Газеты: Российская газета, Экономика и жизнь

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

<http://www.garant.ru> - Гарант;

<http://www.torgrus.ru> - Новости и технологии торгового бизнеса.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения: рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.</p> <p>Знания: основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.</p>	<p>Текущий устный и письменный контроль по тестам I, II и III уровней (по темам) Проверка правильности решения ситуационных задач Оценка выполнения практических заданий. Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы Тестирование по темам Устный контроль</p>

3.3.27 ОП.08 Охрана труда

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 08 Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

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

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

Профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И 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:	
практические занятия	12
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	16
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда»

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Тема 1. Общие вопросы трудового	Содержание учебного материала	8
	1 Термины и определения основных понятий безопасности труда	

законодательств а	2	Общие вопросы трудового законодательства		
	3	Надзор и контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов об охране труда		
	4	Ответственность за нарушение правил охраны труда		
	Практические занятия		3	
	1	Цели и задачи трудового законодательства		
	2	Определение вида ответственности за нарушение правил охраны труда ответственных лиц		
	3	Ответственность работников за нарушение правил безопасности и трудовой дисциплины	2	
	Самостоятельная работа Подготовка конспекта «Система стандартов по безопасности труда – как комплекс нормативно-технических документов»			
	Тема 2. Организация охраны труда	Содержание учебного материала		8
1		Обязанности работников по соблюдению требований охраны труда		
2		Обязанности работодателя по обеспечению безопасных и здоровых условий труда		
3		Обучение и профессиональная подготовка по охране труда		
4		Организация службы охраны труда		
5		Предварительные и периодические мед.осмотры рабочих служащих	3	
Практические занятия				
1		Проведение вводного инструктажа		
2		Проведение первичного инструктажа	2	
Самостоятельная работа Подготовка реферата «Периодические и предварительные медицинские осмотры, их значение на предприятии»				
Тема 3. Производственн ый травматизм		Содержание учебного материала		6
		1	Факторы влияющие на условия труда	
	2	Несчастный случай на производстве		
	3	Расследование несчастных случаев на производстве		
	4	Возмещение вреда, причиненного работникам увечьем или профессионального заболевания	2	
	Практические занятия			
	1	Оценка воздействия вредных веществ на организм		
	2	Классифицировать вредные и опасные факторы по характеру воздействия на человека	1	
	Контрольная работа			
	Самостоятельная работа Подготовка доклада «Анализ травматизма по профессиям, видам работ и другим факторам»		2	
Тема 4 Средства защиты	Содержание учебного материала		1	
	1	Средства коллективной и индивидуальной защиты	1	
	Практические занятия			
	1	Подобрать средства индивидуальной защиты		
Самостоятельная работа Подготовка докладов «Средства защиты»		2		
Тема 5. Электробезопасн ость	Содержание учебного материала		3	
	1	Действие электрического тока на организм человека		
	2	Классификация помещений и видов работ по степени опасности поражения электрическим током		
	3	Основные меры защиты от поражения электрическим током	2	
	Практические занятия			
1	Оказания первой помощи от воздействия электрического			

		тока	
	2	Классификация помещений	
	Самостоятельная работа Подготовка докладов «Действие электрического тока на организм человека» «Классификация помещений и видов работ по степени опасности поражения электрическим током.»		4
Тема 6. Основы пожарной безопасности	Содержание учебного материала		4
	1	Основные понятия. Классификация объектов по взрывопожароопасности	
	2	Пожарная безопасность объекта. предотвращение пожаров на предприятиях	
	3	Противопожарная защита объекта	
	4	Правила поведения при пожаре	
	Практические занятия		1
	1	Простейшие средства для тушения пожаров и противопожарный инвентарь	
	Контрольная работа		1
	Самостоятельная работа «Причины возникновения пожара в образовательных учреждениях и меры по его предотвращению» Виды огнетушителей и их характеристики»		4
<i>Дифференцированный зачет</i>			2
Всего:			48

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и охраны труда, микробиологии, физиологии питания и санитарии»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда»;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Графкина М.В. Охрана труда (1-е изд.) учебник Академия 2017
2. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности(6-е изд., стер.) Академия 2018.
3. В.В. Колтунов, Ю.П. Попов Охрана труда Москва: КноРус, 2017.»

Дополнительные источники:

1. Бурашников М.Ю., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: ИРПО; «Академия», 2005. – 258 с.
2. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник. – М.: Мастерство, 2001. – 432 с.
3. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2000. – 224 с.
4. Фильев В.И. Охрана труда на предприятиях РФ. – М.: «Академия», 1997. – 294 с.
5. Кирпичников В.П. Справочник механика общественного питания. – М.: Экономика, 1990. – 425 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: ПрофОбрИздат, 2008. – 248 с.
7. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ – 011 – 200
8. Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ РМ - 045 – 2002.
9. Типовая инструкция по охране труда для кондитера ТИ РМ – 039 – 2002.
10. Журнал «Охрана труда и социальное страхование»
11. Журнал «Питание и общество»
12. Журнал «Справочник специалиста по охране труда»

Интернет – ресурсы:

www.trkodeks.ru

www.oxtrud.narod.ru

www.c-kondor.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольные работы
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Внеаудиторная самостоятельная работа, контрольные работы
проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Практические занятия, контрольные работы
разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Практические занятия
вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	Практические занятия
Знания	
системы управления охраной труда в организации;	Контрольные работы

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Контрольные работы
обязанности работников в области охраны труда;	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Контрольные работы
возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Практические занятия, контрольные работы
порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа
порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Практические занятия

3.3.28 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: **дисциплина реализуется в рамках профессионального цикла (основная часть) и относится к общепрофессиональным дисциплинам.**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- 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 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

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 102 часов, включая обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 68 часов самостоятельную работу обучающегося - 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1.Безопасность жизнедеятельности		

Тема 1. Введение	<ol style="list-style-type: none"> 1. Цели и задачи дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (БЖД). 2. Основные понятия и определения БЖД. 	2	
Тема 2. Мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общие понятия об устойчивости объектов экономики в условиях ЧС. 2. Мероприятия и принципы обеспечения устойчивости работы объектов экономики. 		
Тема 3. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общие сведения об опасностях. 2. Последствия опасностей в профессиональной деятельности и в быту. 3. Принципы снижения вероятности реализации потенциальных опасностей. 		
Тема 4. Чрезвычайные ситуации мирного времени защита от них	Содержание учебного материала	16	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятия и классификация чрезвычайных ситуаций мирного времени. 2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного характера. 3. Характеристика ЧС техногенного характера. 4. Терроризм и меры по его предупреждению. 5. Единая государственная система защиты населения территорий в чрезвычайных ситуациях. 6. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. 7. Мониторинг и прогнозирование ЧС. 		
	Практические занятия:		12
	№1. Изучить мероприятия, направленные на защиту работающих и населения от негативных воздействий ЧС, и порядок организации оповещения населения.		
	№2. Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера.		
	№3. Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного характера.		
	№4. Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции.		
Тема 5. Способы защиты населения от оружия массового поражения.	Содержание учебного материала	8	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ядерное оружие и его поражающие факторы. 2. Химическое оружие и его характеристика. 3. Биологическое оружие и его характеристика. 4. Средства коллективной защиты населения. 5. Средства индивидуальной защиты населения. 		

	Практические занятия: №5. Изучение первичных средств пожаротушения.	5
	Самостоятельная работа: Рефераты по теме: «Человек и природные ЧС», «Человек и техногенные ЧС». Создание презентаций по теме: «Основные виды оружия массового поражения и их поражающие факторы», «Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики».	12
Раздел 2. Гражданская оборона. Тема 6. Гражданская оборона – составная часть обороноспособности страны.	Содержание учебного материала 1. Понятие и основные задачи гражданской обороны. 2. Организационная структура гражданской обороны. 3. Основные мероприятия, проводимые ГО. 4. Действия населения по сигналам оповещения. 5. Эвакуация населения в условиях ЧС. 6. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС. Обучение населения в области ГО.	8
	Практические занятия: № 6. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени.	5
Раздел 3. Оборона государства. Тема 7. Основы обороны государства и воинская обязанность.	Содержание учебного материала 1. Национальная и военная безопасность Российской Федерации 2. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил Российской Федерации 3. Организационная структура Вооруженных Сил РФ 4. Воинская обязанность 5. Боевые традиции Вооруженных Сил РФ 6. Государственные и воинские символы	4
Тема 8. Организация и порядок призыва граждан на военную службу	Содержание учебного материала 1. Организация воинского учета 2. Порядок призыва граждан на военную службу 3. Порядок прохождения военной службы по призыву 4. Поступление на военную службу в добровольном порядке 5. Права и обязанности военнослужащих	3
Тема 9. Основные виды вооружения и военной техники	Содержание учебного материала 1. Современное стрелковое вооружение 2. Бронетанковая техника 3. Специальное военное снаряжение	4
	Самостоятельная работа: Рефераты по теме: Современное стрелковое вооружение	10

	Бронетанковая техника Специальное военное снаряжение Создание презентаций по теме: Боевые традиции Вооруженных Сил РФ Государственные и воинские символы	
Раздел 4. Первая медицинская помощь.	Содержание учебного материала	18
Тема 10. Основы первой помощи.	1. Общие правила оказания первой помощи	
	2. Первая помощь при отсутствии сознания	
	3. Первая помощь при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (теория)	
	4. Первая помощь при наружных кровотечениях 5. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути	
	6. Первая помощь при травмах различных областей тела 7. Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур 8. Первая помощь при воздействии низких температур 9. Первая помощь при отравлениях	
	Практические занятия: № 7. Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях. № 8. Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при различных видах травм. № 9. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.	12
	Самостоятельная работа Реферат «Вредные привычки и их последствия для организма». Разработать памятку «Безопасность на водоемах».	12
Дифференцированный зачёт		1
	Всего:	68

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект дидактического раздаточного материала;
- плакаты и таблицы по разделам: «Оружие массового поражения», «Оказание первой медицинской помощи», «Основы военной службы», «Система РСЧС».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- телевизор;
- DVD проигрыватель;
- видеомагнитофон

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности (4-е изд.) учебник для СПО 2017; Академия.

Дополнительные источники:

1. С.В.Белов, В.А. Бенисов, А.Ф. Косьяков и другие, под редакцией С.В.Белова, «Безопасность жизнедеятельности», Москва, «Высшая школа» 2012.
2. Васильев, П.П. «Безопасность жизнедеятельности», Москва, «Юнита», 2003.
3. Зайцев, А.П. «Чрезвычайные ситуации. Краткая характеристика и классификация», «Редакция журнала «Военные знания», 2000.
4. Зорина, А.М. «Действия населения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, Москва, «Юнита», 2003.
5. Мирошников, Л.Д. «Человек в мире геологических стихий», Ленинград, «Недра», 1989.
6. Назарова Е. Н., Жилов Ю. Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни
7. В.Н.Завьялова, Медико-санитарная подготовка, Просвещение М., 1998.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
— организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	— Тест — Практическая
— предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	— Практическая работа
— использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	— Практическая работа
— применять первичные средства пожаротушения;	— Практическая работа
— ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	— Практическая работа
— применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	— Практическая работа
— владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	— Тест

— оказывать первую помощь пострадавшим	— Тест
Знания:	
— 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;	— Практическая работа
— основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	—
— основы военной службы и обороны государства;	— Тест
— задачи и основные мероприятия гражданской обороны;	— Тест
— способы защиты населения от оружия массового поражения;	— Практическая работа
— меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;	— Тест
— организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;	— Тест
— основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;	— Собеседование
— область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;	— Практическая работа
— порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	— Практическая работа — Тест

3.3.29 ОП.10 Финансовая грамотность

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10. Финансовая грамотность»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина ОП.06 «Финансовая грамотность» относится к общепрофессиональному циклу основной образовательной программы.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет целью приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются

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 Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
 ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
 ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	51
<i>Самостоятельная работа</i>	17
Объем образовательной программы	34
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	14
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.		7	
Тема 1. Банки: чем они могут быть	Содержание учебного материала Банковская система России, коммерческие банки, Центральный банк, Система страхования вкладов (ССВ), дебетовая карта, пин-код, овердрафт, текущий счёт, сберегательный вклад, ставка процента, капитализация про-центов, валюта, банковский кредит, эффективная ставка процента по кре-диту, микрокредит, виды кредитов для физических лиц, ипотека, рефинансирование кредита, сберегательные сертификаты, паевые инвестиционные фонды (ПИФы), кредитная карта.	7	ОК 02-06 ОК 08
	Практические работы: 1. Коммерческие банки 2. Текущие счета и дебетовые карты 3. Сберегательные вклады 4. Начисление процентов по вкладам 5. Кредиты. Виды кредитов	4	
	Самостоятельная работа:	4	

	Подготовка презентации “Виды дебетовых карт”		
	Контрольная работа №1	1	
Тема 2. Фондовый рынок: как его использовать для роста доходов	Содержание учебного материала	5	ОК 02-06 ОК 08
	Фондовый рынок, неопределённость, финансовый риск, инвестиционный портфель, диверсификация, облигация, дисконтирование, корпоративные облигации, номинал, купон, дефолт, государственные и муниципальные облигации, акция, дивиденд, IPO, фондовая биржа, биржевой индекс, брокер, управляющая компания, доверительное управление, пассивное и активное инвестирование, валютный курс, рынок FOREX, валютная интервенция, спред.		
	Практические работы:	3	
	1. Анализ данных сайта Московской биржи 2. Сравнительный анализ ценных бумаг 3. Сбылись ли прогнозы аналитиков на 2013 г.? 4. Анализ графика индекса РТС		
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации Рынок ценных бумаг	6	
Тема 3. Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду	Содержание учебного материала	2	ОК 02-06 ОК 08
	Страховой случай, страховая премия, страховая выплата, страхование имущества, договор страхования, страхование гражданской ответственности, обязательное страхование, добровольное страхование, ОСАГО, КАСКО, франшиза, личное страхование, обязательное медицинское страхование (ОМС), полис ОМС, добровольное медицинское страхование, страхование жизни, страховая компания.		
	Практические работы:	1	
	1. Анализ содержания сайта ГИБДД 2. Обязательное медицинское страхование		
	Самостоятельная работа: Анализ рынка страховых компаний, предоставляющих услуги автострахования	4	
Тема 4 Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата	Содержание учебного материала	2	ОК 02-06 ОК 08
	Налоги, налог на доходы физических лиц (НДФЛ), объект налогообложения, налоговая база, налоговый период, налоговый резидент, налоговая ставка, налог на имущество, земельный налог, транспортный налог, пропорциональный и прогрессивный налог, налоговый агент, идентификационный номер		

	налогоплательщика (ИНН), налоговая декларация, налого-вые вычеты, пеня.		
	Практические занятия:	1	
	1. Заполнение налоговой декларации		
Тема 5. Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления	Содержание учебного материала	2	ОК 02-06 ОК 08
	Пенсия, страховой стаж, обязательное пенсионное страхование, Пен-сионный фонд РФ (ПФР), добровольные (дополнительные) пенсионные накопления, негосударственные пенсионные фонды (НПФ), корпоративные пенсионные планы, альтернативные способы накопления на пенсию.		
	Практические занятия	1	
	Решение практикоориетированных задач по расчету будущей пенсии		
Тема 6. Финансовые механизмы работы фирмы	Содержание учебного материала	2	ОК 02-06 ОК 08
	Резюме, испытательный срок, заработная плата, премии и бонусы, неде-нежные бонусы, лист нетрудоспособности, отпуск по беременности и родам, от-пуск по уходу за ребёнком, выходное пособие, выручка, издержки и прибыль фирмы, инвестиции в развитие бизнеса, финансовый менеджмент, банкротство фирмы, спрос на труд, профсоюз, безработица, пособие по безработице.		
	Практические работы:	1	
	1. Составление резюме		
Тема 7. Собственный бизнес: как создать и не потерять	Содержание учебного материала	5	ОК 02-06 ОК 08
	Предпринимательство, предприниматель, показатели эффективности фирмы, факторы, влияющие на прибыль компании, рыночная стоимость компании, метод приведённых денежных потоков, метод бережливого про-изводства, бизнес-идея, бизнес-ангелы, венчурные фонды, бизнес-инку-баторы, юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, общество с ограниченной ответственностью (ООО), закрытое акционерное общество (ЗАО), бизнес-план, лизинг.		
	Практические работы:	1	
	Эссе «Качества предпринимателя»		
Тема 8. Риски в мире денег: как защититься от разорения	Содержание учебного материала	3	ОК 02-06 ОК 08
	Инфляция, валютный риск, кредитный риск, ценовой риск, физиче-ский риск, предпринимательский риск, экономический цикл, валовой вну-тренний продукт (ВВП), реальный ВВП, экономический кризис, финансовое мошенничество, фальшивомонетчики, поддельные платёжные терминалы, фальшивые банки,		

	кредит, финансовая пирамида, способы сокращения финансовых рисков.		
	Практические работы:	2	
	1. Составление схемы рисков 2. Эссе «Кризис 2008 г. и моя семья» 3. Анализ изменения ВВП по данным Росстата за период 1990 - 2018 гг.		
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации “Виды инфляции”	3	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин» оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Жданова А.О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. СПО/ А.О. Жданова. – М.: Вита-пресс, 2014. – 400 с. ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать доходы своей семьи, полученные из разных источников и остающиеся в распоряжении после уплаты налогов; – контролировать свои расходы и использовать разные способы экономии денег; – отличить плановую покупку от импульсивной, купить нужный товар по более низкой цене; – рассчитать общую стоимость владения (ОСВ); – правильно обсуждать и согласовывать с другими членами семьи финансовые 	<p>Количество правильных ответов, правильно выполненных заданий</p> <p>90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично)</p> <p>80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо)</p> <p>70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно)</p> <p>менее 70% правильных</p>	<ul style="list-style-type: none"> – написание мини-эссе; – проверка практического задания – контрольная работа

<p>вопросы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлять бюджет семьи, оценивать его дефицит (профицит), выявлять причины возникновения дефицита бюджета и пути его ликвидации; – определять приоритеты, если доходы не соответствуют запланированным расходам; пользоваться методом замкнутого круга расходов; – достигать поставленных финансовых целей через управление семейным бюджетом. 	<p>ответов – 2 (не удовлетворительно)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> – пользоваться своими правами на рабочем месте и в случае увольнения; – использовать профсоюз для защиты прав работников и улучшения условий их труда; – получить пособие по безработице в случае необходимости; 	<p>Количество правильных ответов, правильно выполненных заданий 90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично)</p> <p>80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо)</p> <p>70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно)</p> <p>менее 70% правильных ответов – 2 (не удовлетворительно)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – написание мини-эссе; – проверка практического задания – контрольная работа
<ul style="list-style-type: none"> – выбрать из банковских сберегательных вкладов тот, который в наибольшей степени отвечает поставленной цели; рассчитать процентный доход по вкладу; – оценить, что предпочтительнее в данный момент – сберегательный вклад в банке, вложение денег в ПИФ или страхование жизни; – правильно выбрать 	<p>Количество правильных ответов, правильно выполненных заданий 90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично)</p> <p>80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо)</p> <p>70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – написание мини-эссе; – проверка практического задания – контрольная работа

<p>ПИФ для размещения денежных средств.</p> <ul style="list-style-type: none"> – отличить средства граждан в банках, которые застрахованы ССВ, учесть сумму страхового лимита при размещении денег на банковских депозитах, получить страховое возмещение по вкладу; – получить необходимую информацию на официальных сайтах ЦБ и Агентства по страхованию вкладов и выбрать банк для размещения своих сбережений. 	<p>менее 70% правильных ответов – 2 (не удовлетворительно)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> – различать обязательное пенсионное страхование и добровольные пенсионные накопления, альтернативные способы накопления на пенсию; – определить размер своей будущей пенсии, пользуясь пенсионным калькулятором; – делать дополнительные накопления в негосударственных пенсионных фондах и правильно выбрать НПФ; 	<p>Количество правильных ответов, правильно выполненных заданий 90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично) 80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно) менее 70% правильных ответов – 2 (не удовлетворительно)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – написание мини-эссе; – проверка практического задания – контрольная работа
<ul style="list-style-type: none"> – рассчитать размер ежемесячной выплаты по кредиту, определить, может ли семья позволить себе кредит; – различать банковский кредит, кредит в торговых сетях и микрокредит; – воспользоваться досрочным погашением кредита или рефинансированием кредита; 	<p>Количество правильных ответов, правильно выполненных заданий 90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично) 80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно) менее 70% правильных ответов – 2 (не удовлетворительно)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – написание мини-эссе; – проверка практического задания – контрольная работа
<ul style="list-style-type: none"> – распознать разные виды финансового мошенничества и отличить финансовую пирамиду от 	<p>Количество правильных ответов, правильно выполненных заданий 90 ÷ 100 % правильных</p>	<ul style="list-style-type: none"> – написание мини-эссе; – проверка практического задания

добросовестных финансовых организаций;	ответов – 5 (отлично) 80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно) менее 70% правильных ответов – 2 (не удовлетворительно)	– контрольная работа
– различать организационно-правовые формы предприятия и оценить предпочтительность использования той или иной схемы налогообложения;	Количество правильных ответов, правильно выполненных заданий 90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично) 80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно) менее 70% правильных ответов – 2 (не удовлетворительно)	– написание мини-эссе; – проверка практического задания – контрольная работа
– защитить себя от рисков утраты здоровья, трудоспособности и имущества при помощи страхования; – различать обязательное и добровольное страхование; – правильно выбрать страховую компанию.	Количество правильных ответов, правильно выполненных заданий 90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично) 80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо) 70 ÷ 79% правильных ответов – 3(удовлетворительно) менее 70% правильных ответов – 2 (не удовлетворительно)	– написание мини-эссе; – проверка практического задания – контрольная работа

ПМ. 00 Профессиональные модули

3.3.30 ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в

соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида деятельности (ВД):: Организация полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд,
- используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –483 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 351 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 234 часа:

практические и лабораторные работы – 152 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 117 часов;

учебной и производственной практики – 132 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов в учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1-3	Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	95	48	141	-	47		36	-
	Раздел	68	33			35			-

	2.Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции								
ПК 2	Раздел 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	73	38			35			-
ПК 1	Раздел 4. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	66	66						-
ПК 3	Раздел 5. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	496	49						-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	96							
	Всего:	483	234	141	0	117	0	36	36

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ:

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экзамен
Учебная практика	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной	Экзамен (квалификационный/по модулю)

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов										
1	2	3										
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		483										
МДК01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		234										
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		48										
Тема 1.1. Организация рабочего места в заготовочном цехе.	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="504 1594 1377 1626">Содержание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="504 1632 576 1771">1.</td> <td data-bbox="580 1632 1377 1771">Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</td> </tr> </tbody> </table>	Содержание		1.	Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	2						
Содержание												
1.	Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.											
Тема 1.2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="504 1778 1377 1809">Содержание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="504 1816 576 1888">1.</td> <td data-bbox="580 1816 1377 1888">Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов;</td> </tr> <tr> <td data-bbox="504 1895 576 1966">2.</td> <td data-bbox="580 1895 1377 1966">Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь</td> </tr> <tr> <td data-bbox="504 1973 576 2045">3</td> <td data-bbox="580 1973 1377 2045">Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="504 2051 576 2072">4</td> <td data-bbox="580 2051 1377 2072">Машины для обработки мяса, птицы и приготовления</td> </tr> </tbody> </table>	Содержание		1.	Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов;	2.	Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь	3	Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь.	4	Машины для обработки мяса, птицы и приготовления	46
Содержание												
1.	Универсальные приводы с комплектами сменных механизмов;											
2.	Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь											
3	Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь.											
4	Машины для обработки мяса, птицы и приготовления											

		полуфабрикатов, производственный инвентарь.	
	5	Эксплуатация весоизмерительного и холодильного оборудования.	
	6	Техника безопасности при эксплуатации оборудования	
	Практические работы		28
	1	ПЗ № 1 Машины для обработки и нарезки сырых овощей и картофеля; производственный инвентарь	
	2	ПЗ № 2 Машины для обработки рыбы, приготовления рыбных полуфабрикатов, производственный инвентарь	
	3	ПЗ № 3 Машины для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов, производственный инвентарь	
	4	ПЗ № 4 Подбор и расчет технологического оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов	
	Контрольные работы		2
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа с технико-эксплуатационной документацией Оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин.			24
Примерная тематика самостоятельной работы Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию; Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. Составление схемы размещения оборудования в заготовочном цехе.			
Раздел 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			33
Тема 2.1. Подготовка овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд	Содержание		5
	1.	Товароведная характеристика сырья, пищевая ценность овощей и грибов. Сроки реализации, температура и условия хранения овощей. Классификация овощей и грибов. Требования к их качеству для приготовления сложных блюд;	
	2.	Методы обработки и подготовки овощей и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд	
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции	Содержание		28
	1.	Технология приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов для сложной кулинарной продукции	
	2.	Технология приготовления начинок для фарширования овощей и грибов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов;	
	3.	Способы минимизации отходов при подготовке овощей для приготовления сложных блюд.	
	4.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов.	

		Практические занятия	12
1.	ПЗ № 5	Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей. Разработка ассортимента	
2.	ПЗ № 6	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья	
3.	ПЗ № 7	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья	
		Контрольные работы	2
Самостоятельная внеаудиторная работа			28
Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			
Примерная тематика самостоятельной работы			
Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных овощей» Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из овощей; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из овощей; Разработка новых видов полуфабрикатов из овощей и грибов.			
Раздел 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			38
Тема 3.1.	Содержание		8
Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд	1.	Характеристика сырья, пищевая ценность. Ассортимент рыбы для приготовления сложных блюд Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;	
	2.	Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд	
Тема 3.2.	Содержание		30
Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	1.	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	
	2.	Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;	
	3.	Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы	
		Практические занятия	18
1.		Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы. Разработка ассортимента.	

	2.	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	
	3.	Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья.	
	Контрольные работы		2
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			15
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб» Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы; Разработка новых видов полуфабрикатов из рыбы.			
Раздел 4. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			60
Тема 4.1 Подготовка мяса	Содержание		33
	1.	Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, молочных поросят и поросячьей головы, телятины, баранины, ягнят.	
	2.	Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из говядины	
	3.	Методы обработки и подготовки мяса туш свинины, молочных поросят, поросячьей головы для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из свинины, молочных поросят, поросячьей головы.	
	4.	Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят.	
	5.	Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, кроликов для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки субпродуктов и костей.	
	Практические занятия		22
	1.	ПЗ № 11 Ассортимент полуфабрикатов из говядины	

	2	ПЗ № 12 Ассортимент полуфабрикатов из свинины	
	3	ПЗ № 13 Ассортимент полуфабрикатов из баранины, козлятины, телятины, ягнят	
	4	ПЗ № 14 Методы обработки и подготовки субпродуктов и костей	
Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса.	Содержание		33
	1.	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины; из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросычьей головы. Основные критерии оценки качества.	
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.	
	3	Требования к безопасности хранения туш свинины, говядины, ягнят, молочных поросят и поросычьей головы в охлажденном и мороженом виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса.	
	Практические занятия		25
	1.	ПЗ № 15 Способы расчета количества дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса. Разработка ассортимента	
	2.	ПЗ № 16 Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса	
	3.	ПЗ № 17 Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса	
	4.	ПЗ № 18 Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса	
	Контрольные работы		2
Самостоятельная внеаудиторная работа Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач			26
Примерная тематика самостоятельной работы Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, поросычьей головы». Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рубленого мяса; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рубленого мяса; Разработка новых видов полуфабрикатов из рубленого мяса.			
Раздел 5. Организация подготовки домашней птицы для приготовления			49

сложной кулинарной продукции		
Тема 5.1. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени.	Содержание 1. Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. 2. Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени.	6
	Самостоятельная работа Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени	11
Тема 5.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	Содержание 1. Особенности при приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы, гусиной и утиной печени. 2. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. 3. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени;	43
	Практические занятия 1. ПЗ № 19 Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы. Разработка ассортимента 2. ПЗ № 20 Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам	12
	Лабораторные работы 1. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации. 2. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации. 3. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации. 4. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации. 5. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции 6. Оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов. 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для	24

		приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.	
	9	Оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов	
	10	Приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции	
	11	Оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.	
	12	Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом.	
	13	Подготовка к хранению.	
	14	Приготовление полуфабрикатов из мяса свинины, молочных поросят, поросячьей головы, хранение, контроль качества, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом.	
	15	Подготовка к хранению.	
	16	Приготовление полуфабрикатов из мяса ягнят, телят, хранение, требования к качеству. Оценка качества органолептическим методом.	
	17	Подготовка к хранению.	
	18	Оценка качества сырья. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом.	
	19	Подготовка к хранению.	
	20	Приготовление начинок для фарширования домашней птицы.	
	21	Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	
	22	Приготовление полуфабрикатов из гусиной, утиной печени. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению.	
	23	Оценка качества органолептическим методом.	
	24	Подготовка к хранению.	
	Самостоятельная работа Подготовка доклада		13
Учебная практика Виды работ Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; разработка ассортимента полуфабрикатов; оценка качества сырья органолептическим методом; Определение последовательности технологических операций подготовки рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы; оценка качества продукции органолептическим методом, хранение в охлажденном и замороженном виде;			36
Производственная практика(по профилю специальности) Виды работ Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии; безопасное			96

использование оборудования и инвентаря; проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами. Хранение подготовленного мяса, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	
Всего	483

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарной лаборатории на 16 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, холодильное оборудование, весоизмерительное оборудование; овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, молоточки для отбивания мяса, механические рыбочистки, ручные скребки, сита, ступки, тяпки, рыбные котлы (коробины) с решеткой, противни, лотки, ведра, маркировочные доски

Технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран, рабочее место преподавателя.

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (5-е изд.) учебник Академия 2017.
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» Ч 1.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» Ч 2.
4. А.Т. Васюкова. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции учебник КноРус, 2018.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2006. – 496 с.

2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для поп. Киев. Арий. - 2013, 680 с.
3. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.
4. Приданцева Е.И., Щепин Л.Н. Справочник работника общественного питания. М.: Экономика, 1973. – 287 с.
5. Антонов А.П. и т.д. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – Мин. торговли РФ, М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000 – 664 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2008. – 352с.
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: Учебное пособие для СПО. М.: ИЦ «Академия», 2011.- 192 с.
3. Хлебников В.И. «Технология производства продовольственных товаров»: Учебник для СПО, М.: ИЦ «Академия», 2007.- 348 с.
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии Повар. Уч. пособие для НПО/ В.П. Андросов. – 2008.- 96с.
1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно – методическое пособие –М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/ Д: Издательский центр «МарТ», 2005. -320с (Серия «Технология сервиса»).
5. Качурина, Т. А. Контрольные вопросы по профессии «Повар»: Учебное пособие для Нач. проф. образования – М.: ИЦ Академия, 2011. – 170 с.
6. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические задания по технологии приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования М.: Экономика, 1998. – 190 с.
7. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы
8. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
9. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
10. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
11. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
12. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».
2. Мультимедийная обучающая программа «организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
2. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
3. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
4. <http://lojchka.ru/> - здоровое питание детей
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

9. <http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.

10. <http://aboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.

11. <http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.

12. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)

13. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам

14. <http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль «Выполнение работ по профессии «Повар».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего или среднего профессионального образования соответствующего профиля.

Мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.</p>	<p>-зачет по практической работе;</p> <p>- зачет по практической работе</p> <p>-зачет по лабораторной работе, по практике;</p> <p>-зачет по лабораторной работе, по практике.</p> <p>-зачет по лабораторной работе, по практике. Квалификационный экзамен.</p>
<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов;</p> <p>-правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом;</p> <p>-качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.</p>	<p>-зачет по практической работе;</p> <p>- зачет по практической работе</p> <p>-зачет по лабораторной работе, по практике;</p> <p>-зачет по лабораторной работе, по практике.</p> <p>-зачет по лабораторной работе, по практике. Квалификационный экзамен.</p>

Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции	- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептов;	-зачет по практической работе;
	-правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептов и в соответствии с ним;	-зачет по практической работе;
	-оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом;	-зачет по лабораторной работе, по практике;
	-качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	-зачет по лабораторной работе и практике;
	-эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции	-зачет по лабораторной работе и практике; Квалификационный экзамен

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

Результаты (освоенные общие 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.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи

деятельности.		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при трудоустройстве	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов;	- тестовый контроль; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	- письменная проверка; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	- тестовый контроль; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	- тестовый контроль;
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
Знания: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	-оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ; - защита рефератов
общие требования к качеству сырья и продуктов;	- тестовый контроль - защита компьютерной презентации.
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	- тестовый контроль - отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских
методы контроля качества продуктов при хранении;	- тестовый контроль

способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	- проверка в виде тестирования
виды снабжения;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ
виды складских помещений и требования к ним;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ
методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ
методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ
правила оценки состояния запасов на производстве;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ

3.3.31 ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

I. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида деятельности (ВД):: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессии 16675 Повар, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля-требования к результатам освоения модуля:

Цель модуля - усвоение теоретических знаний в области приготовления сложной холодной кулинарной продукции, приобретение умений и навыков её изготовления и организации производственных процессов, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи для достижения цели:

- усвоение основных понятий;
- овладение знаниями ассортимента, производственных процессов и оценки качества сложной холодной кулинарной продукции;
- рассмотрение производственных процессов приготовления и их влияния на качество указанных видов продукции;
- формирование умений и навыков по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.

Для овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временный режим при подаче и хранения сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармонического сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 507 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 360 час, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 250 часов; самостоятельной работы обучающегося 125 час; учебной практики 36 часов; производственной практики 96 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессио-наль-ных	Наименование разделов профессионального модуля ¹	Всего часов (макс.)	Объем времени, отведенный на освоение		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающег	Учебная, часов	Производственная (по профилю)

¹ Раздел профессионального модуля - часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

Комп- тен- ций		учеб- ная нагр- узка и прак- тики)				ося			специа- ль- ности),2 часов (если предус- мотре- на рас- срето- ченная практика)
			Всег- о, часо- в	в т.ч. лабор- атор- ные работ- ы и практ- ическ- ие заня- тия, часов	в т.ч. курс- овая рабо- та (про- ект), часо- в	Всег- о, часов	в т.ч. курс- овая работ- а (про- ект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	Раздел 1. Организация процесс и производства сложной холодной кулинарной продукции сложных холодных соусов		58	39		25	-	36	-
ПК 2.2,2 .3	Раздел 2. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок		92	36		65	-		-
ПК 2.2,2 .3	Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов		31	5		35	-		-
ПК 2.2,2 .3	Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи		69	38			-		-
ПК 2.1, 2.3	Производственная практика, (по профилю специальности), часов	96							96
Всего:		507	250	118	-	125	-	36	96

² Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ:

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Экзамен
Учебная практика	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»	Экзамен (квалификационный/по модулю)

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Раздел 1 ПМ 02. Организация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов, приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок		145
МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		
Глава 1. Организация процесс и производства сложной холодной кулинарной продукции сложных холодных соусов		24
Тема 1.1. Организация процесса производства	Содержание Сложная холодная кулинарная продукция: понятие, назначение, характеристика. Нормативная и технологическая документация. Последовательное п. и	17

сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов	безопасность ведения технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним. Методы контроля безопасности продуктов, процессии приготовления и хранения готовой продукции. Температурный и санитарный режимы приготовления, хранения и отпуска сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов.	
	Практические занятия ПЗ № 1 Температурный и санитарный режимы приготовления, хранения и отпуска сложной холодной кулинарной продукции, сложных холодных соусов	8
Тема 1.2. Организация рабочих мест	Содержание	41
	Вилы технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря. Безопасное использование оборудования и инвентаря. Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса и требования охраны труда.	
	Практические занятия к главе 1	31
	ПЗ № 2 Вилы технологического оборудования и принцип его размещения.	
	ПЗ № 3 Составление схем организации технологических процессов холодного цеха	
	ПЗ № 4 Подбор оборудования и инвентаря	
	ПЗ № 5 Решение практико-ориентированных задач	
	Контрольные работы	2
Глава 2. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок		66
Тема 2.1. Подготовка сырья для приготовления канапе, легких холодных закусок	Содержание	26
	Канапе и легкие закуски: понятие, назначение, характеристика, ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Ассортимент, характеристика хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, используемых для приготовления канапе и легких закусок. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и изделий из слоёного, заварного и сдобного теста с другими ингредиентами. Методы приготовления канапе и легких закусок. Варианты комбинирования различных способов приготовления канапе и легких закусок. Правила приготовления, оформления, отпуска различных типов канапе и легких закусок. Нормы выхода.	

	Практические занятия	10
	ПЗ № 6 Подготовка сырья для канапе и легких закусок	
	ПЗ № 7 Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и изделий из слоёного, заварного и сдобного теста с другими ингредиентами	
Тема 2.2. Приготовление и оформление канапе и легких закусок	Содержание	20
	Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации: канапе с использованием хлеба; канапе с использованием изделий из песочного, слоёного, заварного и сдобного теста: горячих закусок с начинками; легких закусок на шпажках: мини-запеканок; мини-закусок из муссов и паштетов. Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование масляных смесей на основе сливочного масла: масла зеленого, ракового (крабового), креветочного, анчоусной, селедочного, сырного, грибного, чесночного; желтковой и сырной пасты и др. Рекомендуемые начинки, заправки и соусы для отдельных канапе и легких закусок. Способы сервировки, варианты оформления и подачи канапе и легких закусок.	
	Практические занятия	9
	ПЗ № 8 Способы сервировки, варианты оформления и подачи канапе и легких закусок	
Тема 2.3. Подготовка сырья для приготовления сложных холодных закусок	Содержание	18
	Сложные холодные закуски: понятие, назначение, классификация, характеристика, ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Варианты подбора пряностей и приправ. Методы приготовления сложных холодных закусок. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода.	
	Практические занятия	5
	ПЗ № 9 Сложные холодные закуски	
Тема 2.4. Приготовление и оформление сложных холодных закусок	Содержание	28
	Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных закусок: семги малосоленой; огурцов малосольных: острых солений из различных овощей; маринованных шампиньонов, побегов бамбука, гусиной печени; консервированных фруктов и ягод; рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного горячего копчения; карпаччо из рыбы и нерыбной водного сырья; террина из гусиной печени: различных паштетов; муссов и др. Рекомендуемые гарниры, заправки, соусы для отдельных холодных закусок. Способы сервировки, варианты оформления и подачи сложных холодных закусок.	
	Практические занятия	12

	ПЗ № 10 Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных закусок	
	ПЗ № 11 Расчет сырья, гарниров, определение количества порций холодных закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья	
	Контрольные работы	2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 02. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление их и подготовка к защите.		55
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Изучение актуальных направлений в приготовлении и оформлении канапе и легких закусок. 2. Изучение актуальных направлений в приготовлении и оформлении сложных холодных закусок. 3. Составление таблиц: «Требования к качеству и сроки реализации легких и сложных холодных закусок». 4. Подготовка рефератов: «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных закусок у различных народов мира». «Фуршетные закуски», «Холодные закуски шведского стола». 5. Изучение методов сервировки, способов подачи канапе, легких и сложных холодных закусок. 6. Изучение техники и вариантов оформления канапе, легких и сложных холодных закусок.		
Раздел 2 ПМ 02 Приготовление сложных холодных соусов и сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи		160
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		
Глава 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов		38
Тема 3.1. Сырьё и полуфабрикаты для	Содержание	16
	Сложные холодные соусы: понятие, назначение, классификация, характеристика, ассортимент. Правила	

приготовления сложных холодных соусов	выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья, приготовление заготовок. Ассортимент пищевых добавок и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных холодных соусов. Правила соусной композиции. Методы приготовления сложных холодных соусов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных соусов. Правила приготовления и отпуска. Нормы выхода.	
	Практические занятия	2
	ПЗ № 12 Сложные холодные соусы	
Тема 3.2. Приготовление сложных холодных соусов	Содержание	15
	Технология приготовления, требования к качеству, кулинарное использование, режимы хранения и реализации сложных холодных соусов: соуса майонез и его производных: соусов на основе кисломолочных продуктов; фруктовых, ягодных и овощных соусов; сложных сливочных соусов; столовой горчицы и соуса из столовой горчицы; соуса-винегрет; соуса тар-тар, соуса ремуляд и др.. Органолептические показатели для определения степени готовности и качества сложных холодных соусов. Рекомендуемые блюда и закуски для подачи с отдельными соусами. Способы сервировки и подачи, варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами.	
	Практические занятия	3
	ПЗ № 13 Расчет сырья для приготовления сложных холодных соусов на определенное количество порций блюд	
	Контрольные работы	2
Глава 4. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи		
Тема 4.1. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	Содержание	19
	Ассортимент и характеристика сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, оценка их качества. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Подготовка сырья; приготовление ланспига из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; полуфабрикатов и заготовок. Методы приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Правила приготовления, оформления, отпуска. Нормы выхода.	
	Практические занятия	4
	ПЗ № 14 Ассортимент и характеристика сложных холодных блюд из рыбы	
Тема 4.2.	Содержание	50

<p>Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи</p>	<p>Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи: рыбы отварной целиком (крупная рыба); рыбы заливной целиком (крупная рыба); рыбы фаршированной заливной; поросёнка фаршированного заливного; креветок заливных, устриц, мидий, фасолари, морского гребешка, морского ножа, трубача, осьминогов, кальмаров, омаров, лангустов, раков; поросенка запеченного; бараньей ноги шпигованной запеченной; свиной корейки на ребрышках; галантина; курицы, индейки, утки фаршированных целиком; рулета из кур; сыра из кур (заливного) и др. Органолептические показатели для определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Рекомендуемые гарниры, заправки, соусы. Техника приготовления украшений из различных продуктов и варианты их сочетания с основными продуктами при оформлении блюд. Декорирование блюд сложными холодными соусами. Способы сервировки, варианты оформления и подачи сложных холодных блюд.</p>	
	<p>Лабораторные работы к главам 1-2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление, оформление и отпуск канапе и легких холодных закусок. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. - Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных закусок. Оценка качества сырья и кулинарной продукции - Приготовление сложных холодных соусов для различных блюд и закусок. - Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи в банкетном исполнении. Оценка качества сырья и кулинарной продукции. . - Приготовление украшений из различных продуктов и оформление ими готовых сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. - Декорирование блюд сложными холодными соусами. Оценка качества сложной холодной кулинарной продукции 	24
	<p>Практические занятия к главе 2</p> <p>ПЗ № 15 Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных холодных блюд из рыбы</p> <p>ПЗ № 16 Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к качеству сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи».</p>	10
<p>Самостоятельная работа при изучении Раздела 1-2 ПМ 02. Систематическая проработка конспектов занятий учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к марш рифам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-</p>		125

<p>практических работ и подготовка к их защите.</p>	
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение актуальных направлений в приготовлении холодных соусов. 2. Изучение актуальных направлений в приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. 3. Изучение актуальных направлений в приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из мяса. 4. Изучение актуальных направлений в приготовлении и оформлении сложных холодных блюд из птицы, дичи. 5. Составление таблиц: «Требования к качеству и сроки реализации отдельных сложных холодных соусов»; «Требования к качеству и сроки реализации отдельных сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи». 6. Подготовка рефератов: «Основные соусные предпочтения и технологии приготовления холодных соусов у различных народов мира». «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи у различных народов мира», «Особенности оформления сложных J холодных блюд». «Приготовление и декорирование заказных и банкетных блюд». 7. Изучение техники и вариантов оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. 	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>ознакомление с ассортиментом выпускаемой сложной холодной кулинарной продукции: холодных закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, используемыми для производства сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>ознакомление с организацией рабочих мест;</p> <p>формирование умений безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>формирование умений приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>формирование умений оформления и отпуска сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>приобретение умений составления технологических карт на выпускаемую продукцию.</p>	36
<p>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю (концентрированная практика)</p> <p>Виды работ:</p> <p>участие в разработке ассортимента сложной холодной кулинарной продукции (в т.ч. сложных холодных соусов):</p> <p>участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции:</p> <p>участие в организации рабочих мест;</p> <p>оценка качества и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p>	96

<p>безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовление сложной холодной кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря;</p> <p>осуществление контроля качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами;</p> <p>выбор температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции:</p> <p>сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи:</p> <p>декорирование блюд сложными холодными соусами;</p> <p>осуществлять расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>оформление технологической документации.</p>	
Всего	507

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии кулинарного производства», «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы, муляжи, комплект плакатов, фотографии оформленных блюд, кулинарных изделий;
- комплект мелкого производственного инвентаря;
- технические средства обучения и воспитания: DVD фильмы, DVD player; интерактивная доска; компьютерные обучающие, контролируемые и профессиональные программы;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: образцы, комплект плакатов;
- комплект бланков технологической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кулинарного цеха:

- технологическое оборудование (столы производственные, стол-колода под рубку мяса, ванны моечные, раковины, холодильные шкафы, шкаф морозильный, ларь морозильный, куттер, мясорубка, миксеры, плиты электрические, пароконвектомат, кипятильник с регулятором, печь СВЧ, полки для досок, полка-шкаф, стеллажи, весы настольные, электрофритюрница;

– производственный инвентарь (ножи: коренчатые, карбовочные, для чистки овощей, для удаления глазков, гастрономические для фигурной нарезки масла, ножи поварской тройки; разделочные доски; лотки (в т.ч. для заливных блюд); сковороды большие, средние, малые (в т.ч. для жаренья блинов, блинчиков); котлы наплитные (для варки и тушения блюд из мяса, овощей; для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем); кастрюли разной ёмкости; сотейники разной ёмкости; противни; венчики; веселки; вилки поварские (большие и малые); лопатки; приспособление для процеживания бульона; сита разного диаметра; черпаки; шумовки; дуршлагы разной ёмкости; шпатель для жаренья шашлыков; выемки различной формы; иглы шпиговальные; скребок для сливочного масла; формы для паштетов, заливных, сладких блюд;

- посуда;
- наборы специй;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно-технологическая документация.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 (с изменениями от 21.05.01, 20.05.07).

2. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями от 30.12.01, 10.01., 30.06.03, 9.05., 31.12.05, 18, 29, 30.12.06, 26.06., 8.11., 1.12.07, 12.06., 14, 23.07., 27.10., 22.12.08).

4. ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000 г. № 29-ФЗ (с изменениями от 30.12.10 г., 10.01., 30.06.03, 22.08.04, 9.05., 5, 31.03., 30.12.06, 12.06., 23.07., 27.10., 22, 30.12.08).

5. «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987.

6. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1324-03.

7. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078- 01.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию, и организации режима работы в дошкольных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.4.1.2660-10.

9. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий. Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.2193-07 и СП 1.1.1058-01.

10. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых

продуктов и продовольственного сырья» Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями от 1.04.03,3.03.07).

11. Качурина Т.А Метрология и стандартизация (6-е изд.) Академия 2017

12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (8-е изд., стер.) учебник Академия 2017.

13. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания (6-е изд.) учеб. Пособие Академия 2017

14. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» Ч 1.

15. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» Ч 2.

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. - М.: Изд. Центр «Академия», 2006

2. Европейские обычаи питания: Учеб. Пособие/Перевод с англ. А.А. Михедовой. - М., 2007

3. Кумагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня: Учеб. пособие. - М., 2007

4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП - 14-5 изд., испр. и доп. - СПб.: Профи, 2010

5. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2009

6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Изд. 11-е, испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2011

7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010

8. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник. - М.: Форум, 2010

9. Могильный М.П. и др. Справочник работника общественного питания. - М.: ДеЛи плюс, 2011

10. Сборник рецептов на продукцию общественного питания - М.: ДеЛи Плюс, 2011

11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: Л.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.;, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010

12. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысов В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств. - М.: Издательско-торговая корпорация Дашков и К^о», 2011

13. Фуршет. Красиво, оригинально, вкусно. Пер. с нем. - М.: БММ АО, 2000

14. Легкие закуски и бутерброды. Пер. с англ. - М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2000

15. Рулеты, паштеты и галантины. Пер. с англ. - М.: ТЕРРА - Книжный клуб, 2000

16. Отечественные журналы:

- «Питание и общество»
- «Пищевая промышленность»
- «Ресторанные ведомости»
- «Вы и Ваш ресторан»

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

<http://www.pitportal.ru> - ассоциация предприятий общественного питания;

<http://www.normacs.ru> - Сборники нормативов.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Освоению профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» должно предшествовать получение первичных профессиональных знаний, умений и навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» и изучение следующих общепрофессиональных дисциплин: «Товароведение продовольственных товаров». «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Организация обслуживания», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация производства»; «Организация хранения и контроль запасов сырья»; «Физиология питания»; «Охрана труда».

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках модуля «Выполнение работ по профессии повар, кондитер». Форма организации производственной практики - концентрированная. Производственная практика должна производиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики производится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно- педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие 8-12 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии рациональности выбора технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; показатели для проверки соблюдения рецептур; Показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок; показатели качества начинок, заправок, соусов, масляных смесей для отдельных канапе и легких закусок; показатели качества гарниров, заправок, соусов для отдельных холодных и сложных закусок; показатели качества и безопасности готовой продукции; показатели качества сервировки, оформления и подачи канапе, легких и сложных холодных закусок; реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных работ и практических занятий; тестирования: контрольных работ; оценки самостоятельной подготовки студентов; решение ситуационных задач по организации рабочих мест; решение ситуационных задач по расчету массы сырья и полуфабрикатов. Зачеты по производственной практике. Экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи</p>	<p>критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; показатели качества обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии рациональности выбора технологических схем приготовления</p>	

	<p>сложных холодных блюд; показатели соблюдения рецептур; показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных холодных блюд; показатели качества гарниров, заправок, соусов при оформлении сложных холодных блюд; показатели качества и безопасности готовой продукции; показатели качества сервировки, оформления и подачи сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи; реквизиты оформления технологической документации.</p>	
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных холодных соусов; показатели точности соблюдения рецептур; критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных холодных соусов и варианта их использования; критерии выбора вина и других алкогольных напитков для приготовления сложных холодных соусов; показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных холодных соусов; показатели качества и безопасности готовой продукции; критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; реквизиты оформления технологической документации.</p>	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор схем и методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения, определенными руководителем, в области ведения технологических процессов, производства сложной холодной кулинарной продукции	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	критерии принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях показатели контроля, оценки и коррекции результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства сложной холодной кулинарной продукции	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- критерии эффективного поиска и использования необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- критерии навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- демонстрация готовности брать на себя ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	
Ориентироваться в условиях	- ориентация в условиях частой	

частой смены технологий в профессиональной деятельности	смены технологий в профессиональной деятельности	
---	--	--

3.3.32 ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида деятельности (ВД):: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке рабочих по профессии и 16675 Повар, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

Целью изучения модуля является усвоение теоретических знаний по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции, приобретение умений использовать эти знания в практических условиях и формирование необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий;
- изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
- рассмотрение технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- формирование умений и навыков приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- демонстрация способности готовить указанные блюда.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования различных видов сырья;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 513 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 381 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 254 часов; самостоятельной работы обучающегося - 127 часов; учебной практики - 36 часа; производственной практики - 96 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля ³	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов			в т.ч., курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 – 3.4	Раздел 1. Организация технологических процессов		33	146	-	27		36	

	производства сложной горячей кулинарной продукции								
	Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных горячих закусок		24		-	30			
	Раздел 3. Приготовление сложных супов		48		-	35			
	Раздел 4. Приготовление сложных горячих соусов		83		-	35			
	Раздел 5. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции		66		-				
	Производственная практика	96							
Всего:		513	254	146	20	127	20	36	

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ:

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Экзамен
Учебная практика	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»	Экзамен (квалификационный/по модулю)

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов

модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		
1	2	3
Раздел 1 ПМ 03. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции; приготовление сложных супов, горячих закусок и соусов		110
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		
Тема 1.1. Организация технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложной горячей кулинарной продукции	Содержание	13
	Характеристика и ассортимент сложной горячей кулинарной продукции. Нормативная и технологическая документация. Последовательность и требования к безопасности технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложной горячей кулинарной продукции, полуфабрикатов, соусов и гарниров к ним. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции. Температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции.	
	Практические занятия	5
Тема 1.2. Организация рабочих мест	Содержание	20
	Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря, безопасное использование оборудования и инвентаря. Принципы и методы организации производства сложной горячей продукции: супов; супов (соусная станция); блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи. Организация рабочих мест супового и соусного отделения горячего цеха,	

	предусматривающая соблюдение последовательности технологических процессов и охраны труда.	
	Практические занятия	14
	ПЗ № 2 Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных супов и соусов	
	ПЗ № 3 Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи.	
	Контрольные работы	2
Глава 2. Технологический процесс приготовления сложных горячих закусок		
Тема 2.1. Подготовка сырья для приготовления сложных горячих закусок	Содержание	9
	Ассортимент и характеристика сложных горячих закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оценка их качества. Подготовка сырья. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Варианты подбора пряностей и приправ. Методы приготовления сложных горячих закусок. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих закусок. Правила приготовления, оформления, отпуска сложных горячих закусок. Нормы выхода.	
	Практические занятия	1
	ПЗ № 4 Составить таблицу «Ассортимент и характеристика сложных горячих закусок»	
Тема 2.2. Приготовление и оформление сложных горячих закусок	Содержание	15
	Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных горячих закусок: фаршированных запеченных мидий, улиток, гребешков; запеченных шляпок шампиньонов (в панировке и без); фаршированных лодочек картофеля; суфле из кур, рыбы, овощей; запеченных в тесте морепродуктов: фаршированных запеченных мини-овощей; жареного в панировке сыра и др. Рекомендуемые заправки и соусы для отдельных горячих закусок. Способы сервировки, варианты оформления и подачи сложных горячих закусок	
	Практические занятия	7
	ПЗ № 5 «Требования, предъявляемые к качеству»	

		сложных горячих закусок»	
		Контрольные работы	2
Глава 3. Приготовление сложных супов			
Тема 3.1. Подготовка сырья к производству		Содержание	10
		Сырье: характеристика и требования к качеству. Правила выбора, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Основные критерии оценки качества сложных супов.	
		Практические занятия	6
		ПЗ № 6 Основные критерии оценки качества сложных супов	
Тема 3.2. Методы приготовления сложных супов		Содержание	11
		Влияние варки, припускания, разваривания, поверхностного обжаривания, тушения, пасирования, смешивания, протираания, томления, осветления бульонов на их качество. Варианты комбинирования различных способов и приемов приготовления супов.	
		Практические занятия	6
		ПЗ № 7 Варианты комбинирования различных способов и приемов приготовления супов	
Тема 3.3. Технология приготовления сложных супов		Содержание	12
		Ассортимент, температурный и санитарный режим, правила и технология приготовления, примерные нормы выхода, органолептические показатели определения степени готовности и качества сложных супов: супов-пюре (из разных овощей, моркови, помидоров, зеленого горошка, печени, кур, рыбы, морепродуктов, шампиньонов); супов-крем; прозрачных супов (из мяса, рыбы, птицы); национальных супов (гуляша, лукового, шурпы, лагмана, крошки на кефире и др.). Технология приготовления гарниров к сложным супам; клецек из овощной массы, из кнельных масс мяса, рыбы и птицы; гренок запеченных; чипсов. Техника порционирования кнельной массы для клецек. Подходящие гарниры для отдельных супов.	
		Практические занятия	6
		ПЗ № 8 Техника порционирования кнельной массы для клецек	
Тема 3.4. Отпуск		Содержание	15

сложных супов		Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов. Температура подачи и требования к безопасности хранения.	
		Практические занятия	8
		ПЗ № 9 Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных супов.	
		Контрольные работы	2
Глава 4 Приготовление сложных горячих соусов			30
Тема 4.1. Подготовка сырья к производству		Содержание	11
		Сырье: характеристика и требования к качеству. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных горячих соусов. Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов. Правила соусной композиции горячих соусов. Основные критерии соусные качества сложных горячих соусов.	
		Практические занятия	5
		ПЗ № 10 Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.	
Тема 4.2. Методы приготовления сложных горячих соусов		Содержание	13
		Взбивание с одновременным загущением, непрерывное размешивание, блендирование, введение эмульгаторов, уваривание, выпаривание, варка на водяной бане, варка при помешивании, растирание яиц, проваривание до загустения, взбивание при одновременном нагревании, процеживание, прогревание, охлаждение, замораживание, размораживание, разогрев, коррекция цветовых оттенков, панирование. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов.	
		Практические занятия	8
		ПЗ № 11 Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов	
Тема 4.3. Технология приготовления сложных горячих соусов		Содержание	10
		Ассортимент, температурный и санитарный режим, правила и технологии приготовления, примерные нормы выхода, органолептические показатели определения степени готовности и качества сложных горячих соусов: соуса голландского и его производных, соуса Beamaise и его производных,	

		остро-сладких густых соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.	
		Практические занятия	5
		ПЗ № 12 Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд	
Тема 4.4. Отпуск сложных горячих соусов		Содержание	49
		Методы сервировки и подачи сложных горячих соусов: “особо”, "под соусом". Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Температура подачи. Правила охлаждения чамораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Требования к безопасности и приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде.	
		Практические занятия	28
		ПЗ № 13 Разработка ассортимента	
		ПЗ № 14 Определение массы отходов, нетто и брутто при механической обработке мяса	
		ПЗ № 15 Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса	
		ПЗ № 16 Расчет массы отходов, нетто брутто, выхода полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья с учетом вида и кондиции мяса	
	Контрольные работы	2	
Раздел 5. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции			
Тема 5.1. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени.		Содержание	13
		Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.	
		Практические занятия	8
	ПЗ № 17 Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени		
Тема 5.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.		Содержание	53
		Варка на пару и “овощной подушке”, припускание, жарка на гриле, жарка на вертеле, тушение с гарниром и без, томление в горшочках, копчение,	

	запекание, их влияние на качество готовой продукции. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы, дичи, кролика.	
	Лабораторные работы	24
	Особенности при приготовлении полуфабрикатов из мяса домашней птицы. Ассортимент полуфабрикатов из мяса домашней птицы, гусиной и утиной печени. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления начинок для фарширования домашней птицы. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной, гусиной печени Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы.	
	Практические занятия	15
	ПЗ № 18 Разработка ассортимента	
	ПЗ № 19 Определение количества отходов, массы нетто, брутто; количества порций из заданного количества сырья; расчет массы пищевых отходов по формулам	
	Самостоятельная работа при изучении ПМ 03. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, их оформление и подготовка к защите.	127
	Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из овощей и грибов. 2. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд из овощей и грибов». 3. Разработка новых видов продукции (блюд из овощей и грибов). 4. Подготовка докладов и рефератов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из овощей и грибов у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из овощей и грибов».	

<p>5. Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из овощей и грибов.</p> <p>6. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных блюд из сыра.</p> <p>7. Разработка новых видов продукции (блюд из сыра).</p> <p>8. Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из сыра.</p> <p>9. Подготовка докладов и рефератов по темам: «История и происхождение сыров и сыроварения», «Вкусовые особенности и технология производства сыров у различных народов мира», «Методы и правила дегустации и оценки вкусовых и иных качеств сыров», «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из сыра».</p> <p>10. Составление таблиц: «Требования к качеству различных видов сыров, сроки их хранения».</p> <p>11. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>12. Составление таблиц: «Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд из рыбы».</p> <p>13. Разработка новых видов продукции (блюд из рыбы и нерыбного водного сырья).</p> <p>14. Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>15. Подготовка докладов и рефератов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из рыбы у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из рыбы», «Блюда из нерыбных продуктов моря».</p> <p>16. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из мяса.</p> <p>17. Составление таблиц: «Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд из мяса».</p> <p>18. Разработка новых видов продукции (блюд из мяса).</p> <p>19. Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из мяса.</p> <p>20. Подготовка докладов и рефератов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из мяса у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из мяса», «Блюда из мяса диких животных».</p> <p>21. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных блюд из птицы, дичи, кролика.</p> <p>22. Составление таблиц: «Требования к качеству, сроки реализации сложных блюд из птицы, дичи, кролика».</p> <p>23. Разработка новых видов продукции (блюд из птицы, дичи, кролика).</p> <p>24. Составление технологических и технико-технологических карт на блюда из птицы, дичи, кролика.</p> <p>25. Подготовка докладов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления блюд из птицы, дичи, кролика у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из птицы», «Блюда из пернатой дичи».</p> <p>26. Работа со сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур блюд зарубежной кухни, справочником технолога, нормативно-технической документацией.</p>	
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</p>	<p>20</p>

<p>Примерная тематика курсовых проектов (работ) по модулю:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Традиции и особенности русской кухни. 2. Соусы старинной русской и зарубежной кухни. 3. Монастырская кухня. 4. Пасхальный стол: традиции и обычаи. 5. Рождественский стол: традиции и обычаи. 6. Забытые блюда русской кухни. 7. Блюда из картофеля и корнеплодов старинной русской и зарубежной кухни. 8. Блюда царской кухни. 9. Ассортимент и особенности приготовления сложных горячих закусок для банкета-фуршет. 10. Ассортимент, приготовление и дизайн банкетных горячих блюд из рыбы. 11. Ассортимент, приготовление и дизайн банкетных горячих блюд из нерыбного водного сырья. 12. Ассортимент и особенности приготовления сложных горячих закусок. 13. Ассортимент, приготовление и дизайн банкетных горячих блюд из мяса. 14. Ассортимент, приготовление и дизайн банкетных горячих блюд из птицы. 15. Ассортимент и особенности приготовления блюд из жареной рыбы в кухнях народов разных стран. 16. Ассортимент и особенности приготовления блюд из жареного мяса в кухнях народов разных стран. 17. Особенности приготовления и оформления мясных блюд, жареных на вертеле. 18. Ассортимент, приготовление и оформление горячих блюд из рыбы. 19. Ассортимент, приготовление и оформление сложных горячих блюд из птицы. 20. Ассортимент, особенности приготовления и оформление блюд из морепродуктов. 21. Технология приготовления и дизайн выставочных блюд. 22. Ассортимент, особенности приготовления и подачи блюд из сыра. 23. Вегетарианский стол. 24. Ассортимент, приготовление и подача блюд из мяса диких животных. 	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. 2. Ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, используемыми для производства сложной горячей кулинарной продукции. 3. Ознакомление с организацией рабочих мест. 4. Формирование умений безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции. 5. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. 6. Формирование умений приготовления сложной горячей кулинарной продукции. 7. Формирование умений оформления и отпуска сложной горячей кулинарной продукции. 	36

8. Приобретение умений составления технологических карт на выпускаемую продукцию.	
<p>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю (концентрированная практика)</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Участие в разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи. 2. Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы и дичи. 3. Участие в организации рабочих мест. 4. Выбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: горячих закусок, супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса, птицы, дичи и кролика. 5. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. 6. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий оборудования и инвентаря. 7. Принятие организационных решений по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. 8. Выбор различных способов и приемов приготовления сложной горячей кулинарной продукции. 9. Выбор способов сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции. 10. Выбор температурного режима при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции. 11. Контроль, оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами. 12. Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сложной кулинарной продукции. 13. Оформление технологической документации. 	96
Всего	381

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии кулинарного производства», «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»;

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы, муляжи, комплект плакатов, фотографии оформленных блюд, кулинарных изделий;
- комплект мелкого производственного инвентаря;
- технические средства обучения и воспитания: DVD фильмы, DVD player; интерактивная доска; компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: образцы, комплект плакатов;
- комплект бланков технологической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кулинарного цеха:

– технологическое оборудование (столы производственные, стол-колода под рубку мяса, ванны моечные, раковины, холодильные шкафы, шкаф морозильный, ларь морозильный, куттер, мясорубка, миксеры, плиты электрические, пароконвектомат, кипятильник с регулятором, печь СВЧ, полки для досок, полка-шкаф, стеллажи, весы настольные, электрофритюрница, фондюшница, аппарат-гриль;

– производственный инвентарь (ножи: коренчатые, карбовочные, для чистки овощей, для удаления глазков, гастрономические для фигурной нарезки масла, ножи поварской тройки; разделочные доски; лотки (в т.ч. для заливных блюд); сковороды большие, средние, малые (в т.ч. для жаренья блинов, блинчиков); котлы наплитные (для варки и тушения блюд из мяса, овощей; для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем);

– кастрюли разной ёмкости; сотейники разной ёмкости; противни; венчики; веселки; вилки поварские (большие и малые); лопатки; приспособление для процеживания бульона; сита разного диаметра; черпаки; шумовки; дуршлагы разной ёмкости; шпатель для жаренья шашлыков; выемки различной формы; иглы шпиговальные; скребок для сливочного масла; формы для паштетов, заливных, сладких блюд, инвентарь и горелку для фондю;

- посуда;
- наборы специй;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно-технологическая документация.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий. Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 (с изменениями от 21.05.01, 20.05.07).

2. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями от 30.12.01, 10.01., 30.06.03, 31.12.05, 18,29, 30.12.06, 26.06., 8.11., 1.12.07, 12.06., 14, 27.10., 22.12.08).

4. ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000 г. № 29-ФЗ (с изменениями от 30.12.10 г., 10.01., 30.06.03, 22.08.04, 9.05., 5, 31.12.05, 31.03., 30.12.06, 12.06., 23.07., 27.10., 22, 30.12.08).

5. «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987.

6. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1324-03.

7. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078- 01.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию, и организации режима работы в дошкольных организациях .Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.4.1.2660-10.

9. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противо- эпидемиологических (профилактических) мероприятий. Санитарно- эпидемиологические правила СП 1.1.2193-07 и СП 1.1.1058-01.

10. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» Санитарно- эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями от 1.04.03,3.03.07).

11. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник

12. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие

13. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания (6-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

14. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (5-е изд.)учебник Академия 2017.

15. А.Т. Васюкова. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции учебник КноРус, 2018.

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д: Феникс, 2010

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2011

3. Ермакович Д.И. 100 самых вкусных блюд на земле.- Минск: Харвест, 2010.

4. Кумагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня: Учеб. пособие. -М., 2007

5. Кухни народов мира (31 том). - Издательство «Директ-Медиа» ПО ЗАКАЗУ ЗАО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2011.

6. Мальчикова И.Г. (и др.) Кулинария: Учеб. Пособие.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011

7. Могильный М.П. и др. Справочник работника общественного питания. - М.: ДеЛи плюс, 2011

8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП - 14-5 изд., испр. и доп. - СПб.: Профи, 2010

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: Здобнов А.И., Цыганенко В.А. - К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010

11. Сборник рецептов на продукцию общественного питания - М.: ДеЛи Плюс, 2011
12. Семенова Т.В., Озерова Л.П. Обработка и приготовление наиболее распространенных морепродуктов. Учебное пособие. - М.: ОЦПКРТ, 2012
13. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник. - М.: Форум, 2010
14. Отечественные журналы:
 - «Питание и общество»
 - «Вы и Ваш ресторан»
 - «Ресторанные ведомости»

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:
<http://www.pitportal.ru> - Ассоциация предприятий общественного питания.
<http://www.pogmas.ru> - Сборники нормативов

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» должно предшествовать получение первичных профессиональных знаний, умений и навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии повар, кондитер».

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков. Форма организации производственной практики - концентрированная. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно- педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой
 Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие 8-12 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных супов	критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;	Текущий контроль в форме: защиты лабораторных работ и практических занятий; контрольных работ по

	<p>органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных супов;</p> <p>показатели для проверки соблюдения рецептур;</p> <p>показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных супов;</p> <p>показатели качества заправочных для отдельных сложных супов;</p> <p>показатели качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>показатели качества сервировки, оформления и подачи сложных супов;</p> <p>реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>темам МДК;</p> <p>решение ситуационных задач по организации рабочих мест;</p> <p>решение ситуационных задач по расчету массы сырья.</p> <p>Зачеты по учебной и производственной практике</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса;</p> <p>критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных горячих соусов;</p> <p>показатели точности соблюдения рецептур;</p> <p>критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных горячих соусов и варианта их использования;</p> <p>показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных горячих соусов;</p> <p>показатели качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>критерии выбора варианта оформления тарелок и блюд сложными горячими соусами;</p> <p>реквизиты оформления технологической документации.</p>	

<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; показатели точности соблюдения рецептур; критерии выбора пищевых добавок для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра и варианта их использования; показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных блюд из овощей, грибов и сыра; показатели качества и безопасности готовой продукции; критерии выбора варианта оформления тарелок и сложных блюд из овощей, грибов и сыра; реквизиты оформления технологической документации.</p>	
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>критерии выбора безопасных схем организации производственного процесса; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря; показатели органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; показатели рациональности выбора технологических схем приготовления сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи; показатели точности соблюдения рецептур; критерии выбора пищевых добавок для</p>	

	<p>приготовления сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи и варианта их использования;</p> <p>показатели температурного и временного режима при приготовлении, подаче и хранении сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;</p> <p>показатели качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>критерии выбора варианта оформления тарелок и сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;</p> <p>реквизиты оформления технологической документации.</p>	
--	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
Организовывать собственную деятельность; определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- определение методов и способов решения профессиональных задач в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции; оценка эффективности и качества выполнения.	
Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- оценка рисков, решение проблем (в т.ч. нестандартных профессиональных задач) в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции	
Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, про-	эффективный поиск необходимой информации; анализ и оценка различных источников, включая электронные.	

фессиионального и личностного развития		
Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами и потребителями в ходе	
руководством, потребителями	обучения	
Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции	

3.3.33 ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции

общественного питания, укрупненная группа специальностей 260800Технология продукции и организация общественного питания в части освоения основного вида деятельности (ВД)::

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям повара в рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях кондитера или на предприятиях пищевой промышленности в должности изготовителя полуфабрикатов из теста.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных

мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных; отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 510 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 378 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 252 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 126 часов;

производственная практика – 96 часов, учебной практики 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкочтучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Коды профессии - нальных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов в (макс. учебная нагрузка)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю)

		<i>узкая и практика)</i>	Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		специальности), часов (если предусмотрена распределенная практика)	
ПК 4.1. – 4.4	Раздел 1. Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности.	16	16	155			36		-	
	Раздел 2. Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	39	13						26	-
	Раздел 3. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	94	64						30	-
	Раздел 4. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	79	44						35	
	Раздел 5. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	112	77						35	
	Раздел 6. Организация производства кондитерского цеха	38	38							
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (итоговая (концентрированная) практика)	96								
Всего:	510	252	155	-	126	-	36			

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ:

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
Мдк.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен
Учебная практика	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ 04 «Организация процесса приготовления и	Экзамен (квалификационный/по

приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	модулю)
---	---------

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 ПМ. 04 Проведение товароведной оценки сырья, его качества и безопасности		
Тема 1.1. Товароведная характеристика продуктов переработки какао-бобов, желирующих веществ	<p>Содержание</p> <p>1. Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий: шоколад, какао-порошок, требования к качеству. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность</p> <p>2. Товароведная характеристика желеобразных веществ.</p> <p>3. Товароведная характеристика крахмала, меда, заквасок.</p>	16
	<p>Практические занятия</p> <p>ПЗ № 1 Товароведная характеристика желеобразных веществ</p> <p>ПЗ № 2 Оценка качества шоколадных изделий и желеобразных веществ</p>	6
Раздел 2 ПМ 04.Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 2.1. Оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	<p>Содержание</p> <p>1. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста.</p> <p>2. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация лампы для карамели, оборудования</p>	13

изделий	для темперирования шоколада.	7
	Практические занятия	
	ПЗ № 3 Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Раздел 3 ПМ 04. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
Тема 3.1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание	64
	1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	2. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.: замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста на различных видах муки на дрожжах и закваске, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание теста сливочным маслом, разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка.	
	3. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.	
	4. Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
	5. Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	
	6. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварена. кренделя сдобного, кренделя заварного, праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба. куличей, караваев.	
	7. Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	8. Подходящие отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.	
	9. Варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
	10. Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
11. Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира		

	12.Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	
	Практические работы	38
	ПЗ № 4 Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
	ПЗ № 5 Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
	ПЗ № 6 Составление технологических схем.	
	ПЗ № 7 Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления	
	ПЗ № 8 Составление технико-технологических карт на авторскую выпечку	
Раздел 4.ПМ 04. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		
Тема 4.1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Содержание	44
	1. Ассортимент праздничных тортов.	
	2. Методы приготовления и оформления праздничных тортов; разрезание, намазывание и склеивание пластов; отсаживание из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещение украшений, отделка контурно-рельефная, отделка верха, боковых поверхностей и краев торта; охлаждение, упаковка.	
	3. Варианты комбинирования различных способов приготовления тортов.	
	4. Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов тортов.	
	5. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов.	
	6. Варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.	
	7. Технология приготовления и оформления праздничных тортов, торта тематического («Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский», «Хлеб-соль») торта фигурного, торта многоярусного, литерного торта, торта необычной формы («Шоколадная корзина с фруктами», марципановый торт, «Туесок с грибами») и другие.	
	8. Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего	

		использования.	
	9.	Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	
	10.	Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов.	
	Практические занятия		25
	1.	ПЗ № 9 Ассортимент праздничных тортов	
	2.	ПЗ № 10 Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов	
	3.	ПЗ № 11 Расчет массы сырья отделочных полуфабрикатов при приготовлении праздничных тортов	
Раздел 5. ПМ 04 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий			
Тема 5.1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание		77
	1	Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий	
	2	Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: смешивание, взбивание, выпекание, нарезка, заливка форм шоколадом, выкладывание начинки, охлаждение, извлечение из форм, порционирование, глазирование, упаковка конфет.	
	3	Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение орехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение.	
	4	Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	
	5	Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	
	6	Оформлять на тарелке мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде десерта	
	7	Украшать мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета.	
	8	Дополнительно отделывать сложные виды печенья и мелкоштучные кондитерские изделия.	
	Практические занятия		50
	ПЗ № 9 Ассортимент праздничных тортов		

	ПЗ № 12 Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий	
	ПЗ № 13 Расчет физико-химических показателей	
	ПЗ № 14 Расчет физико-химических показателей	
	ПЗ № 15 Расчет пищевой и энергетической ценности сложного вида печенья	
	ПЗ № 16 Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучных кондитерских изделий	
	ПЗ № 17 Составление технико-технологических карт на авторские мелкоштучных кондитерских изделий	
	ПЗ № 18 Составление технико-технологических карт на авторские сложные вида печенья	
Раздел 6 ПМ 04. Организация производства кондитерского цеха		
Тема 6.1. Организация производства кондитерского цеха	Содержание	38
	1. Организация рабочих мест по приготовлению мучных блюд и сложных изделий из теста.	
	2. Организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	3. Организация рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов .	
	4. Организация рабочих мест по приготовлению тортов.	
	5. Организация рабочих мест по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.	
	Практические занятия	5
	ПЗ № 19 Организация рабочего места для приготовления тортов	
	Лабораторные занятия	24
	Приготовление сдобных булочек. Органолептическая оценка качества.	
	Приготовление слоек, кренделей. Органолептическая оценка качества	
	Приготовление праздничного хлеба. Органолептическая оценка качества	
	Приготовление праздничных караваев. Органолептическая оценка качества	
	Приготовление тематического торта	
	Приготовление торта необычной формы	
	Приготовление марципанового торта	
	Приготовление литерного торта.	
	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	
	Приготовление сложного вида печенья	
	Самостоятельная работа	126
	- Изучение основных критерий оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
	- Изучение органолептических способов	

	<p>определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <ul style="list-style-type: none"> - Изучение требований к качеству основных продуктов и - дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления отделочных полуфабрикатов. - Изучение основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Изучение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Изучение требований безопасности хранения приготовленных изделий. - Изучение ассортимента изделий из сдобного теста национальных кухонь народов мира. - Изучение ассортимента, технологии приготовления праздничного хлеба национальных кухонь народов мира - Изучение ассортимента изделий из пресного теста. - Разработка рецептур авторских изделий и составление технико-технологических карт. - Разработка основных критериев оценки качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья. - Расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья. - Составление технологических схем мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья. - Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления. - Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий. - Изучение основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных изделий. - Рассчитать физико-химические показатели для заданного вида мелкоштучных кондитерских изделий или сложного вида печенья. Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления сложных мучных кондитерских изделий - Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления 	
--	--	--

	<p>мелкоштучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить анализ подбора производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. <p>Тематика домашних заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработать ассортимент отделочных полуфабрикатов для прослаивания основ в зависимости от их вида. - Проанализировать технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для снижения трудоемкости и минимизации отходов. - Составить варианты подбора различных способов приготовления тортов. - Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката. - Составить варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами. - Подобрать оформления для тематических праздничных тортов. - Разработать рецептуры отделочных полуфабрикатов (не менее трех наименований) для оформления тематических праздничных тортов. - Разработать различные технологии приготовления и оформления праздничных тортов с учетом качества и требований безопасности готовой продукции. - Разработать технологический процесс приготовления заданного полуфабриката для тортов. - Разработать украшения к праздничному торту с учетом его тематики и объема. - Составить технологические схемы приготовления полуфабрикатов для тортов из заданного вида рыбы для сложных блюд. - Разработать рецептуры мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья - Составить технологическую схему для приготовления заданного полуфабриката - Разработать технологический процесс приготовления заданного мелкоштучных кондитерских изделий или сложного вида печенья - Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении изделий из сахара. - Изучить виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при приготовлении мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста. - Изучить виды технологического оборудования и 	
--	---	--

	<p>производственного инвентаря используемые при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>- Организация рабочего места с учетом применения современного оборудования, инвентаря и информационных технологии.</p>	
<p>Учебная практика по модулю ПМ 04 Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; 2. организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; 3. приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; 4. оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 5. контроль качества и безопасности готовой продукции; 6. организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; 7. изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; 		36
<p>Производственная практика (по профилю специальности) итоговая (концентрированная) по модулю ПМ 04 Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. 2. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 3. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложных мучных кондитерских изделий 4. Подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать. 5. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов. 6. Темперировать шоколад. 7. Подготавливать сложные мучные кондитерские изделия. 8. Оформить сложные мучные кондитерские изделия. 9. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий 10. Определить готовность и качество сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом. 11. Организовывать рабочее место для приготовления десертов. 12. Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных мучных кондитерских изделий 13. Разрабатывать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия. 14. Организовывать технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий 		96

15. Составить технико-технологические карты на новые мучные кондитерские изделия	
16. Устанавливать и контролировать безопасное приготовления, хранения и подачу мучных кондитерских изделий	
Всего	510

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Кабинет технологии продукции общественного питания

Кабинет товароведения продовольственных товаров

Кабинет организации производства общественного питания

Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- интерактивная доска;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование **Учебного кулинарного цеха** и его рабочих мест:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- электрорыбоочистка;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- инжекторы;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- производственный инвентарь и инструменты;
- налитная и столовая посуда;
- приборы;
- сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018;
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник Академия 2018
3. О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента учебник КноРус, 2018.
4. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
5. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий (8-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
6. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
7. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
8. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
9. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. пособие Академия 2018
10. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства : Сырье и материалы (6-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Дополнительные источники:

1. Ресурсы Интернет сайтов
2. Отечественные журналы:
 - a. «Рестораны и гостиницы»
 - b. «Ресторатор»
 - c. «Торговое оборудование»
 - d. «Ресторанные ведомости»
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001, 480 с.
5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2002, 296 с.

6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2007, 170 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5-е издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2005, 416 с.
8. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Учебное пособие. М.: «Феникс» ОАО «Московские учебники», 2005, 380с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты:

- преподаватели дисциплин: «товароведение продовольственных товаров», «оборудование предприятий общественного питания», «технология продукции общественного питания», «организация производства в предприятиях общественного питания»;
- преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья»;
- преподаватель дисциплины «Математика».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 (ВИДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения для оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных десертов, организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной работы.</p>

	<p>полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>11. Правильно оценивает качество сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>органолептическим способом</p>	
<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>Производственные ситуации</p>

	<p>для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>11. Правильно оценивает качество сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.</p>	
--	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОП 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОП 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОП 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	

ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	
ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОП 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОП 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	
ОП 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях.	

3.3.34 ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида деятельности (ВД):: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям 16675 Повар, 129901 Кондитер при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля:

Целью овладения ПМ 05 является овладение теоретическими знаниями, необходимыми для приготовления сложных десертов, приобретение умений их использовать и формирование профессиональных компетенций.

Задачи профессионального модуля:

- усвоение ключевых понятий в области приготовления холодного и горячего десерта;
- изучение ассортимента сложных холодных и горячих десертов, методов и технологий их приготовления;
- овладение органолептическим методом оценки качества холодных и горячих десертов;
- приобретение умений проводить необходимые расчеты;
- формирование умений оформлять сложные холодные и горячие десерты.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- оценивать качество продуктов органолептическими методами;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и холодных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –504 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 372 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 252 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 120 часов;

производственной практики - 96 часов, учебной практики 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.	Раздел 1. Организация технологических процессов производства и приготовление сложных холодных десертов	177	137	72		40		36	
ПК 5.2.	Раздел 2. Организация технологических процессов производства и приготовление сложных горячих десертов	195	115	74		80			
ПК 5.1.,5.2.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	96							96
	Всего:	504	252	146	-	120	-	36	96

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ:

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Экзамен
Учебная практика	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»	Экзамен (квалификационный/по модулю)

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация технологических процессов производства и приготовление сложных холодных десертов		137
МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		
Тема 1.1. Организация технологических процессов приготовления сложных холодных десертов	<p>Содержание</p> <p>1. Организация технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных холодных десертов. Ассортимент сложных холодных десертов и его характеристика. Нормативная и технологическая документация. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных холодных десертов; полуфабрикатов; начинок, соусов и глазури к ним. Температурный режим, правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>2. Организация рабочих мест. Виды технологического оборудования и принципы его размещения. Виды производственного инвентаря, безопасное использование</p>	38

		оборудования и инвентаря. Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса, требования охраны труда, санитарно-гигиенических норм и правил.	
	Практические занятия		15
	1.	ПЗ № 1 Организация рабочих мест	
	2.	ПЗ № 2 Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных холодных десертов	
Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов	Содержание		99
	1.	Подготовка сырья к производству. Сырье: характеристика и требования к качеству. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного приготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности их хранения. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.	
	2.	Методы приготовления сложных холодных десертов. Варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование, порционирование. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.	
	3.	Технология приготовления сложных холодных десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Ассортимент; технология приготовления; основные показатели оценки качества готовых десертов, органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.	
	4.	Отпуск сложных холодных десертов. Способы сервировки, варианты оформления, отделки и подачи сложных холодных десертов. Техника декорирования. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов	
	Практические работы		57
	1.	ПЗ № 3 Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов	
	2.	ПЗ № 4 Способы сервировки, варианты оформления, отделки и подачи сложных холодных десертов.	

	3.	ПЗ № 5 Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных холодных десертов	
	4.	ПЗ № 6 Расчет сырья, определение качества порций сложных холодных десертов с учетом вида, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов	
	5.	ПЗ № 7 Составление таблиц «Требования, предъявляемые к качеству сложных холодных десертов»	
	6.	ПЗ № 8 Разработка новых видов продукции	
	Контрольные работы		2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, подготовка к их защите.			40
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных холодных десертов. 2. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации отдельных сложных холодных десертов». 3. Разработка новых видов продукции. 4. Составление технологических и технико-технологических карт. 5. Подготовка докладов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных десертов у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче холодных десертов». 6. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур блюд зарубежной кухни, справочником технолога, нормативно - технической документацией.			
Раздел 2. Организация технологических процессов производства и приготовления сложных горячих десертов			115
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			
Тема 2.1. Организация технологических процессов приготовления сложных	Содержание		23
	1.	Организация технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных горячих десертов. Ассортимент сложных горячих десертов и их характеристика. Нормативная и технологическая документация. Последовательность и безопасность	

горячих десертов		видения технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных горячих десертов; полуфабрикатов; начинок, соусов и глазури к ним.	
	2.	Организация рабочих мест. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов. Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса; требования охраны труда, санитарно-гигиенических норм и правил.	
	Практические занятия		10
	1.	ПЗ № 9 Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных горячих десертов	
Тема 2.2. Приготовление сложных горячих десертов	Содержание		92
	1.	Подготовка сырья к производству. Сырье; виды, их характеристика и требования к качеству. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов. Требования к безопасности их хранения. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.	
	2.	Методы приготовления сложных горячих десертов. Смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмахивание в жидкое «фондю», порционирование. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.	
	3.	Технология приготовления сложных горячих десертов. Ассортимент; технология приготовления; основные показатели оценки качества готовых десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков, шоколадно-фруктового фондю, десертов, фламбе. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.	
	4.	Отпуск сложных горячих десертов. Способы сервировки, варианты оформления, отделки и подачи сложных горячих десертов. Техника декорирования. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов.	
	Лабораторные работы		24
	1.	Приготовление и отпуск сложных железированных холодных десертов и соусов, используемых при их подаче. Оценка качества сырья и готовой продукции	
	2.	Приготовление и отпуск сложных холодных десертов.	

		Оценка качества сырья и готовой продукции.	
	3	Приготовление и отпуск сложных холодных десертов с тестовой основой (или выпеченными полуфабрикатами из теста). Оценка качества сырья и готовой продукции.	
	4	Приготовление и отпуск сложных горячих десертов и соусов, используемых при их подаче. Оценка качества сырья и готовой продукции.	
	Практические занятия		40
	1.	ПЗ № 10 Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных горячих десертов	
	2.	ПЗ № 11 Расчет сырья, определение количества порций сложных горячих десертов с учетом вида, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов	
	3.	ПЗ № 12 Составление таблиц «Требования, предъявляемые к качеству сложных горячих десертов»	
	4.	ПЗ № 13 Разработка новых видов продукции	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, подготовка к их защите.</p>			80
<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных горячих десертов. 2. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации отдельных сложных горячих десертов». 3. Разработка новых видов продукции. 4. Составление технологических и технико-технологических карт. 5. Подготовка докладов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления горячих десертов у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче горячих десертов». 6. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур блюд зарубежной кухни, справочником технолога, нормативно-технической документацией. 			
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с ассортиментом сложных холодных и горячих десертов; - ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарем, используемых для производства сложных холодных и горячих десертов; - овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - ознакомление с организацией рабочих мест; - освоение навыков подготовки сырья, приготовления и подбора соусов, сиропов, глазури для отпуска сложных холодных и горячих десертов; - освоение навыков подготовки сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - освоение навыков приготовления сложных холодных и горячих десертов; - освоение методов оценки качества сложных холодных и горячих десертов; 			36

- освоение навыков оформления и отпуска сложных холодных и горячих десертов; овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию.	
Производственная практика (для СПО - (по профилю специальности) итоговая по модулю) концентрированная практика Виды работ: 1. Участие в разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. 2. Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложных десертов. 3. Участие в организации рабочих мест. 4. Выбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря. 5. Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 6. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. 7. Приготовление сложных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. 8. Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих сложных десертов. 9. Выбор вариантов оформления сложных холодных и горячих десертов. 10. Оформление и отделка сложных десертов. 11. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов. 12. Контроль качества и безопасности готовой продукции. 13. Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов. 14. Оформление технологической документации.	96
Всего	504

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии кулинарного производства», «Технологии кондитерского производства», «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; а также по возможности учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы, муляжи, комплект плакатов, фотографии оформленных блюд, кулинарных изделий;
- комплект мелкого производственного инвентаря;
- технические средства обучения и воспитания: DVD фильмы, DVD player; интерактивная доска; компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кондитерского производства»:

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы, комплект плакатов, фотографии оформленных хлебобулочных и кондитерских изделий;
- комплект мелкого производственного инвентаря;

– технические средства обучения и воспитания: DVD фильмы, DVD player, интерактивная доска; компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы;

– комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- рабочие места на 25 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- комплект учебно-методической документации;
- основные виды оборудования;
- наглядные пособия: образцы, комплект плакатов;
- комплект бланков технологической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кулинарного цеха:

– технологическое оборудование (столы производственные, стол-колода под рубку мяса, ванны моечные, раковины, холодильные шкафы, шкаф морозильный, ларь морозильный, куттер, мясорубка, миксеры, плиты электрические, пароконвектомат, кипятильник с регулятором, печь СВЧ, полки для досок, полка-шкаф, стеллажи, весы настольные, электрофритюрница, фондюшница);

– производственный инвентарь (ножи: коренчатые, карбовочные, для чистки овощей, для удаления глазков, гастрономические для фигурной нарезки масла, ножи поварской тройки; разделочные доски; лотки (в т.ч. для заливных блюд); сковороды большие, средние, малые (в т.ч. для жаренья блинов, блинчиков); котлы наплитные (для варки и тушения блюд из мяса, овощей; для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем); кастрюли разной ёмкости; сотейники разной ёмкости; противни; венчики; веселки; вилки поварские (большие и малые); лопатки; приспособление для процеживания бульона; сита разного диаметра; черпаки; шумовки; дуршлагы разной ёмкости; шпажки для жаренья шашлыков; выемки различной формы; иглы шпиговальные; скребок для сливочного масла; формы для паштетов, заливных, сладких блюд, инвентарь и горелка для фондю);

- посуда;
- наборы специй;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно-технологическая документация.

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест кондитерского цеха:

– технологическое оборудование (столы производственные, столы кондитерские, ванны моечные, раковины, холодильные шкафы, шкаф морозильный, миксеры, тестомесильная машина, электроплиты, печь конвекционная, шкаф расстойный, пароконвектомат, весы настольные, стеллажи);

– производственный инвентарь (венчики для взбивания разных размеров, скалки для раскатки теста, резцы для теста, выемки кондитерские, лопатки, весёлки, ножи, наконечники кондитерские с мешочками для отсадки крема, сита, кисточки для смазывания кондитерских изделий, ступка с пестиком, кольцо для круглых тортов, шаблон для деления торта, листы кондитерские двухбортовые и трехбортовые, противни, формы кондитерские разных конфигураций, тарталетницы и др.);

- посуда;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно-технологическая документация.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник Академия 2018
2. Л.А. Радченко. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник КноРус, 2018. Для СПО и НПО.
3. Татарская Л.Л.
4. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. пособие Академия 2018
5. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания Академия 2017 год.
6. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) Академия 2018
7. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный
8. практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
9. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты (6-е изд.)

Дополнительные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств. - М.: ИТК «Дашков и К°», 2011
2. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. - М.: Изд. Центр «Академия», 2006
3. Европейские обычаи питания: Учеб. пособие / Перевод с англ. Михедовой А.А. - М., 2007
4. Ермакович Д.И. 100 самых вкусных блюд на земле. - Минск: Хорвест, 2010
5. Кухни народов мира (31 том). Издательство «Директ-Медиа» по заказу ЗАО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2011
6. Могильный М.П. и др. Справочник работника общественного питания. - М.: ДеЛи плюс, 2011
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: Здобнов А.И., Цыганенко В.А.. - К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010
8. Сборник рецептов на продукцию общественного питания - М.: ДеЛи Плюс, 2011
9. Кумагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня: Учеб. пособие. - М., 2007
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП - 14-е изд., испр. и доп. - СПб.: Профи, 2010
11. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. Васюковой А.Т. - М.: НТК «Дашков и К°», 2009
12. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Изд. 11 -е, испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2011
13. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010
14. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Л. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник. - М., Академия, 2010
15. Журналы:

- «Питание и общество»
- «Пищевая промышленность»
- «Ресторанные ведомости»
- «Вы и Ваш ресторан»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» должно предшествовать получение первичных профессиональных знаний, умений и навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии повар, кондитер».

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков. Форма организации производственной практики – концентрированная. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и специальности «Технология продукции общественного питания».

4.5. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие 8-12 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса приготовления сложных холодных десертов; критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование; органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; критерии выбора варианта сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;	Текущий контроль в форме: защиты практических и лабораторных занятий; тестирования; контрольных работ; оценки результатов самостоятельной подготовки студентов. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест.

	<p>критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>критерии выбора отделочных видов теста;</p> <p>критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>критерии рациональности выбора начинок, соусов и глазури для отдельных холодных сложных десертов;</p> <p>показатели для проверки соблюдения рецептур;</p> <p>критерии выбора варианта оформления сложных холодных десертов, их декорирование;</p> <p>показатели качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>показатели качества сервировки и подачи сложных холодных десертов;</p> <p>показатели температурно-влажностного и санитарного режима приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;</p> <p>показатели точности расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных десертов;</p>	<p>Зачеты по учебной и производственной практике.</p> <p>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
	<p>- реквизиты оформления технологической документации.</p>	
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>Критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование;</p> <p>органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>критерии выбора варианта сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>показатели качества обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>критерии рациональности выбора начинок, соусов и глазури для</p>	

	<p>отдельных горячих сложных десертов; показатели соблюдения рецептур; критерии выбора варианта оформления сложных горячих десертов, их декорирование; показатели качества и безопасности готовой продукции; показатели качества сервировки и подачи сложных горячих десертов; показатели температурно-влажностного и санитарного режима приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; показатели точности расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих десертов; реквизиты оформления технологической документации.</p>	
--	--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную, значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор схем и методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения, определенными руководителем, в области ведения технологических процессов, производства сложных холодных и горячих десертов	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	критерии принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях показатели контроля, оценки и коррекции результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства сложных холодных и горячих десертов	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск и использование необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- критерии навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- демонстрация готовности брать на себя ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	- умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение
заниматься самообразованием. осознанно планировать повышение квалификации	квалификации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- Ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3.3.35 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВИД): «Организация работы структурного подразделения» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

6.3. Организовывать работы трудового коллектива.

6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям 16675 Повар, 129901 Кондитер при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля:

Целью овладения ПМ 06 является изучение и закрепление теоретических знаний и приобретение умений в области управления структурным подразделением, планирования

его работы, экономики труда в организации, а также формирование необходимых компетенций.

Задачи профессионального модуля:

- овладение основными понятиями;
- рассмотрение вопросов анализа и планирования основных показателей деятельности предприятия общественного питания;
- изучение вопросов управления структурным подразделением и приобретение умений использовать эти знания на практике;
- планирование работы исполнителей, выявление должностных обязанностей работников структурного подразделения;
- участие в контроле за ходом выполнения работ исполнителями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего - 462 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 330 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 220 часов;
самостоятельной работы обучающегося - 110 часов;
производственной практики - 96 часов, учебной практики 36.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация работы структурного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3.	Организовывать работы трудового коллектива
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект) часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

ПК 6.1.	Раздел 1. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	141	106	28	–	35	20	36	
ПК 6.2.	Раздел 2. Планирование работы исполнителей	77	32	6	–	45			
ПК 6.3.-6.4.	Раздел 3. Управление персоналом	112	82	22	–	30			
ПК 6.5.	Производственная практика (по профилю специальности), часов	96							96
	Всего:	462	220	62	–	110	20	36	96

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ:

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК.07.01 Управление структурным подразделением организации	Экзамен
Учебная практика	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»	Экзамен (квалификационный/по модулю)

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 ПМ 06. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания		106
МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации		
Тема 1.1. Виды и принципы анализа хозяйственной деятельности	Содержание	3
	Классификация видов анализа финансово-хозяйственной деятельности по следующим признакам: по времени проведения (предварительный, оперативный, последующий); по степени охвата (комплексный и тематический); по	

	<p>ширине сравнения (межхозяйственный и внутрихозяйственный), их характеристика и назначение. Принципы экономического анализа, их содержание.</p> <p>Приемы экономического анализа: сравнение, группировка, исчисление средних и относительных величин, способ скорректированных показателей (цепных подстановок), графическое изображение данных, составление аналитических таблиц, индексы, ряды динамики, балансовая увязка показателей, их краткая характеристика.</p> <p>Методы экономического анализа: понятие, особенности, краткая характеристика, область применения.</p>	
Тема 1.2. Анализ и планирование объема производства и реализации продукции	<p>Содержание</p> <p>Анализ объема производства и реализации продукции: назначение, объекты, задачи, информационная база. Методика проведения и назначение экономического анализа: динамики объема производства и реализации продукции; основных факторов, влияющих на объем реализации продукции предприятия; ритмичности роста объемов производства и реализации продукции; ассортимента и структуры объема производства и реализации продукции. Планирование объема производства и реализации продукции.</p> <p>Резервы увеличения объема производства и реализации продукции на предприятии.</p>	10
Тема 1.3. Анализ издержек производства и обращения	<p>Содержание</p> <p>Анализ издержек производства и обращения на предприятии: значение, задачи, информационная база. Методика и последовательность проведения анализа издержек производства и обращения: анализ издержек по общему объему и отдельным статьям, анализ факторов, влияющих на уровень и сумму издержек.</p> <p>Выявление резервов экономии издержек, проведение мероприятий по снижению издержек производства и обращения.</p>	13
Тема 1.4. Анализ показателей по ТРУДУ	<p>Содержание</p> <p>Анализ показателей по труду: значение, задачи, информационная база. Взаимосвязь показателей по труду. Методика и последовательность проведения анализа показателей по труду: анализ трудовых ресурсов, производительности труда; расчет факторов, влияющих на производительность труда и численность персонала, анализ расходов на оплату труда.</p> <p>Выявление резервов повышения эффективности труда и использования расходов на оплату труда.</p> <p>Мероприятия по увеличению производительности труда и эффективности использования материальных</p>	4

	и трудовых ресурсов.	
Тема 1.5. Анализ валового дохода предприятия	Содержание	13
	Анализ валового дохода: значение, задачи, информационная база. Методика и последовательность проведения анализа валового дохода: анализ валового дохода по общему объему и по составу, анализ факторов, влияющих на сумму валового дохода. Резервы увеличения доходов предприятия.	
Тема 1.6. Анализ финансовых результатов деятельности предприятия	Содержание	14
	Анализ финансовых результатов (прибыли и рентабельности) предприятия: значение, задачи, информационная база. Методика и последовательность этапов проведения анализа прибыли и рентабельности: анализ прибыли по общему объему и видам, анализ факторов, влияющих на сумму прибыли, анализ внереализационных доходов, расходов и рентабельности. Выявление резервов повышения эффективности финансовых результатов предприятия. Мероприятия по увеличению прибыли и повышению эффективности ее использования.	
Тема 1.7. Планирование основных показателей производства. Финансы предприятий общественного питания	Содержание	49
	Планирование снабжения предприятий общественного питания сырьем и товарами, определение объема поступлений по отдельным видам. Планирование товарооборота предприятий общественного питания. Экономическое обоснование, планирование и прогнозирование издержек производства и обращения, расходов на продажу в целом по предприятию и по отдельным статьям. Планирование и прогнозирование прибыли и рентабельности предприятия общественного питания. Порядок распределения и использования прибыли на предприятиях общественного питания. Финансы предприятия: понятие, сущность и функции.	

	<p>Имущество и капитал предприятия. Основные и оборотные фонды предприятия, нематериальные активы: понятие, структура, назначение, показатели эффективности. Расчет потребности в оборотных средствах.</p> <p>Кредит, его сущность, функции и формы. Порядок получения и погашения кредитов предприятиями общественного питания. Особенности кредитования предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм.</p> <p>Финансовый контроль: понятие, назначение, функции.</p>	
	<p>Практические занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация производственного и материально-технического снабжения 2. Организация работы заготовочных цехов 3. Организация работы доготовочных цехов 4. Организация работы специализированных цехов 5. Организация работы специализированных цехов 6. Оперативное планирование работы производства 7. Виды меню 8. Расчет сырья и составление заданий бригадам 9. Расчет сырья и составление заданий бригадам 10. Расчет сырья и составление заданий бригадам 11. Нормативная документация предприятий общественного питания 12. Нормативная документация предприятий общественного питания 	28
Раздел 2. Планирование работы исполнителей		32
Тема 2.1. Персонал предприятия общественного питания и оплата его труда	<p>Содержание</p> <p>Персонал предприятия: структура и состав, назначение. Планирование численности и состава персонала. Рабочее время: понятие, состав, использование, бюджет рабочего времени.</p> <p>Трудовые отношения в предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм.</p> <p>Зарботная плата: понятие, принципы организации.</p> <p>Формы и система оплаты труда, их разновидности, преимущества и недостатки, область применения.</p> <p>Фонд оплаты труда: назначение, структура, источники формирования. Анализ и формирование расходов на оплату труда в предприятиях общественного питания. Контроль за расходованием средств на оплату труда.</p> <p>Анализ основных показателей по труду и заработной плате.</p>	14
Тема 2.2. Планирование	Содержание	24

выполнения работ исполнителями	Планирование работы исполнителей: понятие, назначение. Должностные обязанности работников структурного подразделения (технолога, поваров, других работников кухни). Должностные инструкции: понятие, назначение, структура.	
	<p>Практические занятия</p> <p>13. Организация труда работников общественного питания</p> <p>14. Организация труда работников общественного питания</p> <p>15. Основные направления организации труда</p> <p>16. Расчет персонала предприятия</p> <p>17. Графики выхода на работу</p> <p>18. Графики выхода на работу</p>	12
Раздел 3. Управление персоналом		82
Тема 3.1. Кадровая политика предприятия. Планирование потребности в трудовых ресурсах	Содержание	8
	Кадровая политика: понятие, цели, задачи, основные направления, типы, факторы, влияющие на выбор направлений. Взаимосвязь кадровой политики со стратегией развития организации и ее миссией. Требования, предъявляемые к кадровой политике. Кадровое планирование: сущность, цели и задачи. Качественное и количественное планирование персонала. Определение численности и структуры персонала. Факторы, влияющие на потребность в рабочей силе. Этапы кадрового планирования. Методы планирования потребности в кадрах (балансовый, нормативный, математико-статистический). Разработка и анализ документов регламентирующих деятельность персонала: профессионально-квалификационных моделей, профессиограмм, штатного расписания, должностных инструкций. Квалификационные требования к работникам организаций общественного питания. Нормативные документы, их устанавливающие. Корпоративная культура, кодекс поведения персонала.	
Тема 3.2. Подбор персонала	Содержание	12
	Организация процесса отбора персонала. Критерии оценки профессиональной пригодности претендентов: профессионально-квалификационные, деловые, индивидуально-психологические, психофизиологические, личностные. Требования, предъявляемые к критериям оценки. Источники привлечения персонала: внутренние и внешние, их преимущества и недостатки. Методы привлечения подходящих кандидатур: активные и пассивные. Факторы, влияющие на процесс отбора персонала. Сбор предварительной информации о кандидатах. Предварительное собеседование. Сбор и анализ	

	<p>сведений о кандидате: изучение документов, резюме, анкеты, характеристики, автобиографии, результатов тестирования, установление испытательного срока.</p> <p>Методы отбора персонала: личностные опросники, тесты общих способностей, имитационные тесты, групповые методы отбора.</p> <p>Кадровое, информационное, техническое и правовое обеспечение системы управления персоналом.</p> <p>Проверка информации, представленной кандидатом.</p> <p>Решение о приеме кандидата на работу. Система оценки. Процедура принятия окончательного решения.</p> <p>Показатели эффективности процесса отбора кадров.</p> <p>Ошибки, допускаемые в процессе отбора.</p> <p>Правовые аспекты найма на работу. Нормативно-методическое обеспечение системы управления персоналом. Стандарты организаций, регламентирующие работу разных структурных подразделений организаций общественного питания.</p> <p>Делопроизводственное обеспечение системы управления персоналом. Документирование кадровой работы.</p>	
Тема 3.3. Профессиональная ориентация и социальная адаптация персонала	<p>Содержание</p> <p>Профориентация персонала: понятие, цели, порядок проведения. Основные формы профориентационной работы. Виды профориентации в организации: индивидуальная, коллективная, общая, специальная.</p> <p>Адаптация персонала в организации: понятие, цели, виды. Структура процесса адаптации новых работников к труду в организации. Введение в организацию, подразделение, должность. Оценка результатов адаптации: объективные и субъективные показатели. Особенности адаптации персонала организации общественного питания.</p> <p>Роль корпоративной культуры в организации работы персонала организации общественного питания.</p>	12
Тема 3.4. Деловая оценка персонала	<p>Содержание</p> <p>Деловая оценка персонала: понятие, цели, задачи, методы.</p> <p>Процесс оценки результативности труда. Критерии оценки: деловых и профессионально-квалификационных качеств, результатов и сложности труда, личного трудового вклада. Нетрадиционные подходы к оценке персонала.</p> <p>Аттестация кадров: понятие, цели, виды, процедура, периодичность проведения. Объекты и показатели аттестационной оценки. Порядок проведения аттестации: график, состав комиссии, схема проведения, участники, итоговый документ, правовые последствия. Специфика аттестации персонала организаций общественного питания.</p>	10
Тема 3.5. Обучение	Содержание	10

персонала	<p>Профессиональное обучение персонала: цели, предъявляемые требования, периодичность. Формы обучения: индивидуальные, бригадные, курсовые, с отрывом от производства, без отрыва от производства.</p> <p>Методы обучения в организациях: наставничество, инструктаж, ротация, самообучение, тренинги, коучинг, консультирование. Тренинга как форма и метод обучения персонала: понятие, организация проведения.</p> <p>Виды обучения: подготовка новых работников, обучение вторым смежным профессиям, переподготовка, повышение квалификации.</p> <p>Программы обучения, их содержание и виды (стандартные и индивидуальные). Разработка и реализация учебных программ.</p> <p>Система оценки знаний, умений и навыков.</p> <p>Определение потребности в обучении персонала предприятия общественною питания. Контроль за обучением персонала.</p>	
Тема 3.6. Планирование деловой карьеры	<p>Содержание</p> <p>Карьера: понятие, цели, задачи, виды (профессиональная, внутриорганизационная), этапы. Программы развития и поддержки карьеры. Планирование работы с кадровым резервом. Профессиональная диагностика деловых и личностных качеств персонала. Карьерограмма. Специфика управления карьерой в предприятиях. Пути сглаживания последствий перемещения кадров. Высвобождение персонала.</p>	10
Тема 3.7. Мотивация поведения персонала в процессе трудовой деятельности	<p>Содержание</p> <p>Мотивация труда: понятие, назначение, сущность и ее принципы. Мотивы человеческой деятельности: потребности, интересы, стимулы. Мотивация и социально - экономическая поддержка. Концепция стимулирования. Виды стимулирования труда и требования к его организации. Материальное поощрение. Механизм оплаты труда. Сущность и принципы организации оплаты труда. Неэкономические способы мотивации.</p>	10
Тема 3.8. Эффективность управления персоналом	<p>Содержание</p> <p>Эффективность управления персоналом: критерии и факторы, влияющие на ее уровень. Методы определения эффективности затрат на персонал. Экономическая и социальная эффективность управления персоналом. Оценка трудового вклада. Комплексная оценка управленческого труда: показатели, расчет. Определение экономического ущерба, вызванного текучестью кадров.</p>	29
	<p>Практические занятия</p> <p>19. Экономические показатели структурного подразделения</p>	22

	<p>20. Экономические показатели структурного подразделения</p> <p>21. Экономические показатели структурного подразделения</p> <p>22. Организация управления предприятием</p> <p>23. Разработка норм труда в общественном питании</p> <p>24. Разработка норм труда в общественном питании</p> <p>25. Техническое нормирование</p> <p>26. Техническое нормирование</p> <p>27. Техническое нормирование</p> <p>28. Техническое нормирование</p>	
Самостоятельная работа при изучении ПМ 06		110
<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить два варианта меню бизнес-ланча. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 80 порций закуска одного из вариантов. 2. Составить схему организационной структуры управления рестораном. Определить качество профессиональной пригодности к работе технолога предприятия. 3. Составить схему взаимосвязи функциональных подразделений кафе работающего на полуфабрикатах. Подобрать оборудование и инвентарь для работы цеха доработки полуфабрикатов. 4. Составить меню завтрака для туристов. Рассчитать количество сырья нетто для приготовления 50 порций одного блюда. 5. Составить схему организационной структуры управления кафе. Определить качества профессиональной пригодности к работе директора предприятия 6. Составить схему взаимосвязи функциональных подразделений столовой с полным производственным циклом. Организовать работу в одном из производственных подразделений. 7. Подобрать пять холодных закусок для кафе, и расположить их в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья нетто для одного блюда на 70 порций. 8. Составить схему взаимосвязи производственных цехов столовой с полным производственным циклом. Подобрать оборудование и инвентарь для работы одного из доготовочных производственных цехов. 9. Составить меню дневного рациона для столовой пансионата на 300 мест. Расположить блюда в определенной последовательности рассчитать количество сырья массой брутто одного напитка. 10. Составить схему технологического процесса в предприятии с полным производственным циклом. Организовать процесс реализации готовой продукции. 11. Составить меню обеда для столовой техникума. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 500 порций горячего блюда. 12. Составить меню дневного рациона столовой санатория для диеты №1 расположить блюда в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья массой нетто для приготовления 200 порций напитка. 13. Составить схему организационной структуры управления столовой. Определить качества профессиональной пригодности повара предприятия. 14. Подобрать 5 вторых горячих блюд для кафе и расположить их в определенно последовательности. Рассчитать количество сырья массой 		

<p>брутто для приготовления 70 порций одного блюда.</p> <p>15. Подобрать 3 первых и 3 вторых горячих блюда для столовой. Расположить их в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья для приготовления 150 порций первого горячего блюда.</p> <p>16. Составить схему взаимосвязи производственных цехов кафе с полным производственным циклом. Подобрать оборудование и инвентарь для работы одного из заготовочных производственных цехов.</p> <p>17. Подобрать блюда для меню обеда диеты №7 рассчитать количество сырья массой брутто на 400 порций одного холодного блюда.</p> <p>18. Составить схему взаимосвязи производственных цехов ресторана с полным производственным циклом. Подобрать оборудование и инвентарь для работы холодного цеха предприятия.</p> <p>19. Подобрать 5 вторых горячих блюд для кафе и расположить их в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья массой нетто для приготовления одного блюда на 60 порций.</p> <p>20. Составить схему взаимосвязи функциональных подразделений ресторана с полным производственным циклом. Организовать работу горячего цеха предприятия.</p>	
Учебная практика	36
Производственная практика (для СПО - по профилю специальности) итоговая по модулю (концентрированная)	96
<p>Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием</p> <p>Инструктаж о прохождении практики по профилю специальности: ознакомление с программой практики, ее задачами, целями и порядком проведения, с правилами внутреннего распорядка, графиком перемещения практикантов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды, с правилами производственной санитарии и личной гигиены.</p> <p>Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности (проводит специалист, ответственный за технику безопасности по предприятию).</p> <p>Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, тип и класс, режим работы, контингент питающихся, структура производства, состав и расположение производственных, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их оснащение и оборудование, соответствие общему технологическому циклу предприятия, требованиям санитарии и гигиены.</p> <p>Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии. Отличительные признаки профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов.</p> <p>Ознакомление со структурным подразделением предприятия общественного питания, его функциями, штатом работников.</p> <p>Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p>	4
<p>Тема 2. Участие в планировании основных показателей производства</p> <p>Ознакомление с основными экономическими показателями хозяйственной деятельности организации и её структурных подразделений.</p> <p>Анализ основных экономических показателей предприятия.</p> <p>Выявление эффективности использования ресурсов организации.</p> <p>Установление номенклатуры экономических показателей, по которым оценивается эффективность деятельности структурного подразделения.</p> <p>Оценка эффективности деятельности по основополагающим экономическим показателям.</p> <p>Участие в планировании основных показателей производства.</p>	6

<p>Тема 3. Планирование работы структурного подразделения Изучение опыта планирования работы структурного подразделения. Ознакомление со стратегическим, оперативным и текущим планированием работы организации и его структурного подразделения. Ознакомление с планами работы подразделения (годовым, квартальным и на ближайший рабочий день). Установление экономических показателей плана. Участие в работе по краткосрочному планированию. Анализ плана работы подразделения и разработка предложений по его совершенствованию. Разработка бизнес-плана структурного подразделения.</p>	6
<p>Тема 4. Организация работы трудового коллектива Ознакомление с производственной работой трудового коллектива. Выявление организационных форм работы трудового коллектива. Ознакомление с порядком принятия управленческих решений в структурном подразделении организации. Установление типов принимаемых управленческих решений. Выявление этапов принятия решений в структурном подразделении и наиболее распространенных проблем и вопросов, по которым принимаются решения. Участие в принятии решений по проблемам организации. Самостоятельное принятие решений и доведение их до руководства подразделения.</p>	6
<p>Тема 5. Контроль за ходом выполнения работ исполнителями и оценка результатов Ознакомление с контролем за ходом выполнения работ исполнителями. Установление видов контроля, применяемых в предприятиях общественного питания, и субъектов, уполномоченных проводить производственный контроль. Изучение СП 1.1.2193-07 и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий». Выявление соответствия (несоответствия) фактически проводимых контрольных мероприятий установленным требованиям. Оценка результатов выполнения работ исполнителями: показатели, их соответствие установленным на предприятии общественного питания требованиям. Выявление органов государственного контроля, уполномоченных на проведение контрольных мероприятий в пределах их компетенций. Ознакомление с результатами их проверок. Соблюдение требований ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального контроля».</p>	6
<p>Тема 6. Ведение утвержденной учетно-отчетной документации Ознакомление с учетно-отчетной документацией предприятия общественного питания. Составление товарных накладных и счетов-фактур, накладных на отпуск продуктов и тары из кладовой. Составление товарного отчета. Участие в проведении инвентаризации, составление инвентаризационной описи и сличительной ведомости. Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции. Оформление документов по операциям на производстве с цеховым делением. Документальное оформление получения и списания материалов.</p>	8
<p>Курсовой проект</p>	20

<p>Примерная тематика курсовых работ (проектов):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация работы холодного цеха ресторана первого класса санатория на 100 мест. - Организация работы горячего цеха ресторана первого класса санатория на 120 мест. - Организация работы горячего цеха ресторана высшего класса на 140 мест при деловом центре. - Организация работы холодного цеха ресторана первого класса, оказывающего кейтеринговые услуги. - Организация работы горячего цеха ресторана первого класса, оказывающего кейтеринговые услуги. - Организация работы холодного цеха пивного ресторана первого класса на 200 мест. - Организация работы кондитерского цеха кафе на 50, 75,100 мест молодежного сегмента рынка индустрии питания. - Организация работы холодного цеха кафе на 50,60,100 мест для молодежного сегмента рынка индустрии питания. - Организация работы горячего цеха кафе на 50,60,100 мест для молодежного сегмента рынка индустрии питания. - Организация работы кондитерского цеха для детского кафе на 80 мест. - Организация работы холодного цеха детского кафе на 70 посадочных мест. - Организация работы горячего цеха детского кафе на 75 посадочных мест. - Организация работы производства блинной на 50, 60, 75 мест. - Организация работы производства пиццерии на 50, 60, 75 мест. - Организация работы производства пирожковой на 50, 60, 75 мест. - Организация работы горячего цеха студенческой столовой при вузе на 100, 140,150 мест. - Организация работы холодного цеха студенческой столовой при ВУЗе на 120, 130,150 мест. - Организация работы холодного цеха студенческой столовой при техникуме на 120, 130,150 мест. - Организация работы горячего цеха студенческой столовой при техникуме на 120, 130,150 мест. - Организация работы столовой при офисе на 70 мест. - Организация работы холодного цеха для снабжения магазина кулинарии в зависимости от объема выпускаемой продукции. - Организация работы структурного подразделения фито-бара на 70 мест. - Организация работы структурного подразделения десертного бара на 30 мест. - Организация работы структурного подразделения молочного бара на 50 посадочных мест. - Организация работы структурного подразделения гриль-бара на 40 мест. 	
Всего	462

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета Основ экономики, менеджмента, маркетинга.

Оборудование кабинета: учебная мебель, стенды, наглядные пособия.

Технические средства обучения: персональные компьютеры, проектор, фонды нормативных и технических документов.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий. Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, ч.1
2. Трудовой кодекс Российской Федерации (раздел VI)
3. ФЗ «О защите конкуренции», № 135-ФЗ от 26.07.2006
4. ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300/1-1 (с измен, и дополн. от 09.01.19% N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 23.11.2009 N 261-ФЗ)
5. ФЗ «О рекламе», 38-ФЗ от 13.03.2006
6. ФЗ «О техническом регулировании», № 184-ФЗ от 27.12.2002 с измен, и дополн. № 65-ФЗ от 01.05.2007
7. ГОСТ Р ИСО 9000-2009. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. - ИПК. Издательство стандартов, 2010
8. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. Офиц.издание Министерства труда и социального развития Российской Федерации - М.; 2013
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (2-е изд.) учебник Академия 2018.
10. Ю.Базаров Т.Ю. Управление персоналом (9-е изд., стер.) учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2013
11. И.Дейнека А.В. Управление персоналом: Учебник. - М.: ИТК «Дашков и К», 2013
12. Канке А.А., Кошечкина И.П. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия: Учебное пособие - 2-е изд.,испр. и доп. - ("Профессиональное образование") (ГРИФ) - М.: Инфра-М, Форум, 2013
13. Пястолов С.М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности (8-е изд., стер.) учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2013

Дополнительные источники:

1. Авдеев В.В. Управление персоналом. Оптимизация командной работы: Реинжиниринговая технология: Практикум. - М.: ФиС, 2008
2. Герчиков В.И. Управление персоналом: работник - самый эффективный ресурс компании: Учебное пособие. - М.: Инфра-М, 2008
3. Зайцева Т.В., Зуб А.Т. Управление персоналом: Учебник - ("Профессиональное образование") (ГРИФ) - М.: Инфра-М, Форум, 2009
4. Кибанов А .Я. и др. Управление персоналом организации: стратегия, маркетинг, интернационализация: Учебное пособие. - М.: Инфра-М, 2011
5. Кибанов А .Я. Управление персоналом организации: Практикум: Учебное пособие - 2-е изд.,перераб. и доп. - ("Высшее образование") (ГРИФ) - М.: Инфра-М, 2011

6. Литвак Б.Г. Практические занятия по менеджменту: мастер-класс. Учеб.пособие. - М.: Дело, 2005
7. Литвак Б.Г. Разработка управленческого решения: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Менеджмент" - Акад. нар. хоз- ва при Правительстве Российской Федерации М.: Дело, 2006
8. Лукашевич В.В. Управление персоналом (предприятий торговли и общественного питания) - М.: «Деловая литература», 2001
9. Мельник М.В., Герасимова Е.Б. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия: Учебное пособие - 2-е изд., перераб. и доп. - ("Профессиональное образование") (ГРИФ) - М.: Форум, 2010
10. Михайлина Г.И., Матраева Л.В. Управление персоналом: Учебное пособие, 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИТК «Дашков и К», 2010
11. Пихало В.Т., Царегородцев Ю.Н., Петрова С. А., Ефремова Ю.Е. Управление персоналом организации: учебное пособие - ("Профессиональное образование") (ГРИФ)- М.: Форум, 2010 *
12. Смирнов В.Н. Психология управления персоналом в экстремальных условиях (1-е изд.) учеб. пособие. - М.: Издательский центр «Академия», 2007
13. Соломатин А.Н. и др. Экономика и организация деятельности торгового предприятия. Учебник. - М.: ИНФРА-М, 2003
14. Управление персоналом: Учебник - («Проф.образование») - М.: Инфра- М, Форум, 2009
15. Чуева Л.И., Чуев И.Н. Анализ финансово-хозяйственной деятельности: Учебник, 8-е изд., перераб. и доп. - М.: ИТК «Дашков и К», 2010
16. Шлендер П.Э. Управление персоналом организации: Учебное пособие. - М.: Инфра-М, Вузовский учебник, 2010

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» должно предшествовать получение первичных профессиональных знаний, умений и навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии повар, кондитер», а также ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков. Форма организации производственной практики - концентрированная. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация работы структурного подразделения» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие 8-12 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Участвовать в планировании основных показателей производства	- основные финансовые показатели хозяйственной деятельности предприятия общественного питания.	Текущий контроль в форме: защиты практических занятий; тестирования; контрольных работ; оценки результатов самостоятельной подготовки студентов. Зачет по производственной практике. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
Планировать выполнение работ исполнителями	- показатели, характеризующие работу исполнителей (производительность труда и др.).	
Организовывать работы трудового коллектива	- показатели, характеризующие работу технологов по организации труда персонала.	
Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- показатели, характеризующие результаты работы исполнителей.	
Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	- показатели учетно-отчетной документации.	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей специальности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор схем и методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения, определенными руководителем, в области ведения технологических процессов, производства кулинарной продукции	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- критерии принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях - показатели контроля, оценки и кор-	

венность	рекции результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства кулинарной продукции	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск и использование необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- критерии навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- демонстрация готовности брать на себя ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	

3.3.36 ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы *в соответствии с ФГОС* по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного **питания**, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология (19.01.17) в части освоения основного вида деятельности (ВД):: **Выполнение работ по профессии повар** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ
2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
8. Готовить бульоны и отвары.
9. Готовить простые супы.
10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
11. Готовить простые холодные и горячие соусы.
12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
20. Готовить и оформлять салаты.
21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
24. Готовить простые горячие напитки
25. Готовить и оформлять простые холодные напитки

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентов в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых блюд
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
-

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления,
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;

– виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 651 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 435 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов – 290 часов,

самостоятельной работы студента – 145 часов;

учебной практики – 108 часов;

производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом деятельности (ВД) **Выполнение работ по профессии повар**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 3.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 4.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 5.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 6.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 7.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 8.	Готовить бульоны и отвары.
ПК 9.	Готовить простые супы.
ПК 10.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 11.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 12.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 13.	Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 14.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 15.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 16.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 17.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 18.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
ПК 19.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 20.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 21.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 22.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 23.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 24.	Готовить простые горячие напитки
ПК.25	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код ыпр офе ссио нал ьны хко мпе тен ций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебна я нагруз ка и практ ики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента		Самосто ятельна я работа студента , часов	Учеб ная, часо в	Производ ственная , часов (если предусмо трена рассредо точная практик а)
			Всег о, часо в	в т.ч. лаборат орные работы и практи ческие занятия , часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1-2	Раздел 1. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.	142	67	188	75	108	
ПК 3-7	Раздел 2 Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд и	78	43		36		

	гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем						
ПК8-11	Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов. Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.	71	36		35		
ПК12-25	Раздел 4. Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом	144	144				
	Производственная практика, часов	108					
	Всего часов :	652	290	188	146	108	108

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ:

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК.07.01	Экзамен
Учебная практика	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ 07	Экзамен (квалификационный/по модулю)

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов
1	2	3
<p align="center">ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар,</p>		651
<p align="center">МДК. 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</p>		290
<p align="center">Раздел 1 Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов</p>		67
<p align="center">Тема 1.1. Характеристика традиционных видов овощей и грибов в питании</p>	<p align="center">Содержание учебного материала</p>	6
	<p>1. Значение овощей в питании человека. Классификация овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов.</p>	
	<p>2. Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству.</p>	
	<p>Практические занятия: ПЗ № 1 Значение овощей в питании человека. Классификация овощей и грибов. Пищевая ценность овощей и грибов. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов</p>	
	<p align="center">Контрольные работы</p>	1
<p align="center">Тема 1.2. Обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и грибов</p>	<p align="center">Содержание</p>	10
	<p>1. Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации</p>	

		обработанного сырья. Минимизация отходов.	
	2.	Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	
	3.	Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	
	4.	Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых овощей и грибов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов.	
	Практические занятия: ПЗ 2 Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов. Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Минимизация отходов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование. Требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых овощей и грибов. Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование. Требования к качеству, сроки хранения и реализации обработанного сырья. Минимизация отходов		9
	Контрольные работы		1
Тема 1.3 Тепловая кулинарная обработка традиционных овощей и грибов	Содержание		6
	1.	Тепловая кулинарная обработка. Виды тепловой кулинарной обработки, их характеристика.	
	2.	Классификация традиционных блюд из овощей по способу тепловой обработки. Изменение пищевых веществ	

		происходящие в процессе тепловой обработки.	
	3.	Классификация традиционных блюд из грибов по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке.	
	4.	Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюд из овощей и грибов.	
	Контрольные работы		1
Тема 1.4 Приготовление блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов.	Содержание		20
	1	Простые блюда и гарниры из варёных овощей. Ассортимент блюд, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	
	2	Простые блюда и гарниры из припущенных овощей. Ассортимент блюд, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	
	3	Простые блюда и гарниры из жареных овощей. Ассортимент блюд, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	
	4	Простые блюда и гарниры из тушеных овощей. Ассортимент блюд, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	
	5	Простые блюда из запеченных овощей. Ассортимент блюд, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	
	6	Простые блюда и гарниры из отварных и жареных грибов. Ассортимент блюд, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	
	7	Простые блюда и гарниры из фаршированных овощей. Ассортимент блюд, технология приготовления, оформление, отпуск и требования к качеству.	
	8	Блюда и гарниры из овощей и грибов. Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения. Составление схем и инструкционно-технологических карт.	
	Лабораторные работы:		4

	1	Приготовление и отпуск и гарниров из вареных и припущенных овощей. Приготовление и отпуск и гарниров из жареных и тушеных овощей. Определение качества готовых блюд и гарниров	
	2	Приготовление и отпуск и гарниров из запеченных овощей и грибов. Приготовление и отпуск и гарниров из фаршированных овощей. Определение качества готовых блюд и гарниров	
	Практические работы		15
	1	ПЗ № 3 «Простые блюда из запеченных овощей.»	
	2	ПЗ № 4 «Простые блюда и гарниры из отварных и жареных грибов»	
	3	ПЗ № 5 «Простые блюда и гарниры из фаршированных овощей.»	
	4	ПЗ № 6 «Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения»	
	5	ПЗ № 7 «Простые блюда и гарниры из фаршированных овощей.»	
	6	ПЗ № 8 Составить таблицу «Требования к качеству овощных блюд и сроки их хранения»	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.07 Подготовить творческие работы по темам: «Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов»; «Способы сервировки, оформления и подачи блюд из традиционных видов овощей и грибов»			90
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление конспекта по теме: «Современные блюда из овощей и грибов» (с использованием дополнительного материала). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление технологических схем приготовления блюд из овощей и грибов.			
Практические занятия по разделу: Подготовка сырья к производству. Определение качества годности традиционных видов овощей и грибов. Выбор производственного инвентаря и оборудования для обработки овощей и грибов. Нарезка, кулинарное использование, подготовка к фаршированию. Оценка качества обработанных овощей и грибов. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий. Охлаждение, замораживание обработанных овощей и грибов. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из традиционных овощей и грибов (вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			18

<p align="center">Раздел 2.</p> <p>Осуществление технологического процесса приготовления и оформления блюд из круп, бобовых макаронных изделий.</p> <p>Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога.</p> <p>Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из теста с фаршем</p>		69								
<p align="center">Тема 2.1.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p align="center">Содержание</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="724 667 783 815">1</td> <td data-bbox="783 667 1315 815"> <p>Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Классификация. Товароведная характеристика. Подготовка сырья.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="724 815 783 1111">2</td> <td data-bbox="783 815 1315 1111"> <p>Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из круп, бобовых. Блюда и гарниры из круп, бобовых: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд из круп, бобовых</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="724 1111 783 1518">3</td> <td data-bbox="783 1111 1315 1518"> <p>Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. «Макароны с жиром», «Макароны с сыром, брынзой», «Макароны с томатом». Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="724 1518 783 1883">4</td> <td data-bbox="783 1518 1315 1883"> <p>Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий. «Макароны отварные с овощами», «Макаронник», «Лапшевник». Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд из макаронных изделий</p> </td> </tr> </table>	1	<p>Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Классификация. Товароведная характеристика. Подготовка сырья.</p>	2	<p>Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из круп, бобовых. Блюда и гарниры из круп, бобовых: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд из круп, бобовых</p>	3	<p>Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. «Макароны с жиром», «Макароны с сыром, брынзой», «Макароны с томатом». Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск.</p>	4	<p>Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий. «Макароны отварные с овощами», «Макаронник», «Лапшевник». Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд из макаронных изделий</p>	10
1	<p>Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании. Классификация. Товароведная характеристика. Подготовка сырья.</p>									
2	<p>Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из круп, бобовых. Блюда и гарниры из круп, бобовых: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд из круп, бобовых</p>									
3	<p>Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. «Макароны с жиром», «Макароны с сыром, брынзой», «Макароны с томатом». Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск.</p>									
4	<p>Приготовление и отпуск простых блюд и гарниров из макаронных изделий. «Макароны отварные с овощами», «Макаронник», «Лапшевник». Блюда и гарниры из макаронных изделий: ассортимент, технологический процесс приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд из макаронных изделий</p>									
	<p align="center">Практические работы</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="724 1921 783 2065">1</td> <td data-bbox="783 1921 1315 2065"> <p>ПЗ № 9 Составить таблицу «Товароведная характеристика круп, бобовых, и макаронных изделий</p> </td> </tr> </table>	1	<p>ПЗ № 9 Составить таблицу «Товароведная характеристика круп, бобовых, и макаронных изделий</p>	7						
1	<p>ПЗ № 9 Составить таблицу «Товароведная характеристика круп, бобовых, и макаронных изделий</p>									

	2	ПЗ № 10 «Требования к качеству блюд из макаронных изделий»	
	Лабораторные работы:		2
	1	Приготовление и отпуск и гарниров из круп и бобовых. Приготовление и отпуск и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд и гарниров	
Тема 2.2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц и творога	Содержание		15
	1	Блюда из яиц. Характеристика яичных продуктов	
	2	Вареные блюда из яиц. Значение блюд из яиц в питании. Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.	
	3	Жареные блюда из яиц. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.	
	4	Запеченные блюда из яиц. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из яиц: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск.	
	5	Требования к качеству блюд из яиц и сроки хранения.	
	6	Блюда из творога. Характеристика блюд из творога.	
	7	Холодные блюда из творога. Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству блюд из творога.	
	8	Горячие блюда из творога. Значение блюд из творога в питании. Подготовка сырья. Подбор оборудования и инвентаря. Блюда из творога: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требования к качеству	

		блюд из творога.	
	Практические работы		11
	1	ПЗ № 11 Составить таблицу «Вареные блюда из яиц»	
	2	ПЗ № 12 Составить таблицу «Требования к качеству блюд из яиц и сроки хранения»	
	3	ПЗ № 13 Составление схем и инструкционно-технологических карт.	
	Лабораторные работы:		2
	1	Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража	
Тема 2.3 Приготовление и отпуск мучных блюд из теста с фаршем	Содержание		21
	1	Значение изделий из теста с фаршем в питании. Способы разрыхления теста, подготовка сырья.	
	2	Приготовление фаршей. Технологический процесс их приготовления. Требование к качеству. Подбор оборудования, подбор инвентаря.	
	3	Характеристика дрожжевого теста. Дрожжевое безопарное тесто, сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста.	
	4	Приготовление и отпуск простых изделий из дрожжевого безопарного теста с фаршем. «Пирожки жареные», «Пончики». Блюда из теста с фаршем: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требование к качеству готовых блюд из теста с фаршем.	
	5	Приготовление и отпуск изделий из дрожжевого опарного теста с фаршем. «Пирожки печеные», «Расстегаи», «Кулебяки», «Ватрушки с творогом». Блюда из теста с фаршем: ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и	

		отпуск. Требование к качеству готовых блюд из теста с фаршем.	
6		Приготовление теста для блинов и оладий. Приготовление изделия из него, подача, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации	
7		Приготовление теста для пельменей, вареников и лапши и изделия из него. «Пирожки блинчатые», «Вареники с различными фаршами», «Пельмени». Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации	
8		Приготовление сдобного пресного, песочного, слоеного пресного теста и изделия из него. «Корзиночки», «Пирожки слоеные с различными фаршами», Ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требование к качеству готовых блюд из теста с фаршем.	
9		Приготовление заварного, бисквитного теста и изделия из него. Ассортимент, технологический процесс их приготовления, оформление и отпуск. Требование к качеству готовых блюд из теста с фаршем.	
Практические работы			13
1		ПЗ № 12 «Требование к качеству фаршей»	
2		ПЗ № 13 «Требование к качеству готовых блюд из теста с фаршем»	
3		ПЗ № 14 Составить таблицу «Требование к качеству фаршей»	
4		ПЗ № 15 Составить таблицу «Требование к качеству готовых блюд из теста с фаршем»	
Лабораторные работы			2
Приготовление и отпуск блюд из бездрожжевого теста с фаршем «Пирожки блинчатые» и из бездрожжевого пресного теста с фаршем «Вареники с различными фаршами». Приготовление и отпуск блюд из теста с фаршем «Чебуреки» и из дрожжевого теста с фаршем			

	«Пирожки с различными фаршами». Приготовление и отпуск блюд из дрожжевого теста с фаршем «Расстегай» и «Кулебяки».	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.07 Составление конспекта по теме «Приготовление фаршей». Составление конспекта по теме «Требования к качеству готовых блюд из теста с фаршем». Подготовить компьютерную презентацию по теме «Технологический процесс приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем»		25
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторных и практических работ, отчетов и подготовка к их защите.		
Тематика практических работ Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Подготовка яиц, молока, творога для приготовления блюд. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения Подготовка жиров, сахара, муки, яиц для приготовления блюд. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.		8
Раздел 3. Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов. Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов		
Тема 3.1. Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров	Содержание 1 Значение супов в питании человека. Пищевая ценность супов. Классификация супов. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления супов. 2 Приготовление бульонов и отваров.	4

		Подбор сырья, технология приготовления и использование, требования к качеству.	
Тема 3.2. Приготовление и отпуск заправочных супов	Содержание		8
	1	Технология приготовления щей , разновидности, правила отпуска. Щи из квашеной капусты с картофелем, щи из свежей капусты с картофелем. Щи суточные, щи по-уральски, щи зеленые.	
	2	Технология приготовления борщей , разновидности, правила отпуска. «Борщ с капустой и картофелем», борщ «Флотский», борщ «Сибирский борщ».	
	3	Технология приготовления борщей , разновидности, правила отпуска. Борщ «Московский», Борщ «Украинский».	
	4	Технология приготовления рассольников , разновидности, правила отпуска и хранения. «Рассольник», Рассольник «Домашний», рассольник «Московский». «Рассольник ленинградский».	
	5	Технология приготовления солянки , разновидности, правила отпуска и хранения. Солянка сборная мясная, солянка рыбная, солянка «Домашняя».	
	6	Технология приготовления супов с крупами и бобовыми, с макаронными изделиями разновидности. Суп с крупой, суп харчо, суп с бобовыми.	
	7	Супы молочные с крупами и с макаронными изделиями. Технология приготовления супов молочных с крупами и с макаронными изделиями, разновидности.	
	8	Приготовление прозрачных бульонов. Бульон куриный, мясной, рыбный. Гарниры к прозрачным бульонам. Пельмени, гренки, яйцо и т.д. Требования к качеству заправочных супов и сроки хранения.	
	Практические работы		4
1	ПЗ № 16 Работа со сборником рецептур		
	2	ПЗ № 17 Работа со сборником рецептур	
Тема 3.3. Приготовление и отпуск супов – пюре, разных супов	Содержание		12
	1	Технология приготовления супов-пюре из овощей, круп и бобовых. Суп-пюре из мясных продуктов. Характеристика, технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска	

		и хранения.	
	2	Технология приготовления холодных супов, разновидности. «Окрошка мясная сборная», «Окрошка овощная», «Окрошка мясная на кефире» Характеристика, технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения	
	3	Технология приготовления сладких супов. Характеристика, технология приготовления, разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения	
	Практические работы		8
	1	ПЗ № 18 «Требования к качеству сладких супов»	
	Лабораторные работы:		2
	1	Приготовление и отпуск заправочных супов «Щи со свежей капустой и картофелем», «Борщ украинский», «Рассольник домашний», «Солянка домашняя», «Суп картофельный с макаронными изделиями», «Суп с бобовыми», «Суп молочный с рисом», «Борщ холодный» и пюре-образных супов «Суп-пюре из овощей», «Суп-пюре из печени»	
Тема 3.4.	Содержание		14
Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов	1	Значение соусов. Пищевая ценность, классификация соусов, подбор сырья, подбор оборудования, инвентаря и посуды для приготовления соусов. Требования к качеству. Приготовление бульонов и пассеровок для соусов. Виды бульонов для соусов и их назначение. Виды пассеровок и их назначение.	
	2	Технология приготовления соуса красного основного и его производных. Кулинарное использование, правила хранения.	
	3	Технология приготовления соуса белого основного и его производных. Кулинарное использование, правила хранения.	
	4	Технология приготовления соуса молочного, сметанного и его производных. Кулинарное использование.	

	5	Технология приготовления яично – масляных соусов и смесей. Кулинарное использование.	
	6	Технология приготовления заправок, соуса майонеза, маринада овощного. Кулинарное использование.	
	7	Технология приготовления сладких соусов. Кулинарное использование. Требования к качеству соусов и сроки их хранения.	
	Практические работы		11
	1	ПЗ № 19 «Требования к качеству соусов»	
	2	ПЗ № 20 «Требования к качеству соусов и сроки их хранения»	
	Лабораторные работы		2
	1	Приготовление и отпуск простых горячих и холодных соусов. Определение качества готовых соусов. Приготовление «Соуса красного основного» и его производных, «Соуса белого» и его производных, «Соуса молочного», «Соуса сметанного». определение качества готовых соусов. проведение бракеража. Приготовление: яично-масляных соусов и масляных смесей.	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.03 Подготовка презентации, реферата, конспекта с использованием учебной и специальной технической литературы по темам: «Приготовление и использование грибных соусов», «Приготовление и использование сладких соусов», «Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения».			35
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление конспектов занятий на закрепление тем, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			
Тематика практических работ: Подготовка сырья к производству. Приготовление бульонов, отваров, их использование. Приготовление, отпуск заправочных, пюреобразных и разных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Подготовка сырья к производству. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов (бульонов, пассеровок). Приготовление и отпуск простых холодных и горячих соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и			15

условий хранения.		
Раздел 4		144
Осуществление технологического процесса механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом		
Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы		
Тема 4.1. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.	Содержание	4
	1 Значение рыбы в питании человека. Пищевая ценность рыбы. Классификация и виды рыбы.	
	2 Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления рыбы. Размораживание рыбы.	
	Практические занятия	4
	1 ПЗ № 21 «Классификация и виды рыбы»	
2 ПЗ № 22 «Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом»		
Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Содержание	16
	1 Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы. Обработка рыбы для использования в целом виде, обработка рыбы на порционные куски (кругляши), обработка рыбы на филе (пластование).	
	2 Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Обработка рыбы для фарширования.	
	3 Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб.	
	4 Обработка морепродуктов. Обработка пищевых рыбных отходов и их использование.	
	5 Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки и припускания. Технология приготовления полуфабрикатов. Панирование: виды, назначение.	
	6 Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки основным способом и во фритюре. Технология приготовления полуфабрикатов	

	7	Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Разновидности, требования к качеству, правила отпуска и хранения.	10
	8	Технология приготовления кнельной массы. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов.	
	Практические занятия		
	1	ПЗ № 23 «Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы»	
	2	ПЗ № 24 «Обработка рыбы для фарширования»	
	3	ПЗ № 25 «Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы»	
Тема 4.3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы с костным скелетом.	Содержание		63
	1	Особенности приготовления блюд из рыбы. Классификация по способу тепловой обработки. Изменения и процессы, происходящие в рыбе и рыбных полуфабрикатах при тепловой обработке.	
	2	Технология приготовления блюд из отварной рыбы. Варка порционными кусками, варка целыми тушками, варка рыбы звеньями. Оформление и отпуск блюд.	
	3	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы. Особенности припускания рыбы. «Рыба припущенная паровая», «Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом», «Рыба, припущенная в томате»	
	4	Технология приготовления блюд из тушеной рыбы. Оформление и отпуск блюд. «Треска тушеная с капустой», «Рыба тушеная в сметане с кореньями», «Рыба тушеная в белом вине с овощами»	
	5	Технология приготовления блюд из жаренной рыбы основным способом. Оформление и отпуск блюд. «Рыба жареная», «Рыба жареная с луком по-ленинградски», «Рыба жареная с грибами»	
	6	Технология приготовления блюд из жаренной рыбы во фритюре.	

		Оформление и отпуск блюд. «Рыба в тесте жареная», «Скумбрия с сыром, жареная фри», «Рыба жареная с зеленым маслом», зразы «Донские»	
	7	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Оформление и отпуск блюд. «Рыба, запеченная с картофелем по-русски», «Рыба запеченная под молочным соусом», «Рыба запеченная в раковинах»	
	8	Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Оформление и отпуск блюд.. «Рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски», «Солянка рыбная на сковороде».	
	9	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Оформление и отпуск блюд. «Котлеты или биточки рыбные», «Тефтели рыбные», «Тельное из рыбы», «Фрикадельки рыбные с томатным соусом».	
	10	Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов. Оформление и отпуск блюд. «Креветки отварные», «Кальмары жаренные в сухарях», «Котлеты из кальмаров, «Плов с мидиями»».	
	Практическая работа.		57
	1	ПЗ № 26 Составить блок схему «Варка порционными кусками, варка целыми тушками, варка рыбы звеньями»	
	2	ПЗ № 27 Составить технологическую схему «Рыба тушенная в белом вине с овощами»	
	3	ПЗ 28 Составить технологическую схему «Рыба жареная с луком по-ленинградски»	
	4	ПЗ № 29 Составить технологическую схему «Рыба в тесте жареная»	
	5	ПЗ № 30 Составить технологическую схему «Рыба запеченная в раковинах»	
	6	ПЗ № 31 Составить технологическую схему «Солянка рыбная на сковороде»	
	7	ПЗ № 32 Составить технологическую «Тефтели рыбные»	

8	ПЗ № 33 Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов.	
9	ПЗ № 34 Составить таблицу «Требования к качеству рыбных блюд и сроки их хранения»	
10	ПЗ № 35 Составление схем и инструкционных карточек.	
11	ПЗ № 36 Проведение бракеража готовых блюд и гарниров из вареных овощей. Определение качества готовых блюд	
12	ПЗ № 37 Проведение бракеража готовых блюд и гарниров из жареных и тушеных овощей. Определение качества готовых блюд	
13	ПЗ № 38 Проведения бракеража блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов и блюд из фаршированных овощей. Определение качества готовых блюд и гарниров. Проведение бракеража	
14	ПЗ № 39 Проведение бракеража блюд и гарниров из круп, бобовых из макаронных изделий	
15	ПЗ № 40 Проведение бракеража блюд и гарниров из яиц и творога	
16	ПЗ № 41 Приготовление бракеража блюд и гарниров из бездрожжевого теста с фаршем, бездрожжевого пресного теста с фаршем, дрожжевого теста с фаршем. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
17	ПЗ № 42 Проведение бракеража заправочных супов, рассольника, солянки, супов с макаронными изделиями, супов с бобовыми, суп-пюре	
18	ПЗ № 43 Проведение бракеража простых горячих и холодных соусов	
19	ПЗ № 44 Проведение бракеража простых блюд из отварной, припущенной, тушеной, жареной, запеченой рыбы	
Лабораторная работа.		4
1	Приготовление и отпуск простых блюд из отварной рыбы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Рыба отварная с соусом «Польский». Приготовление и	

		<p>отпуск простых блюд из припущенной рыбы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Рыба, припущенная с соусом белым с рассолом». «Рыба, припущенная по-русски». «Рыба, припущенная в молоке». Приготовление и отпуск простых блюд из тушеной рыбы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Рыба, тушенная в томате с овощами». «Рыба соленая, тушенная в томате с овощами». Приготовление и отпуск простых блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Рыба жареная и с луком по-ленинградски». «Рыба жареная с зеленым маслом» (кольбер). «Рыба жареная в тесте». «Зразы донские». Приготовление и отпуск простых блюд из запеченной рыбы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Солянка из рыбы на сковороде». «Рыба, запеченная с картофелем по-русски».</p>	
	2	<p>Приготовление и отпуск простых блюд из рыбной котлетной массы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Котлеты рыбные». «Биточки рыбные». «Тефтели рыбные». «Тельное из рыбы». «Зразы рыбные рубленые». Приготовление и отпуск простых блюд из рыбной кнельной массы. Требования к качеству, проведение бракеража. «Кнели».</p>	
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.04 Подготовить творческие работы по теме: «Блюда из рыбы и морепродуктов».</p>		25	
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление опорных конспектов, технологических схем приготовления блюд из рыбы. Подготовка к лабораторной и практической работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторной и практической работы, отчетов и подготовка к их защите. Составление схем и инструкционных карточек «Блюда из рыбы и морепродуктов».</p>			
<p>Учебная практика Виды работ: Подготовка сырья к производству. Приготовления, оформление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.</p>		108	

Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции		
Производственная практика		108
Тема 5.1. Производство подготовки п/ф из мяса и мясных продуктов и домашней птицы	Содержание	8
	1. Ассортимент, товароведная характеристика сырья Ассортимент, п/ф из мяса и мясных продуктов и домашней птицы товароведная характеристика и требования к качеству различных видов сырья их приготовления:. Органолептический способ определения качества п/ф из мяса и мясных продуктов и домашней птицы	
	2. Подготовка сырья: первичная обработка мяса, мясных продуктов и домашней птицы Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления, п/ф из мяса и мясных продуктов и домашней птицы Правила их безопасного использования. Способы минимизации отходов.	
	3. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых п/ф, Последовательность технологических операций, температурный режим, правила приготовления, , требования к качеству.	
	4. Первичная обработка птицы, заправка. Последовательность технологических операций, температурный режим, правила приготовления, способы заправки, требования к качеству.	
Практические занятия		5
1	ПЗ № 46 Приготовление рубленой массы из мяса и полуфабрикаты из неё. Технология приготовления, кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 5.2. Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса птицы	Содержание	6
	1. Значение птицы и пернатой дичи в питании человека. Пищевая ценность. Виды птицы. Определение доброкачественности мяса птицы. Подбор оборудования и инвентаря для обработки и приготовления блюд из птицы.	
2	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и	

		пернатой дичи. Размораживание; опаливание; удаление головы, шейки, ножек; потрошение; промывание. Заправка птицы и дичи	
	3.	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы и дичи. Технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
Тема 5.3. Приготовление и оформление основных и простых блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание		10
	1	Значение блюд из мяса в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.	
	2	Основные и простые блюда из отварного мяса. Мясо отварное», «Окорок корейка отварная», «Сосиски или сардельки отварные». Ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3.	Основные и простые блюда, жаренные крупными кусками. «Говядина жареная крупным куском (ростбиф)», «Баранина или козлятина жареная», «Свинина жареная», «Грудинка фаршированная», «Поросенок жареный». Ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4.	Мясные блюда жаренные натуральными порционными и мелкими кусками. «Бифштекс», «Бифштекс с яйцом», «Филе», «Лангет», «Антрекот», «Котлеты натуральные», «Эскалоп из свинины или телятины», «Шашлык по-кавказски» «Бефстроганов», «Поджарка», «Шашлык из говядины», «Шашлык по-кавказски».. Ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5.	Основные и простые мясные блюда, жаренные панированными кусками. «Ромштекс», «Шницель», «Котлеты отбивные из баранины, свинины или телятины», «Грудинка баранья фри». Ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	

	6.	Основные и простые блюда из тушеного мяса крупным, порционным и мелким куском. «Мясо тушеное», «Мясо шпигованное», «Говядина в красном кисло-сладком соусе». Ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	7.	Основные и простые блюда из запеченного мяса. «Запеканка картофельная с мясом», «Макаронник с мясом», «Голубцы с мясом и рисом», «Говядина в луковом соусе запеченная», «Солянка сборная на сковороде». Ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	8.	Основные и простые блюда из рубленного мяса и котлетной массы. «Бифштекс рубленный», «Шницель натуральный рубленный», «Люля-кебаб», «Котлеты и биточки с гарниром», «Зразы рубленные», «Тефтели». Ассортимент, технология приготовления, оформления и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Лабораторные работы:		2
	1	Приготовление и отпуск простых блюд из отварного мяса «Мясо отварное» «Сосиски или сардельки отварные». Окорок отварной», «Корейка отварная». Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. Приготовление и отпуск простых блюд из жареного мяса «Говядина, жареная крупным куском (ростбиф)». «Свинина жареная». Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. Приготовление и отпуск простых блюд из тушеного мяса «Говядина в красном кисло-сладком соусе». «Жаркое подомашнему». «Гуляш», «Азу» Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. Приготовление и отпуск простых блюд из запеченного мяса «Запеканка картофельная с мясом». «Голубцы с мясом и рисом». Солянка сборная мясная». Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. Приготовление и отпуск	

		блюд из рубленой и котлетной массы «Котлеты и биточки с гарниром», «Зразы рубленные», «Тефтели». Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража	
Тема 5.4. Приготовление и оформление основных и простых блюд из домашней птицы.	Содержание		10
	1	Значение блюд из домашней птицы в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке. Подбор оборудования и инвентаря.	
	2	Основные и простые блюда из отварной и припущенной птицы и дичи. «Куры, цыплята, индейка отварные», «Припущенная птица и дичь». Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3.	Основные и простые блюда из жареной и тушеной птицы и дичи. «Куры, цыплята жаренные», «Гусь, утка, индейка жаренные», «Цыплята табака», «Гусь, утка фаршированные яблоками или картофелем», «Гусь, утка поддомашнему». Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	4.	Основные и простые блюда из жареной и тушеной птицы и дичи. «Куры, цыплята жаренные», «Гусь, утка, индейка жаренные», «Цыплята табака», «Гусь, утка фаршированные яблоками или картофелем», «Гусь, утка поддомашнему». Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5.	Основные и простые блюда из жареной и тушеной птицы и дичи. «Куры, цыплята жаренные», «Гусь, утка, индейка жаренные», «Цыплята табака», «Гусь, утка фаршированные яблоками или картофелем», «Гусь, утка поддомашнему». Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	

	6.	Основные и простые блюда из жареной и тушеной птицы и дичи. «Куры, цыплята жаренные», «Гусь, утка, индейка жареные», «Цыплята табака», «Гусь, утка фаршированные яблоками или картофелем», «Гусь, утка подомашнему». Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	7.	Основные и простые блюда из жареной и тушеной птицы и дичи. «Куры, цыплята жаренные», «Гусь, утка, индейка жареные», «Цыплята табака», «Гусь, утка фаршированные яблоками или картофелем», «Гусь, утка подомашнему». Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	8.	Основные и простые блюда из филе птицы. «Котлеты натуральные из филе кур», «Котлеты по-киевски», «Птица, дичь по - столичному (шницель) ». Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск готовых блюд, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Лабораторная работа:		2
	1	Приготовление и отпуск простых блюд из отварной птицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. «Курица отварная». Приготовление и отпуск простых блюд из припущенной птицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. «Куры, цыплята жаренные». Приготовление и отпуск простых блюд из жареной птицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. «Цыплята табака». Приготовление и отпуск простых блюд из тушеной птицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. «Птица, тушенная в соусе». Приготовление и отпуск простых блюд из филе птицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража. «Котлеты натуральные из филе кур». Приготовление и отпуск простых блюд из филе птицы. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	

		«Птица по-столичному (шницель)»	
Тема 6.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление салатов	Содержание		15
	1	Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно – гигиенические требования к обработке продуктов. Классификация по основному продукту. Подбор оборудования и инвентаря. Требования к обработке и подготовке продуктов для холодных блюд. Технология приготовления бутербродов, их разновидности, оформление.. Открытые бутерброды, сложные бутерброды(комбинированные, «столичные»), закрытые (сандвичи) и закусочные (канапе) бутерброды.	
	2	Общие правила приготовления и оформления салатов.Технология приготовления соусов и салатных заправок. Технология приготовления, оформление винегретов. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	3	Технология приготовления, оформление салатов из сырых и вареных овощей.	
	4	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление салатов из рыбных и нерыбных продуктов.	
	5	Технология приготовления, разновидности, оформление, правила отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление салатов из птицы или дичи.	
	6	Технология приготовления, разновидности, оформление, правила отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	7	Технология приготовления, разновидности, оформление, правила отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление салатов из птицы или дичи. Технология приготовления, разновидности, оформление, правила отпуска. Требования к качеству, условия и сроки хранения	

	8	Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Лабораторные работы		2
	1	Приготовление открытых бутербродов, сложных (комбинированных) бутербродов, закрытых (сандвичи) и закусочных (канапе) бутербродов. Приготовление и отпуск салатов из свежих овощей. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. Приготовление и отпуск салатов из вареных овощей. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. Приготовление и отпуск винегретов. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. Приготовление и отпуск салатов-коктейлей. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. Приготовление и отпуск салатов из грибов, рыбы, птицы. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража	
Тема 6.2 Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд	Содержание		10
	1	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы. Технология приготовления, разновидности, оформление, правила отпуска.	
	2	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из мяса, субпродуктов. Технология приготовления, разновидности, оформление, правила отпуска.	
	3	Технология приготовления, разновидности, оформление, правила отпуска.	
	4	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из птицы..	
	5	Технология приготовления, разновидности, оформление, правила отпуска	
	6	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из овощей. Технология приготовления, разновидности, оформление, правила отпуска.	
	7	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из яиц, творога	

	8	Требования к качеству холодных блюд и закусок и сроки их хранения.	
	Лабораторные работы:		2
	1	Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд из рыбы, мяса. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. Приготовление и отпуск мясных блюд и закусок. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. Приготовление и отпуск рыбных блюд и закусок. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. Приготовление и отпуск овощных и грибных блюд и закусок. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. Приготовление и отпуск блюд и закусок из яиц. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража. Приготовление горячих блюд и закусок. Определение качества готовых блюд. Проведение бракеража.	
Тема 7.1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	Содержание		7
	1	Общие сведения о сладких блюдах. Значение сладких блюд в питании. Классификация. Подбор оборудования, посуды и инвентаря для приготовления и подачи сладких блюд.	
	2	Технология приготовления холодных сладких блюд: кисели, компоты, желе, муссы, самбуки, кремы.	
	3	Оформление, требования к качеству, сроки хранения.	
	4	Технология приготовления горячих сладких блюд. «Гренки с плодами», «Яблоки, жаренные в тесте», «Яблоки с рисом», «Шарлотка с яблоками». Оформление, требования к качеству, сроки хранения.	
	5	Технология приготовления горячих сладких блюд «Пудинг рисовый», «Пудинг сухарный», «Пудинг с консервированными плодами (гурьевская каша)». Оформление, требования к качеству, сроки хранения.	
	Лабораторные работы		2
	1	Приготовление и отпуск холодных и горячих сладких блюд. Определение качества блюд. Проведение бракеража.	
Тема 7.2. Приготовление	Содержание		15

простых холодных и горячих напитков	1	Технология приготовления простых горячих напитков чай, кофе, какао, шоколад.	
	2	Значение холодных и горячих напитков в питании.	
	3	Классификация. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск.	
	4	Классификация. Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск.	
	5	Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи	
	6	Технология приготовления простых холодных напитков- молочные напитки, коктейли	
	7	Чай холодный, кофе-гляссе, квас, фруктовые напитки, айс-крим, фраппе .	
	8	Ассортимент, технология приготовления, оформление, отпуск.	
	9	Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	
	10	Требования к качеству, условия и сроки хранения, температура и варианты подачи.	
	Лабораторные работы:		2
1	Приготовление и отпуск холодных напитков. Чай, кофе, какао, шоколад. Проведение бракеража.		
Раздел 01 Виды работ: Подготовка сырья к производству. Обработка и нарезка овощей и грибов. Приготовление, оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей и грибов (вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных) по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			
Раздел 02 Виды работ: Приготовление, оформление и подача блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, яиц и творога по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Приготовление, оформление и подача мучных блюд из теста с фаршем по технологическим картам на производстве. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.			
Раздел 03 Виды работ: Подготовка сырья к производству.			

<p>Приготовление простых холодных и горячих соусов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции. Приготовление и отпуск заправочных, пюреобразных и разных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	
<p>Раздел 04 Виды работ: Подготовка сырья к производству. Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из чешуйчатой рыбы. Механическая кулинарная обработка, приготовление, оформление и подача блюд из бесчешуйчатой рыбы. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Механическая кулинарная обработка пищевых рыбных отходов, приготовление, оформление и подача блюд из них. Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря, приготовление, оформление и подача блюд из них. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	
<p>Раздел 05 Виды работ: - ознакомление с технологическими способами подготовки сырья для приготовления мясных блюд. приготовление блюд из отварного мяса мясо отварное №532; сосиски и сардельки отварные №548; -приготовление мясных порционных жареных блюд; бифштекс с яйцом №548 - приготовление мясных мелко кусковых жареных блюд; бефстроганов №561; поджарка №562 - Приготовление тушеных мясных блюд; мясо шпигованное №587; жаркое по домашнему №590; гуляш №591; рагу №595; азу №596 :- приготовление запеченых мясных блюд; говядина в луковом соусе №628; голубцы №636 Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы бифштекс рубленый с яйцом №605; котлеты натуральные №608; зразы №614; рулет №616; тефтели №619; биточки №621; фрикадельки №620 : Приготовление блюд из птицы и дичи рагу из птицы №642; котлета натуральная №640; котлета рубленая №666 биточки рубленые №670</p>	
<p>Раздел 06 Виды работ: ознакомление с технологическими приёмами механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, яиц, грибов и др. продуктов простая и сложная нарезка овощей в соответствии с кулинарным использованием приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями: бутерброды №2, №3, №4, №6 гастрономические №41,44,47,48, приготовление и оформление салатов из сырых овощей : №54,57,59,61,63; приготовление и оформление салатов из отварных овощей: №70,73,74,77,79,83; приготовление и оформление простых холодных закусок: №24,25,27,32,38. приготовление и оформление простых холодных блюд : №115,116,120,122,136,153;</p>	
<p>Раздел 07 Виды работ: ознакомление с технологическими приёмами механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, яиц, грибов и др. продуктов</p>	

<p>простая и сложная нарезка овощей в соответствии с кулинарным использованием</p> <p>приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями: бутерброды №2, №3, №4, №6 гастрономические №41, 44, 47, 48, приготовление и оформление салатов из сырых овощей : №54, 57, 59, 61, 63; приготовление и оформление салатов из отварных овощей: №70, 73, 74, 77, 79, 83; приготовление и оформление простых холодных закусок: №24, 25, 27, 32, 38. приготовление и оформление простых холодных блюд : №115, 116, 120, 122, 136, 153;</p>	
--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству студентов;

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству студентов;
- тепловое оборудование (пароконвектомат (электрические плиты, жарочный шкаф));
- механическое оборудование (слайсер, электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуски блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (пароконвектомат, электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (слайсер, электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуски блюд.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Габа Н.Д Контроль качества продукции и услуг общественного питания (1-е издание) Академия 2017.
2. Иванова И.Н.Рисование и лепка Учебное пособие. Академия 2017.
3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности(6-е изд., стер.).Учебное пособие Академия 2017.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Москва, Академия,2017
5. Качурина Т.А Метрология и стандартизация (6-е изд.) Академия 2017.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (8-е изд., стер.) учебник Академия 2017.
7. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания (6-е изд.) учеб. пособие Академия 2017.
8. Ботов М.А. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2017.
9. Л.А. Радченко.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник КноРус, 2018. Для СПО и НПО.
10. Андонова Н.И.
11. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник Академия 2018.
12. Андонова Н.И.
13. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018.
14. БурчаковаИ.Ю.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018.
15. БурчаковаИ.Ю.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный
16. практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2001 г.
2. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2010 г.
3. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.
4. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.
5. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.
6. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Питание и общество».
2. Журнал «Кулинарный практикум».

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы студентов.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебная практика проводится по завершению изучения теоретической части модуля. Группа студентов делится на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля со студентами организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы студентов созданы условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля предшествует изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная профессиональная подготовка по направлению деятельности в образовательном учреждении. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение сроков реализации традиционных видов овощей, грибов, пряностей и приправ; - организация рабочего места для первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ с соблюдением санитарно гигиенических норм и правил; - выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования для первичной обработки традиционных видов овощей и грибов и его обоснованность; - соблюдение правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - организация рабочего места при первичной обработке, нарезке и формовке традиционных видов овощей и грибов, подготовке пряностей и приправ в соответствии с требованиями; - расчет количества сырья и отходов при первичной 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение за соблюдением правил безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка организации рабочего места во время прохождения лабораторной работы, учебной и производственной практики;

	<p>обработке и нарезке традиционных видов овощей и грибов, подготовке пряностей и приправ;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса первичной обработки, нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов, подготовки пряностей и приправ;</p> <p>- выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</p> <p>- соблюдение и правильность выполнения действий согласно последовательности технологического процесса подготовки традиционных видов овощей к фаршированию;</p> <p>- соблюдение выполнения действий по подготовке солено – квашенных, сушеных и свежемороженых овощей к производству;</p> <p>- проведение оценки качества, обработанных овощей и грибов, в соответствии с требованиями качества;</p> <p>- соблюдение условий и сроков хранения обработанных овощей грибов, пряностей и приправ в соответствии с требованиями СанПиНа;</p>	<p>- экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>-экспертная оценка соблюдения последовательности при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>-экспертная оценка выполнения норм времени при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка при выполнении действий при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка выполнения при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка качества при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной</p>
--	---	---

		<p>практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.</p>
<p>ПК 2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p> <p>- выбор и подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования и его обоснованность;</p> <p>- соблюдение правил безопасных условий эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</p> <p>- организация рабочего места при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями;</p> <p>- выбор тепловых режимов при приготовлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов;</p> <p>- расчет количества сырья для приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов</p>	<p>- экспертное наблюдение за выполнением лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время прохождения лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение за выполнением лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время прохождения лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной</p>

	<p>овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса при приготовлении и оформлении основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор посуды для отпуска основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов и обоснованность; - выполнение действий по оформлению и отпуску основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов; - проведение бракеража готовых основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка результатов расчета при прохождении учебной и производственной практики; -экспертнонаблюдение при прохождении учебной и производственной практики; -экспертная оценкапри выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка прив выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное
--	---	---

		наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.
ПК 3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	<ul style="list-style-type: none"> - определение годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - организация рабочего места по подготовке зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - выбор и использование инструментов и инвентаря; - соблюдение последовательности выполнения действий по безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и технологического оборудования (электрическая сковорода, электрическая плита, тестомесительная машина, жарочный шкаф, электрическая мясорубка); - соблюдение последовательности выполнения технологического процесса подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров; - проведение оценки качества подготовленных 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение за определением годности сырья органолептическим способом при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики; -экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; -экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;

	<p>зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;</p> <p>- выполнение действий по хранению обработанных зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;</p> <p>- соответствие единым нормам времени выполнения операций</p>	<p>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;</p>
<p>ПК.4 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления и оформления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при;</p> <p>- выбор и обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);</p> <p>- соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита,</p>	<p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы,</p>

	<p>жарочный шкаф);</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями; -выбор тепловых режимов при приготовлении каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - расчет количества сырья для приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; - выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуски каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; -выполнение действий по оформлению и отпуску каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы; 	<p>прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертнонаблюдение при прохождении учебной и производственной практики; -экспертная оценка выполнения норм времени при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; -экспертное наблюдениепри проведении лабораторной работы,
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - проведение бракеража готовых каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>прохождении учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.
<p>ПК 5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф); - соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф); 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение за соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при организации рабочего места; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения

	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - выбор тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - расчет количества сырья для приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - выполнение действий в соответствии единым нормам времени при выполнении операций; - выбор посуды для отпуска простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд и гарниров из макаронных изделий; - проведение бракеража простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики <p>-экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>-экспертная оценкапри проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка при выполнении действий</p>
--	--	--

		<p>по оформлению и отпуску при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;</p>
<p>ПК 6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p> <p>- выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина);</p> <p>- соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, взбивальная машина);</p> <p>- организация рабочего места при приготовлении простых блюд из яиц и</p>	<p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p>

	<p>творога в соответствии с требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из яиц и творога; -соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из яиц и творога; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор посуды для отпуска простых блюд из яиц и творога; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд из яиц и творога; - проведение бракеража простых блюд из яиц и творога в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из яиц и творога в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; -экспертная оценкालогического процесса при прохождении учебной и производственной практики; -экспертная оценкапри проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдениепри прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.
ПК 7.Готовить и оформлять	- организация рабочего	- экспертное

<p>простые мучные блюда из теста с фаршем</p>	<p>места для приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p> <p>- выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина);</p> <p>-соблюдение подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, тестомесительная машина);</p> <p>- организация рабочего места при приготовлении простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями;</p> <p>-выбор тепловых режимов при приготовлении и оформлении мучных блюд</p>	<p>наблюдение за соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил при организации рабочего места во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение и экспертная оценка во время проведения</p>
---	---	--

	<p>из теста с фаршем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых мучных блюд из теста с фаршем; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых мучных блюд из теста с фаршем; - выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор посуды для отпуска простых мучных блюд из теста с фаршем; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых мучных блюд из теста с фаршем; - проведение бракеража простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых мучных блюд из теста с фаршем в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертнонаблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; -экспертная оценкапри проведении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка при проведении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка припроведении лабораторной работы, во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики. - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики
--	--	---

<p>ПК 8.Готовить бульоны и отвары.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность определения годности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и технологического оборудования для приготовления бульонов и отваров; - правильность организации рабочего места с соблюдением санитарно гигиенических норм и правил; - правильность выполнения действий по технологическому процессу подготовки бульонов и отваров; -бракераж бульонов и отваров. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка качества продуктов органолептическим способом во время выполнения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка проведения бракеража при прохождении учебной и производственной практики.
<p>ПК 9.Готовить простые супы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления простых супов; - соблюдение правил эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - организация рабочего места при приготовлении простых супов в соответствии с требованиями; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы; - экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, прохождении учебной

	<ul style="list-style-type: none"> - последовательность операций технологического процесса приготовления простых супов; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых супов; - проведение бракеража готовых простых супов в соответствии с требованиями качества. 	<ul style="list-style-type: none"> и производственной практики; -экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики ; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики.
<p>ПК 10.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусных полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - соблюдение правил эксплуатации инвентаря, приспособлений, оборудования для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - организация рабочего места при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с требованиями; - соблюдение последовательности технологического процесса отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики.

<p>ПК 11. Готовить простые холодные и горячие соусы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления простых холодных и горячих соусов; - организация рабочего места при приготовлении простых холодных и горячих соусов в соответствии с требованиями; - соблюдение последовательности технологического процесса приготовления простых холодных и горячих соусов; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых холодных и горячих соусов; - проведение бракеража готовых простых холодных и горячих соусов в соответствии с требованиями качества. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; выполнении лабораторной работы; - экспертная оценка во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики.
<p>ПК 12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при обработке рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - определение годности первичного сырья требованиям качества органолептическим методом; - соответствие и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при выполнении практической работы и прохождении учебной практики; - экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и

	<p>оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, микроволновая печь, холодильник) с соблюдением правил ТБ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом; - выполнение действий в соответствии единых норм времени выполнения операций; - соблюдение условий и сроков хранения обработанной рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями СанПиНа; - расчет количества отходов при обработке рыбы с костным скелетом; - соблюдение температурного режима охлаждения, замораживания и хранения рыбы с костным скелетом. 	<p>прохождения учебной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка соблюдения последовательности при прохождении учебной и производственной практики; -экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики; - экспертное во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики; - экспертная оценка расчетов во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики.
<p>ПК 13 Производить приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение годности первичного сырья требованиям качества органолептическим методом; - организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор и его 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики ;

	<p>обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>- организация рабочего места при приготовлении или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями СанПиН;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</p> <p>- выполнение действий в соответствии с единым нормам времени выполнения операций;</p> <p>- соблюдение условий и сроков хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом в соответствии с требованиями СанПиНа;</p> <p>- выполнение действий по соблюдению температурного режима и правил охлаждения, замораживания и хранения приготовленных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>-экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при проведении лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики.</p>
<p>ПК 14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным</p>	<p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы,</p>

	<p>скелетом с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом; - выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из рыбы с костным скелетом; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор посуды для отпуска простых блюд из рыбы; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд из рыбы; - проведение бракеража простых блюд из рыбы в соответствии с требованиями качества; 	<p>учебной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка соблюдения норм времени во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики; - экспертное наблюдение проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из рыбы в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики.
<p>ПК 15.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение видов мяса и домашней птицы; - определение годности первичного сырья органолептическим методом в соответствии требованиям качества; - организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы); - подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной

	<p>рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы);</p> <p>- организация рабочего места при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями;</p> <p>- расчет набора продуктов при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>- выполнение действий при дефростации мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса</p>	<p>практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное</p>
--	--	---

	<p>подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение действий сортового деления и кулинарное использования мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - правильность выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - соблюдение выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - проведение оценки качества обработанных подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями стандартов и технических условий; - точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - соблюдение условий и сроков хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа; - соблюдение температурного режима, правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и 	<p>наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время и прохождения учебной и производственной практики.
--	---	--

	домашней птицы.	
ПК 16 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - определение видов мяса и домашней птицы; - определение годности первичного сырья органолептическим методом в соответствии требованиям качества; - организация рабочего места для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы); - подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;

	<p>жарочный шкаф, электрическая мясорубка, рыхлитель мяса, опалочный горн, микроволновая печь, холодильник, весы, производственные столы);</p> <p>- организация рабочего места при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями;</p> <p>- расчет набора продуктов при подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса подготовки для обработки и приготовления основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;</p> <p>- правильность выполнения действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</p> <p>- соблюдение выхода</p>	<p>производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>экспертная оценка соблюдения норм времени при выполнении операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</p>
--	---	---

	<p>полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>- проведение оценки качества обработанных подготовленных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями стандартов и технических условий;</p> <p>- точность расчета количества отходов при обработке сырья и подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <p>- соблюдение условий и сроков хранения обработанных и приготовленных основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа;</p> <p>- соблюдение температурного режима, правил охлаждения, замораживания и хранения обработанных и приготовленных основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p>	<p>- экспертное наблюдение за соблюдением выхода полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</p>
<p>ПК 17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из мяса и мясных продуктов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p>	<p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов; - выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение за правильностью выбора во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение за подготовкой инвентаря, приспособлений и оборудования к работе во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение дования во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение за организацией рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из мяса и мясных продуктов во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка аторной работы и
--	--	---

	<p>из мяса и мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформлению простых блюд из мяса и мясных продуктов; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор посуды для отпуска простых блюд из мяса и мясных продуктов; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд из мяса и мясных продуктов; - проведение бракеража простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка соблюдения норм времени во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка проведения бракеража готовой продукции во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;
--	--	--

		-экспертное во время прохождения учебной и производственной практики.
ПК 18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - подготовка инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая мясорубка, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы с соблюдением санитарно - гигиенических требований; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение аторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной

	<ul style="list-style-type: none"> - выбора тепловых режимом при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы; - расчет количества сырья при приготовлении и оформлении простых блюд из домашней птицы; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых блюд из домашней птицы; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор посуды для отпуска простых блюд из домашней птицы; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых блюд из домашней птицы; - проведение бракеража простых блюд из домашней птицы в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых блюд из домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка проведения бракеража готовой продукции во время проведения
--	--	--

		<p>лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики.</p>
<p>ПК 19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p> <p>- выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>- организация рабочего места при приготовлении и оформлении бутербродов и</p>	<p>- экспертное наблюдение во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики;</p>

	<p>гастрономических продуктов порциями в соответствии с требованиями;</p> <p>- выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>- расчет набора продуктов при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>- выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</p> <p>- выбор посуды для отпуска и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>- выполнение действий по оформлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p> <p>- проведение бракеража бутербродов и гастрономических продуктов порциями в</p>	<p>- экспертная оценка во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>-экспертнонаблюдение во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертнонаблюдение во время прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>-экспертное наблюдение во время выполнения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка выполнения действий во время лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка и во время прохождения</p>
--	--	--

	<p>соответствии с требованиями качества;</p> <p>- соблюдение условий и сроков хранения бутербродов и гастрономических продуктов порциями в соответствии с требованиями СанПиНа.</p>	<p>учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики.</p>
<p>ПК 20 Готовить и оформлять салаты.</p>	<p>- организация рабочего места для приготовления и оформления салатов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</p> <p>- выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник);</p> <p>- организация рабочего места при приготовлении и оформлении салатов в соответствии с требованиями;</p>	<p>-экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор температурных режимов при приготовлении и оформления салатов; - расчет набора продуктов для приготовления и оформления салатов; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления салатов; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска салатов; - выполнение действий по оформлению салатов; - проведение бракеража салатов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения салатов в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; -экспертнонаблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; -экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдениево время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.
--	--	---

<p>ПК 21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при оформлении холодных закусок с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых холодных закусок в соответствии с требованиями; - выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении простых холодных закусок; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - расчет набора продуктов для приготовления и оформления простых холодных закусок; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых холодных закусок; - выполнение действий по оформлению простых холодных закусок; - проведение бракеража простых холодных закусок в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых холодных закусок в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> -экспертноенаблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; -экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдениеработы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики.
<p>ПК 22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления простых холодных блюд с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых холодных блюд в соответствии с требованиями; - выбор температурных режимов при приготовлении и оформления простых холодных блюд; - расчет набора продуктов для приготовления и оформления простых холодных блюд; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых холодных блюд; - выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых холодных блюд; - выполнение действий по оформлению простых холодных блюд; - проведение бракеража простых холодных блюд в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых холодных блюд в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертнонаблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики.
<p>ПК 23. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил ; - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения

	<p>оборудования к работе (электрическая плита, жарочный - пекарский шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, электродкотёл, взбивальная машина);</p> <p>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный - пекарский шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, электродкотёл, взбивальная машина);</p> <p>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный - пекарский шкаф, электросковорода, универсальный привод со сменными механизмами, электродкотлы, взбивальная машина);</p> <p>- организация рабочего места при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями;</p> <p>-выбор тепловых режимов при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;</p> <p>- расчет количества сырья для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд;</p> <p>- соблюдение последовательности</p>	<p>лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>-экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной</p>
--	---	--

	<p>выполнения действий согласно технологического процесса приготовления простых холодных и горячих сладких блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых холодных и горячих сладких блюд; - выполнение действий по оформлению и отпуску простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение норм выхода простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение температурного режима при реализации простых холодных и горячих сладких блюд; - проведение бракеража готовых простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<p>практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертнонаблюдение во время прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдениево время прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценкаво время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики.
<p>ПК 24. Готовить простые горячие напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления простых горячих напитков с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электродкотёл); - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электродкотёл); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электродкотёл); - организация рабочего места при приготовлении простых горячих напитков в соответствии с требованиями; - выбор тепловых режимов при приготовлении простых горячих напитков; - расчет количества сырья для приготовления простых горячих напитков; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса простых горячих напитков; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертнонаблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых горячих напитков; - соблюдение норм выхода простых горячих напитков; - соблюдение температурного режима при реализации простых горячих напитков; - проведение бракеража готовых простых горячих напитков в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых горячих напитков в соответствии с требованиями СанПиНа; 	<p>практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка проведения бракеража во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;
<p>ПК 25. Готовить и оформлять простые холодные напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления простых холодных напитков с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбора и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электрочайник); 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электродвигатель); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электродвигатель); - организация рабочего места при приготовлении простых холодных напитков в соответствии с требованиями; - выбор тепловых режимов при приготовлении простых холодных напитков; - расчет количества сырья для приготовления простых холодных напитков; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления простых холодных напитков; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых холодных 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертнонаблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики; - экспертнонаблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;
--	--	---

	<p>напитков;</p> <p>-выполнение действий по оформлению и отпуску простых холодных напитков;</p> <p>- соблюдение норм выхода простых холодных напитков;</p> <p>- соблюдение температурного режима при реализации простых холодных напитков;</p> <p>- проведение бракеража готовых простых холодных напитков в соответствии с требованиями качества;</p> <p>- соблюдение условий и сроков хранения простых холодных напитков в соответствии с требованиями СанПиНа.</p>	<p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка проведения бракеража простых холодных напитков во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертное наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики.</p>
--	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;	-наблюдение и экспертная оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и

<p>проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы. 	<p>производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - социологический опрос; - анкетирование; - оценка материалов портфолио.
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; - формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; - обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач; - выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - самооценка качества выполнения поставленных задач; - соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; - экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы; - устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение с фиксацией фактов; - экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной практики и производственной практики;

	контроля со стороны исполнителя.	-экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– Оперативный поиск необходимой информации; – отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; – оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ. - экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– работы с различными видами информации; – владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; – использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ; - оценка электронных презентаций, электронного портфолио.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;	-наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной

	<p>степень владения навыками бесконфликтного общения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства. 	<p>практики, участия в конкурсах.</p>
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка деятельности студентов во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности; - анкетирование; - экспертная оценка деятельности во время выполнения работ по учебной и производственной практики.

3.3.37 УП 01-07, ПП.01-07

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Программа учебной и производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

— Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

— Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

— Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

— Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

— Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

— Организация работы структурного подразделения.

— Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Возможные места работы: кухни гостиниц, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Медицинскими противопоказаниями для работы по данной специальности являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:

быть честным, ответственным; уметь работать в команде или самостоятельно;

иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;

обладать способностью к концентрации внимания; иметь хорошую координацию;

иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;

быть физически выносливым; иметь хорошую оперативную и образную память;

объемный и линейный глазомер,

чувствовать время, хорошее цветовозражение; иметь хорошее воспроизводящее

воображение, склонность к творческой работе;

иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;

иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;

уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;

обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;

использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Основной вид деятельности.

Требования к знаниям, умениям, практическому опыту.

ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и

хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при

- оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов:
 - фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов:
 - суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;

- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

- органолептически оценивать качество
- продуктов;
- использовать различные способы и приемы
- приготовления простых супов, блюд из овощей
- и грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, блюда
- из каш, бобовых и макаронных изделий,
- холодных блюд и закусок, холодных и горячих
- десертов, мучных кулинарных изделий;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться
- производственным инвентарем и технологическим
- оборудованием;
- выбирать варианты оформления простых супов,
- блюд из овощей и грибов, мяса, рыбы, домашней
- птицы, блюда из каш, бобовых и макаронных
- изделий, холодных блюд и закусок, холодных
- и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов
- приготовления простых супов, блюд из овощей
- и грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, блюда
- из каш, бобовых и макаронных изделий, холодных
- блюд и закусок, холодных и горячих десертов,
- мучных кулинарных изделий;
- выбирать способы сервировки и подачи простых
- супов, блюд из овощей и грибов, мяса, рыбы,
- домашней птицы, блюда из каш, бобовых и
- макаронных изделий, холодных блюд и закусок,
- холодных и горячих десертов, мучных кулинарных
- изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой
- продукции

2. Результаты освоения программы учебной практики

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен обладать профессиональными компетенциям

ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

В рамках получения рабочей профессии «Повар» обучающиеся должны сформировать следующие профессиональные компетенции;

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки

ПК.7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки

3. Структура и содержание учебной и производственной практики

Тема программы	Разделы (этапы) практики, виды учебной деятельности	Кол-во часов УП	Кол-во часов ПП
1	2	4	5
Учебная практика		324	324
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		36	36
Тема 1.1. Организация подготовки мяса и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции	Подготовка туш мяса к разделке, овладение приемами кулинарного разуба туш, обвалка отрубов, выделение частей мяса, их зачистка, сортировка, получение крупнокусковых полуфабрикатов. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из мяса, приготовление рубленой натуральной и котлетной массы и полуфабрикатов из них. Овладение навыками обработки субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.	12	12

Тема 1.2. Организация подготовки рыбы и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции	Овладение навыками обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом, голов осетровых рыб и других пищевых отходов. Разделка рыбы разными способами. Приобретение навыков по определению отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов. Приготовление п/ф из рыбы, овладевают технологией обработки нерыбного водного сырья. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее.	12	12
Тема 1.3. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Освоение приемов механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика. Подготовка тушек к тепловой обработке. Отработка навыков определения норм отходов и потерь при обработке мяса, птицы. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из птицы.	12	12
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		36	36
Тема 2.1 Организация и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Организация технологического процесса приготовления легких и сложных холодных закусок, канапе. Организация сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	6	6
Тема 2.2 Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Освоение особенностей технологических режимов при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц, сыра для холодной кулинарной продукции. Приготовление сложной холодной кулинарной продукции рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы. Использование вариантов гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы.	18	18
Тема 2.3 Организация и приготовление сложных холодных соусов.	Проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов. Организации технологического процесса приготовления сложных холодных соусов. Приготовление сложных холодных соусов. Организация декорирования блюд сложными холодными соусами. Проведение контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.	12	12
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		36	36

<p>Тема 3.1 . Организация приготовления сложных супов.</p>	<p>Ассортимент супов пюре, методы организации производства пюреобразных супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления пюреобразных супов. Приготовление пюреобразных супов, гарниров к супам. Сервировка и оформление пюреобразных супов. Приготовление прозрачных супов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления прозрачных супов. Организация приготовления национальных супов.</p>	6	6
<p>Тема 3.2. Организация приготовления сложных горячих соусов</p>	<p>Приготовление сложных соусов. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей. Организация оформления тарелки и блюд с горячими соусами. Температура подачи сложных горячих соусов. Овладение навыками работы на технологическом оборудовании цехов. Освоение особенностей технологических режимов. Закрепление навыков по приготовлению сложных соусов.</p>	6	6
<p>Тема 3.3. Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Организации производства блюд из овощей и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Температура подачи сложных блюд из грибов. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из грибов. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из сыра. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из сыров. Овладение навыками работы на технологическом оборудовании цехов. Освоение особенностей технологических режимов. Закрепление навыков по приготовлению сложных блюд и гарниров из овощей.</p>	12	12

<p>Тема 3.4. Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Организация приготовления сложных блюд из рыбы Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы. Приготовление сложных блюд из рыбы. Приготовление сложных блюд из рыбы в банкетном исполнении. Технология приготовления сложных блюд из мяса. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса. Приготовление сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы. Овладение навыками работы на технологическом оборудовании цехов. Освоение особенностей технологических режимов. Закрепление навыков по приготовлению сложных блюд и мяса, мяса птицы, дичи, кролика.</p>	12	12
<p>ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		36	36
<p>Тема 4.1. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Характеристика основных продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: рогалик ореховый, ромовая баба и др. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: биологические разрыхлители (дрожжи), механический способ разрыхления. Определение режима выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий.</p>	6	6
<p>Тема 4.2. Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий. Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Технология приготовления сложных мучных</p>	12	12

	<p>кондитерских изделий.</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления сложных мучных изделий и праздничных тортов.</p> <p>Торты: виды в зависимости от выпеченного отделочного полуфабриката, сложности изготовления.</p> <p>Форма, размеры и масса тортов, различия в художественной отделке. Торты: «Прага», «Абрикотин», «Полет», «Ярославна», «Киевский», «Свадебный», «Безе» и др.</p> <p>Торты банкетные и фирменные, их особенности.</p> <p>Техника и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p>		
<p>Тема 4.3.</p> <p>Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, рецептура, технологический процесс.</p> <p>Печенье «Листики», печенье «Творожное», печенье «Ромашки», «Меренги», «Воздушно-ореховое».</p> <p>Ассортимент пирожных: бисквитное, песочное, слоеное, заварное, воздушное, миндально-ореховое, крошковое, десертные, низкоколорийное.</p> <p>Виды пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов, формы (нарезные и штучные), отделки.</p> <p>Основные правила, особенности технологических процессов приготовления и отделки пирожных различных видов.</p>	12	12
<p>Тема 4.4.</p> <p>Организация и приготовление сложных отделочных</p>	<p>Характеристика основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Методы приготовления сложных отделочных</p>	6	6

<p>полуфабрикатов, использование их в оформлении</p>	<p>полуфабрикатов. Отделка мучных кондитерских изделий: понятие, назначение, виды, способы и приемы. Правила и приемы изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов. Украшения из крема, глазури, фруктовой рисовальной массы и помады, выполняемые при помощи кондитерского мешка с различными насадками. Использование кондитерских форм, трафаретов и других приспособлений для изготовления украшений. Основные принципы отделки готовых изделий: безопасность, эстетичность, совместимость, взаимозаменяемость, эффективность (рациональное расходование сырья и оборудования).</p>		
<p>ПМ.05. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>		<p>36</p>	<p>36</p>
<p>Тема 5.1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.</p>	<p>Основных пищевые продукты, используемые для приготовления сложных десертов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Отделочные полуфабрикаты (соусы, глазури) для отдельных сложных десертов. Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Требования к качеству готовых сложных десертов.</p>	<p>18</p>	<p>18</p>

<p>Тема 5.2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов</p>	<p>Ассортимент сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Технология приготовления и оформления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих (рациональное расходование сырья и оборудования) десертов. Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно - фруктового фондю, десертов фламбе. Се Сервировка столов различными способами. Правила подачи сложных десертов.</p>	18	18
<p>ПМ.06. Управление структурным подразделением организации</p>		36	36
<p>Раздел 1. Организация работы трудового коллектива</p>			
<p>Тема 1.1. Особенности организации работы коллектива исполнителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии; квалификационными требованиями к нему; организацией и планированием его труда. • Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер другие) • Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав.производством, ст.технолог) 	3	3
<p>Тема 1.2. Функции и методы управления структурным подразделением</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав.производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда; распределению обязанностей для персонала • Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций 	3	3
<p>Раздел 2. Планирование основных показателей производства и выполнения работ исполнителями</p>			

<p>Тема 2.1. Планирование основных показателей производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ознакомление с Уставом предприятия индустрии питания. • Ознакомиться с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно- хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания • Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания 	6	6
<p>Тема 2.2. Планирование выполнения работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарем. • Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию • Правила отпуска и подачи, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. • Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. • Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений • Анализ розничного товарооборота по объему и структуре. • Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. • Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения 	6	6
<p>Раздел 3.Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями</p>			
<p>Тема 3.1. Методы контроля результатов выполнения работ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. • Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. • Оценка качества готовой продукции. 	3	3
<p>Тема 3.2. Способы оценивания качества выполняемых работ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала • Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание • Выполнение расчетов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. • Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с 	3	3

	санитарными нормами		
Раздел ПМ 4. Учетно-отчетная документация			
Тема 4.1 Основы организации труда	<ul style="list-style-type: none"> • Ознакомление с особенностями формирования бригад. Их состав и численность. • Составление графиков выхода на работу производственного персонала. • Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учетом рабочего времени и порядком составления табеля 	3	3
Тема 4.2 Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы	<ul style="list-style-type: none"> • Участие в составлении табеля учета рабочего времени. • Участие в начисление заработной платы различным категориям работников, при различных условиях работы. • Изучение порядка начисления пособий по временной нетрудоспособности. • Участие в расчете начисления заработной платы за очередной отпуск, за работу в праздничные, выходные дни, сверхурочную работу. • Участие в расчете удержания из заработной платы: налога на доходы физических лиц, сумм по порученным обязательствам. • Ознакомление с порядком записи данных в расчетно-платежную ведомость. • Ознакомление с порядком расчета сумм отчислений по социальному страхованию 	3	3
Тема 4.3 Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира	<ul style="list-style-type: none"> • Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. • Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключение договора о материальной ответственности. • Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. • Участие в проведении инвентаризации на производстве 	3	3
Тема 4.4 Формы документов и порядок их заполнения	<ul style="list-style-type: none"> • Ознакомление с ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. • Оформление технологических и 	3	3

	<p>технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Разработка различных видов меню. • Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья. • Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счет-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождений по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. • Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. • Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров, Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учета движения продуктов и тары на кухне. • Ознакомление с составлением ведомости учета движения посуды и приборов • Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. • Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 		
ПМ.07. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»		108	108
Раздел 1. Обработка сырья, приготовление оформления блюд и гарниров из овощей грибов.	<p>Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности</p> <p>Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей приправ.</p> <p>Приготовление и оформление основных простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • картофельное пюре • картофель отварной • картофель жареный во фритюре • зразы картофельные • котлеты морковные, • котлеты свекольные, • оладьи из тыквы, • капуста тушеная, • рагу из овощей, • голубцы овощные, 	6	6

	<ul style="list-style-type: none"> картофельные пирожки с грибами 		
<p>Раздел 2. Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<p>Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем.</p> <ul style="list-style-type: none"> каши жидкие, вязкие, рассыпчатые котлеты и биточки из рисовой и пшенной вязкой каши; пюре гороховое фасоль отварная с томатом макароны отварные с жиром и луком, макаронник с сыром, омлеты простые и сложные, фаршированные омлеты, яйца отварные, сырники, вареники ленивые отварные, пудинг из творога запеченный. лапша домашняя вареники с творогом пельмени блинчики 	12	12
<p>Раздел 3. Приготовление основных супов и соусов.</p>	<p>Приготовление бульонов и отваров, простых супов.</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление простых холодных и горячих соусов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - бульон мясной, мясокостный - рыбный -бульон из птицы -борщ с капустой и картофелем -борщ флотский -борщ Украинский -щи из свежей капусты -щи по-уральски -рассольник домашний -рассольник петербургский -суп картофельный -суп полевой - суп с макаронными изделиями -суп с бобовыми 	18	18

	<ul style="list-style-type: none"> • -суп лапша домашняя • -суп молочный с крупами • -суп из смеси сухофруктов • - соус красный основной • - соус красный луковый • - соус польский • - соус белый основной • - соус молочный • - соус сметанный 		
Раздел 4. Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых из рыбы.	<p>Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.</p> <ul style="list-style-type: none"> • рыба отварная (филе) • рыба припущенная по-русски • рыба припущенная с овощами • рыба жареная с луком по-ленинградски, • рыба жареная в тесте, • рыба жареная основным способом • рыба тушеная в томате с овощами • рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по -московски • рыба, запеченная с яйцом • рыба, запеченная с овощами • Рыба, запеченная по-русски • котлеты, биточки • рулет рыбный • тельное из рыбы • зразы рыбные 	24	24
Раздел 5. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.	<p>Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproдуктов и домашней птицы. Приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов. Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мясо отварное • Бефстроганов • Поджарка • Шашлык • Жаркое по –домашнему • Азу • Рагу • Гуляш • Плов • Котлеты, биточки, шницели • Голубцы с мясом и рисом 	30	30

		<ul style="list-style-type: none"> • Перец фаршированный • Птица отварная с гарниром • Рагу из птицы • Птица жареная • Печень по-строгановски 		
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление и оформление салатов. Приготовление и оформление простых холодных закусок. Приготовление и оформление простых холодных блюд.	<ul style="list-style-type: none"> • Бутерброды с сыром, колбасой • Бутерброды со свежими овощами, фруктами • Канапе с сыром • Канапе с паштетом • Салат из свежих помидоров и огурцов • Салат «Весна» • Салат витаминный • Салат из редьки с зеленым горошком • Салат из белокочанной капусты • Салат рыбный • Салат мясной • Салат столичный • Винегрет • Сельдь с гарниром • Паштет из печени • Икра свекольная или морковная • Маринад из свеклы 	12	12
Раздел 7. Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. Приготовление простых горячих напитков, простых холодных напитков.	<ul style="list-style-type: none"> • Компот из свежих плодов • Компот из с/фруктов • Кисель из плодов или свежих ягод • Кисель из клюквы • Чай с лимоном • Кофе черный с молоком • Какао с молоком • Кофе глясе • Горячий шоколад • Коктейль молочный • Пудинг яблочный с орехами 	6	6

	<ul style="list-style-type: none"> • Шарлотка с яблоками • Яблоки в тесте жареные • Желе из плодов или свежих ягод • Мусс лимонный • Самбук яблочный 		
Дифференцированный зачет		6	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие рабочего места преподавателя учебной кухни ресторана, учебного кондитерского цеха.

Рабочее место преподавателя:

- количество посадочных мест – по количеству студентов,
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др
- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, Сборники рецептур, карточки- задания, комплекты тестовых заданий);
- комплекты инструкционно-технологических карт и бланков технологической документации;
- наглядные пособия (плакаты, демонстрационные стенды, муляжи);

Технические средства обучения:

- компьютер
- лицензионное программное обеспечение
- мультимедиапроектор
- экран
- видеофильмы

Место для презентации готовой кулинарной продукции:

- обеденный стол,
- стулья,
- шкаф для столовой посуды

В учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Учебная кухня ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1.	Весы настольные электронные	15
2.	Пароконвектомат	1
3.	Конвекционная печь	1
4.	Микроволновая печь	1
5.	Расстоечный шкаф	1
6.	Плита электрическая (с индукционным нагревом)	7
7.	Фритюрница	1
8.	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9.	Плита wok	1
10.	Гриль саламандр	1

11.	Электроблинница	1
12.	Электромармиты	3
13.	Кофемашинa с капучинатором	3
14.	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	3
15.	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16.	Электромармит	2
17.	Шкаф холодильный	1
18.	Шкаф морозильный	1
19.	Шкаф шоковой заморозки	1
20.	Льдогенератор	1
21.	Гранитор	
22.	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23.	Фризер	1
24.	Тестораскаточная машина	1
25.	Планетарный миксер	5
26.	Диспансер для подогрева тарелок	1
27.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
28.	Мясорубка	1
29.	Слайсер	1
30.	Машина для вакуумной упаковки	1
31.	Процессор кухонный	1
32.	Овощерезка	1
33.	Миксер для коктейлей	1
34.	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
35.	Соковыжималки (для цитрусовых,	1
36.	Лампа для карамели	1
37.	Аппарат для темперирования шоколада	1
38.	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
39.	Сифон	3
40.	Газовая горелка (для карамелизации)	3
41.	Барная станция для порционирования соусов	1
42.	Набор инструментов для карвинга	15
43.	Овоскоп 11	1
44.	Нитраттестер	1
45.	Машина посудомоечная	1
46.	Стол производственный с моечной ванной	15
47.	Стеллаж передвижной	2
48.	Моечная ванна двухсекционная	1

Учебная кухня ресторана

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1.	Гастроёмкости из нержавеющей стали		7

2.	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3.	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4.	Сковорода	15	
5.	Гриль сковорода		5
6.	Набор разделочных досок(пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая,коричневая	15 комплектов	
7.	Подставка для разделочных	15	
8.	Мерный стакан	15	
9.	Венчик	15	
10	Миска нержавеющей сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические,силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварскаятройка»	15	
19	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

Учебный кондитерский цех

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1.	Весы настольные электронные	15
2.	Пароконвектомат	1
3.	Конвекционная печь	1
4.	Микроволновая печь	1
5.	Расстоечный шкаф	1
6.	Подовая печь (для пиццы)	1
7.	Плита электрическая (с индукционным нагревом)	7
8.	Фритюрница	1
9.	Электроблинница	1
10.	Шкаф холодильный	1
11.	Шкаф морозильный	1
12.	Шкаф шоковой заморозки	1
13.	Льдогенератор	1
14.	Фризер	1
15.	Тестораскаточная машина	1
16.	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17.	Тестомесильная машина (настольная)	1
18.	Миксер погружной	1
19.	Мясорубка	1

20.	Куттер	2
21.	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
22.	Пресс для пиццы	1
23.	Лампа для карамели	1
24.	Аппарат для темперирования шоколада	1
25.	Сифон	3
26.	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27.	Термометр инфрокрасный	1
28.	Термометр со щупом	1
29.	Аэрограф	2
30.	Овоскоп	1
31.	Машина для вакуумной упаковки	
32.	Нитраттестер	1
33.	Машина посудомоечная	1
34.	Стол производственный с моечной ванной	7
35.	Производственный стол с деревянным покрытием	1
36.	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
37.	Стеллаж передвижной	2
38.	Моечная ванна двухсекционная	1

Учебный кондитерский цех

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
	Дежи к тестомесильной машине		2
	Дежи к миксерам		4
	Миски из нержавеющей стали	3	
	Гастроемкости из нержавеющей стали		8
	Кастрюли 1.5 - 2л 8		8
	Сковорода		7
	Разделочные доски(пластик): белая	1	
	Подставка для разделочных досок	1	
	Миски полусферические	2	
	Мерный стакан	1	10
	Противни		
	Перфорированные противни для багетов		4
	Венчик	1	
	Сито	1	
	Шенуа	1	
	Лопатки	2	
	Шипцы универсальные		5
	Скребки пластиковые		10
	Скребки металлические		4
	Кисти силиконовые		10
	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов		по 4 шт.

	d 20, 22, 24, 26, 28 см		каждого размера
	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		30
	Формы для саваренов		4
	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30
	Нож	1	
	Нож пила (300 мм)		2
	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
	Кондитерские мешки	1	
	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
	Ножницы		7
	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
	Кондитерские гребенки		3
	Силиконовые коврики для выпечки		10
	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
	Формы для конфет		4
	Формы для шоколадных фигур		4
	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
	Набор мерных ложек		3
	Скалки рифленые		5
	Скалки	1	
	Делитель торта		3
	Терки		3
	Трафареты		5
	Решетка с поддоном глазирования		2
	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
	Силиконовые коврики для айсинга		4
	Перчатки для карамели		2
	Помпа для работы с карамелью		2
	Подставки для тортов вращающиеся		7
	Набор выемок		2 комплекта
	Совки для сыпучих продуктов		4
	Подносы		8
	Дуршлаг		4
	Подложки для тортов (деревянные)		4
	Корзина для мусора		4

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (1-е издание) Академия 2017.
2. Иванова И.Н. Рисование и лепка Учебное пособие. Академия 2017.

3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности(6-е изд., стер.). Учебное пособие Академия 2017.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Москва, Академия, 2017
5. Качурина Т.А Метрология и стандартизация (6-е изд.) Академия 2017.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (8-е изд., стер.) учебник Академия 2017.
7. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания (6-е изд.) учеб. пособие Академия 2017.
8. Ботов М.А. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2017.
9. Л.А. Радченко. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник КноРус, 2018. Для СПО и НПО.
10. Андонова Н.И.
11. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник Академия 2018.
12. Андонова Н.И.
13. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018.
14. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018.
15. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018.

Дополнительные источники:

1. Барцетти С. Кулинарные фантазии из рыбы М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2013.
2. Титц О, Флориан Х. М.. Украшения блюд из овощей и фруктов Мой мир, 2015.
3. Степанова И. Фантазии из овощей и фруктов М.: Изд-во Эксмо, 2015.
4. Степанова И. М. Праздничные бутерброды Изд-во Эксмо, 2015.
5. Вульф - Кохен Э. М. Кулинария. Школа мастеров Мир книги, 2014.
6. Ярославская Ю. Мир в твоей тарелке М. Оазис-дизайн, 2014.
7. Радионова И.. Лучшие блюда из курицы и птицы М.: Эксмо, 2015.
8. Румянцева И.С., Супы Мир книги , 2015.
9. Степанова И.В., 100 лучших закусок для приёма, фуршета, коктейля. Эскимо, 2014.
10. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. М.: Академия, 2015.
11. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы. М.: Академия, 2015.
12. Харченко Н.Э. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2015.
13. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. М.: Академия, 2016.

Интернет – ресурсы:

1. <http://eda.server.ru>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.vkusno.kg>
4. <http://www.millionmenu.ru/>

4.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с

подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия

Учебной кухни ресторана, учебного кондитерского цеха, оснащенных современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных

занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится рассредоточено в рамках профессионального модуля, чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика проводится параллельно с изучением общепрофессиональных предметов.

Для выполнения программы практики учебная группа делится на две подгруппы. Учебная практика проводится в учебных цехах под руководством мастера производственного обучения. Продолжительность одного занятия – 6 часов.

Учебная практика завершается оценкой и (или) зачетом обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную

практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать

состояние здоровья и требования по доступности.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется

проводить с

учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенциям.

При реализации образовательной программы применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа

руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью

реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог

профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых, соответствует области профессиональной деятельности,

указанной в ФГОС СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующие о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля, заполненный дневник и производственная характеристика. Обучающийся после прохождения практики защищает отчет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Работа над отчетом по практике должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций обучающегося:

- организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- решать проблемы; оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях;
- использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;
- быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности;
- также профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС НПО по конкретной специальности или программой профессионального модуля.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

	Результаты практики: освоенные умения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПМ.01	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; • расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; • организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; • подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; • принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; • проводить расчеты по формулам; • выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; • выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; • обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении 	<ul style="list-style-type: none"> • Дневник по учебной и производственной практике • Отчет о производственной практике

	мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;	
ПМ.02	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; • расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; • проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; • организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; • приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; • сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; • декорирования блюд сложными холодными соусами; • контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; • использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; • проводить расчеты по формулам; • безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; • выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; • выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; • оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; 	<ul style="list-style-type: none"> • Дневник по учебной и производственной практике • Отчет о производственной практике
ПМ.03	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: • супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; • организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: 	<ul style="list-style-type: none"> • Дневник по учебной и производственной практике • Отчет о производственной практике

	<ul style="list-style-type: none"> • супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; • приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; • сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; • контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; • принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; • проводить расчеты по формулам; • безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: • супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; • выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; • выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; • оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами 	
<p>ПМ.04</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; • организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; • приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; • оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • контроля качества и безопасности готовой продукции; • организации рабочего места по изготовлению 	<ul style="list-style-type: none"> • Дневник по учебной и производственной практике • Отчет о производственной практике

	<p>сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; • оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; • принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; • выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; • выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; • определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; • применять коммуникативные умения; • выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; • выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; • определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; 	
<p>ПМ.05</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; • приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; • приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; • оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; • контроля качества и безопасности готовой продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • органолептически оценивать качество продуктов; • использовать различные способы и приемы 	<ul style="list-style-type: none"> • Дневник по учебной и производственной практике • Отчет о производственной практике

	<p>приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить расчеты по формулам; • выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; • выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; • принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; • выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; • оценивать качество и безопасность готовой продукции; • оформлять документацию; 	
ПМ.06	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • планирования работы структурного подразделения (бригады); • оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); • принятия управленческих решений; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • рассчитывать выход продукции в ассортименте; • вести таблицу учета рабочего времени работников; • рассчитывать заработную плату; • рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; • организовывать рабочие места в производственных помещениях; • организовывать работу коллектива исполнителей; • разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; • оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; 	<ul style="list-style-type: none"> • Дневник по учебной и производственной практике • Отчет о производственной практике
ПМ.07	<ul style="list-style-type: none"> • органолептически оценивать качество продуктов; • использовать различные способы приемы приготовления простых супов, блюд из овощей и грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, блюда из каш, бобовых и макаронных изделий, холодных блюд и закусок, холодных и горячих десертов, мучных кулинарных изделий; • проводить расчеты по формулам; • выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим 	<ul style="list-style-type: none"> • Дневник по учебной и производственной практике • Отчет о производственной практике

	<ul style="list-style-type: none"> • оборудованием; • выбирать варианты оформления простых супов, • блюд из овощей и грибов, мяса, рыбы, домашней • птицы, блюда из каш, бобовых и макаронных • изделий, холодных блюд и закусок, холодных • и горячих десертов; • принимать решения по организации процессов • приготовления простых супов, блюд из овощей • и грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, блюда • из каш, бобовых и макаронных изделий, • холодных • блюд и закусок, холодных и горячих десертов, • мучных кулинарных изделий; • выбирать способы сервировки и подачи • простых • супов, блюд из овощей и грибов, мяса, рыбы, • домашней птицы, блюда из каш, бобовых и • макаронных изделий, холодных блюд и закусок, • холодных и горячих десертов, мучных • кулинарных • изделий; • оценивать качество и безопасность готовой • продукции 	
--	---	--

3.4. Программа формирования универсальных учебных действий

3.4.1. Пояснительная записка

Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования в пределах ОП СПО (ППКРС) (далее — программа развития УУД) составлена на основе ФГОС СОО.

Программа развития УУД направлена на :

реализацию требований к личностным и метапредметным результатам освоения ФГОС СОО в пределах ОП СПО (ППКРС);

повышение эффективности освоения обучающимися ФГОС СОО в пределах ОП СПО (ППКРС);

формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования.

Цель программы развития УУД – создание условий для формирования у обучающихся умения учиться, способности к самосовершенствованию и саморазвитию в рамках урочной и внеурочной деятельности, формирование у обучающихся личностных и метапредметных результатов, определенных ФГОС СОО.

Задачи программы развития УУД:

- организация взаимодействия педагогов и обучающихся по развитию универсальных учебных действий;

- реализация основных подходов, обеспечивающих эффективное освоение УУД обучающимися, взаимосвязь способов организации урочной и внеурочной деятельности обучающихся по развитию УУД, в том числе на материале содержания учебных предметов;

- включение развивающих задач как в урочную, так и внеурочную деятельность обучающихся.

Программа развития УУД обеспечивает:

- развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению;
- формирование личностных ценностно—смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных УУД, способности их использования в учебной, познавательной и социальной практике;
- формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построения индивидуального образовательного маршрута;
- решение задач общекультурного, личностного и познавательного развития обучающихся;
- повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование компетентностей в предметных областях, навыков учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;
- создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуальных проектов;
- формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческие конкурсы, научно-практические конференции, олимпиады и др.), возможность получения практико-ориентированного результата;
- обеспечение практической значимости проводимых исследований и выполняемых индивидуальных проектов;
- возможность практического использования приобретенных коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля, в том числе в будущей профессиональной деятельности;
- подготовка к осознанному выбору дальнейшего образования или профессиональной деятельности.

4.5.2. Описание понятий, функций, состава и характеристик универсальных учебных действий и их связи с содержанием отдельных учебных дисциплин и внеурочной деятельностью, а также места универсальных учебных действий в структуре образовательной деятельности

Понятие «универсальные учебные действия (УУД)» в широком смысле - умение учиться, а в узком – совокупность способов действий, обеспечивающих самостоятельное усвоение новых знаний, формирование предметных, личностных и метапредметных умений, включая организацию этого процесса [Горленко Н. М., Запятая О. В., Лебединцев В. Б., Ушева Т. Ф. Структура универсальных учебных действий и условия их формирования// Народное образование, №4, 2012с. 153].

Способность обучающегося самостоятельно успешно усваивать новые знания, формировать умения и компетентности, включая самостоятельную организацию этого процесса, т.е. умение учиться, обеспечивается тем, что универсальные учебные действия как обобщённые действия открывают обучающимся возможность широкой ориентации как в различных предметных областях, так и в строении самой учебной деятельности, включающей осознание её целевой направленности, ценностно-смысловых и операциональных характеристик. Таким образом, достижение умения учиться предполагает полноценное освоение обучающимися всех компонентов учебной деятельности, которые включают: познавательные и учебные мотивы, учебную цель, учебную задачу, учебные действия и операции (ориентировка, преобразование материала, контроль и оценка). Умение учиться — существенный фактор повышения эффективности освоения обучающимися предметных знаний, формирования умений и компетенций, образа мира и ценностно-смысловых оснований личностного морального выбора.

УУД в образовательном процессе направлены на формирование личностных и метапредметных результатов освоения ФГОС среднего общего образования.

Личностные результаты отражают:

- 1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
- 2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- 3) готовность к служению Отечеству, его защите;
- 4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- 5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- 6) 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;
- 7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- 8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
- 9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- 10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;
- 11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- 12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;
- 13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- 14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- 15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты отражают:

- 1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- 2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- 3) 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;
- 4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- 5) 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;
- 6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;
- 7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- 8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;
- 9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

К функциям универсальных учебных действий относятся:

- обеспечение возможностей обучающегося самостоятельно осуществлять такое действие как учение, ставить перед собой учебные цели, искать и использовать необходимые средства и способы их достижения, контролировать и оценивать процесс и результаты деятельности;
- создание условий для гармоничного развития личности и её самореализации на основе готовности к непрерывному образованию, необходимость которого обусловлена поликультурностью общества и высокой профессиональной мобильностью;
- обеспечение успешного усвоения знаний, умений и навыков и формирование компетентностей в любой предметной области.

Овладение обучающимися универсальными учебными действиями происходит в контексте разных учебных предметов и, в конце концов, ведет к формированию способности самостоятельно успешно усваивать новые знания, умения и компетентности, включая самостоятельную организацию процесса усвоения, т. е. умение учиться.

Выделяется 4 вида универсальных учебных действий:

- 1) личностные;
- 2) регулятивные;
- 3) познавательные;
- 4) коммуникативные.

Личностные УУД обеспечивают ценностно-смысловую ориентацию обучающихся (знание моральных норм, умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, умение выделить нравственный аспект поведения) и ориентацию в социальных ролях и межличностных отношениях и направлены на достижение личностных результатов, определенных ФГОС СОО.

На достижение метапредметных результатов направлены регулятивные, познавательные и коммуникативные УУД.

Регулятивные УУД обеспечивают обучающимся организацию их учебной деятельности. К ним относятся:

- целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимся, так и того, что еще неизвестно;
- планирование — определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- прогнозирование — предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его временных характеристик;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;
- коррекция — внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата;
- оценка — выделение и осознание обучающимся того, что уже усвоено и что еще нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения;
- саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и к преодолению препятствий[8, с.10].

Познавательные УУД включают:

общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;
- смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;
- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.
- моделирование — преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта пространственно-графические или знаково-символические).

логические универсальные действия:

- анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, и несущественных);
- синтез — составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание с восполнением недостающих компонентов;
- выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов;
- установление причинно-следственных связей;
- построение логической цепи рассуждений, выдвижение гипотез и их обоснование, доказательство;

постановка и самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера

- формулирование проблемы.

Коммуникативные УУД обеспечивают социальную компетентность и учет позиции других людей, партнеров по общению или деятельности; умение слушать и вступать в диалог; участвовать в коллективном обсуждении проблем; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

К ним относятся:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками — определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов — инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов — выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- управление поведением партнёра — контроль, коррекция, оценка его действий;
- умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка, современных средств коммуникации.

Развитие системы универсальных учебных действий осуществляется в рамках нормативно возрастного развития личностной и познавательной сфер обучающегося.

Так как ведущей деятельностью обучающегося техникума является учебно-профессиональная деятельность, связанная с личностным самоопределением, то самоопределение требует необходимость формирования высокого уровня регулятивных действий: построения жизненных планов во временной перспективе, включая индивидуальную образовательную траекторию и систему осознанной саморегуляции на основе интеграции регулятивных действий целеполагания, планирования, контроля, коррекции и оценки.

Критериями сформированности саморегуляции как универсального учебного действия для обучающихся должны стать:

инициация и планирование целей, последовательности задач и этапов достижения целей на основе внутреннего плана действий;

выстраивание приоритетов целей с учетом принятых ценностей и жизненных планов; самостоятельная реализация, контроль и коррекция учебной и познавательной деятельности на основе предварительного планирования; умение управлять временем и регулировать деятельность в соответствии с разработанным планом;

рефлексивность самоуправления;

умение использовать ресурсные возможности для достижения целей;

полинезависимость самоуправления, способность противостоять внешним помехам деятельности; осознание используемых стратегий совладания и выбор конструктивных стратегий.

Развитие регулятивных УУД характерно для исследовательской и проектной деятельности, которой придается большое значение на этапе освоения ФГОС среднего общего образования.

Овладение обучающимися универсальными учебными действиями происходит в контексте учебных предметов. Требования к развитию универсальных учебных действий находят отражение в планируемых результатах освоения программ учебных дисциплин. Каждая учебная дисциплина в зависимости от ее содержания и способов организации учебной деятельности обучающихся раскрывает определенные возможности для формирования универсальных учебных действий.

Связь универсальных учебных действий с содержанием учебных предметов определяется положениями:

УУД представляют собой целостную систему, в которой можно выделить взаимосвязанные и взаимно обуславливающие виды действий.

Формирование УУД является целенаправленным, системным процессом, который реализуется через все предметные области и внеурочную деятельность.

Заданные стандартом УУД определяют акценты в отборе содержания, планировании и организации образовательного процесса с учетом возрастнo-психологических особенностей обучающихся.

Способы учета уровня их сформированности - в требованиях к результатам освоения учебных программ по каждому предмету и в программах внеурочной деятельности.

В результате изучения общих учебных дисциплин, дисциплин по выбору и дополнительных учебных дисциплин, а также в ходе внеурочной деятельности у обучающихся, освоивших среднее общее образование в пределах ОПОП СПО (ППКРС), будут сформированы личностные, регулятивные, коммуникативные и познавательные универсальные учебные действия, необходимые в последующем в профессиональной деятельности.

При реализации общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) обеспечивается формирование всех видов УУД посредством всех общеобразовательных дисциплин.

Учебная дисциплина «Русский язык» способствует формированию следующих УУД: личностных:

- уважение к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
- осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

регулятивных:

- способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
- способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
- умение планировать собственную деятельность;

познавательных:

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

коммуникативных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками и взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

Учебная дисциплина «Литература» способствует формированию следующих УУД: личностных:

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- саморазвитие и самовоспитание 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;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- эстетическое отношение к миру;
- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

регулятивных:

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

познавательных:

- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);
- умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- 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;

коммуникативных:

- владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;
- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;
- применение навыков сотрудничества со сверстниками и взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.
- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров.

Учебная дисциплина «Иностранный язык» способствует формированию следующих УУД:

личностных:

- ценностное отношение к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

– представление о достижениях национальных культур, о роли иностранного языка и культуры в развитии мировой культуры;

– осознание своего места в поликультурном мире;

– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием иностранного языка, так и в сфере иностранного языка;

регулятивных:

- умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

познавательных:

– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

– 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;

коммуникативных:

- готовность и способность вести диалог на изучаемом иностранном языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

– владение всеми разными речевой деятельности на иностранном языке: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом.

Учебная дисциплина «Математика» способствует формированию УУД:

личностных:

– умение применять математические знания и умения, необходимые в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

– умение осуществлять учебную деятельность: готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; регулятивных:

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– умение проявлять целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуицию, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

познавательных:

- умение логически мыслить, иметь пространственное воображение, владеть алгоритмической культурой, критичностью мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
 - умение самостоятельно осуществлять творческую и ответственную деятельность;
 - 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;
 - умение осуществлять самостоятельно информационно-познавательную деятельность, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
 - умение осуществлять познавательную рефлексия как осознание совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;
- коммуникативных:
- умение работать в коллективе, осуществлять сотрудничество со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
 - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
 - умение владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

Учебная дисциплина «История» способствует формированию следующих УУД: личностных:

- осознание себя членом российского общества: формирование российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
 - становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
 - готовность к служению Отечеству, его защите;
 - формирование 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;
 - саморазвитие и самовоспитание 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;
- регулятивных:
- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
 - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие

стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

познавательных:

– 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;

коммуникативных:

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.

Учебная дисциплина «Обществознание (включая экономику и право)» способствует формированию следующих УУД:

личностных:

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

– осознание российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, уважения государственных символов (герба, флага, гимна);

– формирование гражданской позиции активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;

– готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

– готовность к ответственному отношению к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

– умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

– умение обеспечить жизненно важные интересы личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;

– формирование системы знаний об экономической жизни общества, определение своих места и роли в экономическом пространстве;

- готовность к ответственному отношению к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;
 - уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
 - проявление гражданской позиции активного и ответственного гражданина, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
 - правовое осмысление окружающей жизни, соответствующей современному уровню развития правовой науки и практики, а также правового сознания;
 - готовность и способность к самостоятельной ответственной деятельности в сфере права;
 - готовность и способность к самообразованию на протяжении всей жизни;
- регулятивных:
- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
 - умение определять свою жизненную позицию по реализации поставленных целей, используя правовые знания, подбирать соответствующие правовые документы и на их основе проводить экономический анализ в конкретной жизненной ситуации с целью разрешения имеющихся проблем;
 - умение регулировать собственное поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;
 - умение осуществлять выбор успешных стратегий поведения в различных правовых ситуациях;
 - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию правового поведения с учетом гражданских и нравственных ценностей;
 - владение навыками познавательной рефлексии в сфере права как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;
- познавательных:
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, 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 социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
 - 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 формулировать представления об экономической науке как системе теоретических и прикладных наук, изучение особенности применения экономического анализа для других социальных наук, понимание сущности основных направлений современной экономической мысли;
 - умение воспринимать и перерабатывать информацию, полученную в процессе изучения общественных наук, вырабатывать в себе качества гражданина Российской Федерации, воспитанного на ценностях, закрепленных в Конституции Российской Федерации;
 - генерирование знаний о многообразии взглядов различных ученых по вопросам как

экономического развития Российской Федерации, так и мирового сообщества; умение применять исторический, социологический, юридический подходы для всестороннего анализа общественных явлений; владение навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет; умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;

– умение разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере права, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– умение осуществлять самостоятельную информационно-познавательную деятельность в сфере права, включая умение ориентироваться в различных источниках правовой информации;

коммуникативных:

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания,

– умение осуществлять общение и сотрудничество со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

– умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы,

– готовность и способность вести коммуникацию с другими людьми, сотрудничать для достижения поставленных целей;

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, предотвращать и эффективно разрешать возможные правовые конфликты;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

Учебная дисциплина «Физическая культура» обеспечивает формирование УУД:

личностных:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

– формирование устойчивой мотивации к здоровому образу жизни, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

– умение самостоятельного использования физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

– умение творческого использования профессионально- оздоровительных средств и методов двигательной активности;

– готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

– умение применять систему значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции (патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, готовность к служению Отечеству, его защите), в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

– принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в

физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

регулятивных:

– умение использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

– умение построения индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

познавательных:

– применение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

– умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

– формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

– умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

коммуникативных:

– формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности.

Учебная дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает формирование УУД:

личностных:

- умение защищать жизненно важные интересы личности от внешних и внутренних угроз;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

– исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

– умение ответственно относиться к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

– умение вести здоровый образ жизни;

– развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

регулятивных:

– овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

– умение соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила

безопасности жизнедеятельности;

познавательных:

– освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера

- умение формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на

безопасность жизнедеятельности человека;

– умение воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

– приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

– умение предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

– умение применять полученные теоретические знания на практике:

принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

– умение анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения

и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

– освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

приобретение опыта локализации возможных опасных — ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

коммуникативных:

– умение выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

– умение взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

– умение информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях.

Учебная дисциплина «Информатика» способствует формированию УУД:

личностных:

– умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;

– умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

регулятивных:

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных

электронных образовательных ресурсов;

– умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

познавательных:

– умение осуществлять самостоятельную и творческую деятельность с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

– использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

– использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

– умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

– умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

коммуникативных:

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий.

Учебная дисциплина «Физика» способствует формированию УУД:

личностных:

- умение осуществлять физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;

– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;

– умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

регулятивных:

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

познавательных:

– умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

– умение использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

– умение использовать основные интеллектуальные операции: постановка задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми

возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

- умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

– умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

коммуникативных:

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.

Учебная дисциплина «Химия» обеспечивает формирование УУД:

личностных:

– умение осуществлять химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

– готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

– умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

регулятивных:

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

– умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

познавательных:

– умение использовать различные виды познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– умение использовать различные источники для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

коммуникативных:

– умение работать в коллективе, осуществлять сотрудничество со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– умение владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

Учебная дисциплина «Биология» обеспечивает формирование УУД:

личностных:

– умение использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды

для обеспечения продуктивного самообразования;

– готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

– готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

регулятивных:

– умение давать оценку этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; познавательных:

– умение обобщать, анализировать, воспринимать информацию в области естественных наук, ставить цель и выбирать пути ее достижения в профессиональной сфере;

– умение показывать навыки безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

– умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

– способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, умение системного анализа глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

– умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

– умение применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

– умение проводить исследования, ставить естественно-научный эксперимент, использовать информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

– умение проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;

коммуникативных:

– умение руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности;

– умение владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

Учебная дисциплина «География» способствует формированию УУД:

личностных:

– готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

– формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;

– саморазвитие и самовоспитание в соответствии с общечеловеческими ценностями и

идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- проявление креативности мышления, инициативности и находчивости;

регулятивных:

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

познавательных:

– владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

— умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

— умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

— представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

коммуникативных:

– умение осуществлять общение и сотрудничество со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

– умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы.

Решение задачи формирования УУД при получении среднего общего образования в пределах ОПОП СПО (ППКРС) происходит не только на занятиях по отдельным учебным дисциплинам, но и в ходе внеурочной деятельности, внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

3.4.3. Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий

Задачи на формирование УУД могут строиться как на материале учебных дисциплин, так и на практических ситуациях, встречающихся в жизни обучающегося и имеющих для него значение (экология, молодежные субкультуры, бытовые практико-ориентированные ситуации, логистика и др.).

Различаются два типа заданий, связанных с формированием УУД:

- задания, позволяющие в рамках образовательного процесса сформировать УУД;
- задания, позволяющие диагностировать уровень сформированности УУД.

В первом случае задание может быть направлено на формирование целой группы связанных друг с другом универсальных учебных действий. Действия могут относиться как к одной категории (например, регулятивные), так и к разным.

Во втором случае задание может быть сконструировано таким образом, чтобы проявлять способность обучающегося применять какое-то конкретное универсальное учебное действие.

Типовые задачи формирования универсальных учебных действий конструируются

преподавателем на основании следующих общих подходов:

1. Структура задачи. Любая задача, предназначенная для развития и/или оценки уровня сформированности УУД (личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных) предполагает формирование у обучающегося (в свёрнутом или развёрнутом виде) следующих навыков: ознакомление-понимание – применение - анализ-синтез - оценка. В общем виде задача состоит из информационного блока и серии вопросов (практических заданий) к нему.

2. Требования к задачам. Для того чтобы задачи, предназначенные для оценки тех или иных УУД, были содержательными, надёжными и объективными, они должны быть:

- составлены в соответствии с требованиями, предъявляемыми к тестовым заданиям в целом;

- сформулированы на языке, доступном пониманию обучающегося, претендующего на освоение обладание соответствующих УУД;

- избыточными с точки зрения выраженности в них «зоны ближайшего развития»;

- многоуровневыми, т.е. предполагающими возможность оценить: общий подход к решению; выбор необходимой стратегии.

Типовые задачи применения универсальных учебных действий:

1) учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку умений и навыков, способствующих освоению систематических знаний, в том числе:

- первичному ознакомлению, отработке и осознанию теоретических моделей и понятий (общенаучных и базовых для данной области знания), стандартных алгоритмов и процедур;

- выявлению и осознанию сущности и особенностей изучаемых объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета, созданию и использованию моделей изучаемых объектов и процессов, схем;

- выявлению и анализу существенных и устойчивых связей и отношений между объектами и процессами;

2) учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка самостоятельного приобретения, переноса и интеграции знаний как результата использования знако-символических средств и/или логических операций сравнения, анализа, синтеза, обобщения, интерпретации, оценки, классификации по родовидовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, соотнесения с известным; требующие от учащихся более глубокого понимания изученного и/или выдвижения новых для них идей, иной точки зрения, создания или исследования новой информации, преобразования известной информации, представления её в новой форме, переноса в иной контекст и т. п.;

3) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка разрешения проблем/проблемных ситуаций, требующие принятия решения в ситуации неопределённости, например, выбора или разработки оптимального либо наиболее эффективного решения, создания объекта с заданными свойствами, установления закономерностей или «устранения неполадок» и т. п.;

4) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка сотрудничества, требующие совместной работы в парах или группах с распределением ролей/функций и разделением ответственности за конечный результат;

5) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка коммуникации, требующие создания письменного или устного текста/высказывания с заданными параметрами: коммуникативной задачей, темой, объёмом, форматом (например, сообщения, комментария, пояснения, призыва, инструкции, текста-описания или текста-рассуждения, формулировки и обоснования гипотезы, устного или письменного заключения, отчёта, оценочного суждения, аргументированного мнения и т. п.);

б) учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка самоорганизации и саморегуляции, наделяющие обучающихся функциями организации выполнения задания: планирования этапов выполнения работы, отслеживания продвижения в выполнении задания, соблюдения графика подготовки и предоставления материалов, поиска необходимых ресурсов, распределения обязанностей и контроля качества выполнения работы;

7) учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка рефлексии, что требует от обучающихся самостоятельной оценки или анализа собственной учебной деятельности с позиций соответствия полученных результатов учебной задаче, целям и способам действий выявления позитивных и негативных факторов, влияющих на результаты и качество выполнения задания и/или самостоятельной постановки учебных задач (например, что надо изменить, выполнить по-другому, дополнительно узнать и т. п.);

8) учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование ценностно-смысловых установок, что требует от обучающихся выражения ценностных суждений и/или своей позиции по обсуждаемой проблеме на основе имеющихся представлений о социальных и/или личностных ценностях, нравственно-этических нормах, эстетических ценностях, а также аргументации (пояснения или комментария) своей позиции или оценки.

Среди технологий, методов и приемов развития УУД особое место занимают учебные ситуации, которые специализированы для развития определённых УУД. Ситуация – это универсальная форма функционирования процесса общения, существующая как интегрированная система социально-статусных, ролевых, деятельностных и нравственных взаимоотношений субъектов общения, отраженная в их сознании и возникающая на основе взаимодействия ситуативных позиций общающихся.

Они могут быть построены как на предметном содержании, так и носить надпредметный характер.

Типология учебных ситуаций может быть представлена такими, как:

- ситуация-проблема – прототип реальной проблемы, которая требует оперативного решения (с помощью подобной ситуации можно вырабатывать умения по поиску оптимального решения);
- ситуация-иллюстрация - прототип реальной ситуации, которая включается в качестве факта в лекционный материал (визуальная образная ситуация, представленная средствами ИКТ, вырабатывает умение визуализировать информацию для нахождения более простого способа ее решения);
- ситуация-оценка - прототип реальной ситуации с готовым предполагаемым решением, которое следует оценить и предложить свое адекватное решение;
- ситуация-тренинг – прототип стандартной или другой ситуации (тренинг возможно проводить как по описанию ситуации, так и по их решению).
- ситуации реальные – это ситуации максимально приближенные к жизни.
- воображаемые стандартные ситуации требуют описания следующего характера «Представь себе...»
- ситуации проблемные, при которых обучающийся не является носителем роли, он выражает свое мнение, отношение и оценку, соглашается или опровергает мнение собеседника, строит систему доказательств своей точки зрения.
- ситуации деловые.

Наряду с учебными ситуациями для развития универсальных учебных действий возможно использовать следующие типы задач:

Личностные универсальные учебные действия:

- на личностное самоопределение;
- на развитие Я-концепции;
- на смыслообразование;

- на мотивацию;
- на нравственно-этическое оценивание.

Личностные универсальные учебные действия обеспечивают ценностно- смысловую ориентацию обучающихся (умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, знание моральных норм и умение выделить нравственный аспект поведения) и ориентацию в социальных ролях и межличностных отношениях. Применительно к учебной деятельности следует выделить два вида действий:

- действие смыслообразования, т. е. установление обучающимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом, другими словами, между результатом учения, и тем, что побуждает деятельность, ради чего она осуществляется. Студент должен задаваться вопросом о том, «какое значение, смысл имеет для меня учение», и уметь находить ответ на него,
- действие на личностное самоопределение: жизненное, личностное, профессиональное, использование жизненных задач, имеющих компетентностный характер и нацеленных на применение предметных, метапредметных умений для получения желаемого результата,
- наличие мотивации к творческому труду, работе на результат,
- действие нравственно-этического оценивания усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

- на учёт позиции партнера;
- на организацию и осуществление сотрудничества;
- на передачу информации и отображение предметного содержания;
- тренинги коммуникативных навыков;
- ролевые игры;
- групповые игры.

Коммуникативные действия обеспечивают социальную компетентность и сознательную ориентацию обучающихся на позиции других людей (прежде всего, партнера по общению или деятельности), умение слушать и вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем, интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

Видами коммуникативных действий являются:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов - выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- управление поведением партнера – контроль, коррекция, оценка действий партнера;
- умение с достаточно полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка.

Познавательные универсальные учебные действия:

- задачи и проекты на выстраивание стратегии поиска решения задач;
- задачи и проекты на сериацию, сравнение, оценивание;
- задачи и проекты на проведение эмпирического исследования;
- задачи и проекты на проведение теоретического исследования;
- задачи на смысловое чтение.

Познавательные действия включают общеучебные и логические универсальные учебные действия.

Общеучебные универсальные действия включают:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного

поиска, в том числе с помощью компьютерных средств:

- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности.
- смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;
- умение адекватно, осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной речи, передавая содержание текста в соответствии с целью (подробно, сжато, выборочно) и соблюдая нормы построения текста (соответствие теме, жанру, стилю речи и др.);
- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера;
- действие со знаково-символическими средствами (замещение, кодирование, декодирование, моделирование)

Регулятивные универсальные учебные действия:

- на планирование;
- на рефлексию;
- на ориентировку в ситуации;
- на прогнозирование;
- на целеполагание;
- на оценивание;
- на принятие решения;
- на самоконтроль;
- на коррекцию.

Регулятивные действия обеспечивают организацию учащимся своей учебной деятельности. К ним относятся:

- целеполагание как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимся, и того, что еще неизвестно;
- планирование – определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- прогнозирование – предвосхищение результата и уровня усвоения, его временных характеристик;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;
- коррекция – внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его продукта;
- оценка - выделение и осознание обучающимся того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.
- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий.

Развитию регулятивных универсальных учебных действий способствует также использование в учебном процессе системы таких индивидуальных или групповых учебных заданий, которые наделяют обучающихся функциями организации их выполнения.

Система индивидуальных и групповых учебных заданий включает в себя:

- планирование этапов выполнения работы, отслеживания продвижения в

- выполнении задания,
- соблюдение графика подготовки и предоставления материалов, поиска
- необходимых ресурсов,
- распределение обязанностей и контроля качества выполнения работы, — при минимизации пошагового контроля со стороны преподавателя.

Распределение материала и типовых задач по различным дисциплинам не является жёстким, начальное освоение одних и тех же универсальных учебных действий и закрепление их может происходить в ходе занятий по разным дисциплинам.

Распределение типовых задач внутри дисциплины должно быть направлено на достижение баланса между временем освоения и временем использования соответствующих действий.

При этом особенно важно учитывать, что достижение цели развития УУД является обязательным для всех без исключения учебных дисциплин, курсов, как в урочной, так и внеурочной деятельности.

Типовые ситуации на занятиях внеурочной деятельности:

- проектная деятельность;
- практические занятия;
- групповая дискуссия;
- тренинговые упражнения;
- диагностические процедуры;
- лабораторная работа;
- эксперимент;
- беседа;
- игровой практикум;
- ситуативная беседа-рассуждение;
- ситуативная беседа-игра;
- беседа-размышление.

3.5.4. Описание особенностей, основных направлений и планируемых результатов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся (в рамках урочной и внеурочной деятельности)

Одним из путей формирования УУД является включение обучающихся в учебно-исследовательскую и проектную деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

Учебно-исследовательская деятельность обучающихся — деятельность обучающихся, связанная с решением творческой, исследовательской задачи с заранее неизвестным решением (в отличие от практикума, служащего для иллюстрации тех или иных законов природы) и предполагающая наличие основных этапов, характерных для исследования в научной сфере, нормированная исходя из принятых в науке традиций.

Проектная деятельность обучающихся — совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность обучающихся, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата деятельности. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта) и реализации проекта, включая его осмысление и рефлексию результатов деятельности.

Учебно-исследовательская и проектная деятельность имеют как общие, так и специфические черты.

К общим характеристикам следует отнести:

- практически значимые цели и задачи учебно-исследовательской и проектной деятельности;

- структуру проектной и учебно-исследовательской деятельности, которая включает общие компоненты: анализ актуальности проводимого исследования; целеполагание, формулировку задач, которые следует решить; выбор средств и методов, адекватных поставленным целям; планирование, определение последовательности и сроков работ; проведение проектных работ или исследования; оформление результатов работ в соответствии с замыслом проекта или целями исследования; представление результатов в соответствующем для использования виде;

- компетентность в выбранной сфере исследования, творческую активность, собранность, аккуратность, целеустремленность, высокую мотивацию.

Итогами проектной и учебно-исследовательской деятельности следует считать не столько предметные результаты, сколько интеллектуальное, личностное развитие студентов, рост их компетентности в выбранной для исследования или проекта сфере, формирование умения сотрудничать в коллективе и самостоятельно работать, уяснение сущности творческой исследовательской и проектной работы, которая рассматривается как показатель успешности (неуспешности) исследовательской деятельности.

Специфические черты (различия) проектной и учебно-исследовательской деятельности

Проектная деятельность

Учебно-исследовательская деятельность

Проект направлен на получение конкретного запланированного результата – продукта, обладающего определенными свойствами, и который необходим для конкретного использования. В ходе исследования организуется поиск в какой-то области, формулируются отдельные характеристики итогов работ.

Отрицательный результат есть тоже Результат.

Реализацию проектных работ предваряет представление о будущем проекте, планирование процесса создания продукта и реализации этого плана. Результат проекта должен быть точно соотнесен со всеми характеристиками, сформулированными в его замысле.

Логика построения исследовательской деятельности включает формулировку проблемы исследования, выдвижение гипотезы (для решения этой проблемы) и последующую экспериментальную или модельную проверку выдвинутых предположений.

Ценность учебно-исследовательской работы определяется возможностью обучающихся посмотреть на различные проблемы с позиции ученых, занимающихся научным исследованием.

Формы организации учебно-исследовательской деятельности на уроках могут быть следующими:

- урок-исследование, урок-лаборатория, урок – творческий отчет, урок изобретательства, урок – рассказ об ученых, урок – защита исследовательских проектов, урок-экспертиза, урок «Патент на открытие», урок открытых мыслей;

- учебный эксперимент, который позволяет организовать освоение таких элементов исследовательской деятельности, как планирование и проведение эксперимента, обработка и анализ его результатов;

- домашнее задание исследовательского характера может сочетать в себе разнообразные виды, причем позволяет провести учебное исследование, достаточно протяженное во времени.

Формы организации учебно-исследовательской деятельности во внеурочной деятельности могут быть следующими:

- экскурсии с четко обозначенными образовательными целями, программой деятельности, продуманными формами контроля;

- курсы внеурочной деятельности;

- научное общество обучающихся – форма внеурочной деятельности, которая сочетает работу над учебными исследованиями, коллективное обсуждение

промежуточных и итоговых результатов, организацию круглых столов, дискуссий, интеллектуальных игр, публичных защит, конференций и др., а также включает встречи с представителями науки и образования, экскурсии в учреждения науки и образования, сотрудничество с НО других образовательных учреждений;

- участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах, конференциях, в том числе дистанционных, предметных неделях, интеллектуальных марафонах, что предполагает выполнение ими учебных исследований или их элементов в рамках данных мероприятий.

Результатом деятельности студента, показывающей владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности, овладение метапредметными результатами с соответствие с требованиями стандарта, является индивидуальный проект. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимися 1-2 -х курсов в рамках внеаудиторной самостоятельной работы по конкретной учебной дисциплине и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного (направленного на сбор информации или исследование какой-либо проблемы), творческого (направленного на создание творческого продукта) , социального (направленного на повышение гражданской активности обучающихся и населения), прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного (имеющих на выходе конкретный продукт – модель, разработку и т.п.)

Индивидуальный проект выполняется по одной из профильных (углубленных) учебных дисциплин, имеющей большее значение для освоения конкретной профессии или специальности и может быть направлен на применение в профессиональной деятельности.

3.4.5. Описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающихся, в том числе организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Условия реализации программы УУД, кроме условий, определенных ОП СПО (ППКРС), должны обеспечить участникам овладение ключевыми компетенциями, включая формирование опыта учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Для реализации программы УУД выполняются следующие требования к условиям:

- укомплектованность техникума педагогическими, руководящими и иными работниками;
- уровень квалификации педагогических и иных работников образовательной организации;
- непрерывность профессионального развития педагогических работников техникума.

Педагогические кадры имеют необходимый уровень подготовки для реализации программы УУД, что включает следующее:

- педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях обучающихся старшей ступени образования;
- педагоги прошли курсы повышения квалификации по реализации ФГОС;
- педагоги могут строить образовательный процесс в рамках учебной дисциплины в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;
- педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;
- характер взаимодействия педагога и обучающегося не противоречит

представлениям об условиях формирования УУД;

- педагоги владеют навыками формирующего оценивания;
- педагоги владеют навыками тьюторского сопровождения обучающихся;
- педагоги умеют применять диагностический инструментарий для оценки качества формирования УУД как в рамках предметной, так и внепредметной деятельности.

3.4.6. Методика и инструментарий мониторинга успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

Успешность освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий подлежит мониторингу.

Сформированность личностных универсальных учебных действий (личностных результатов) не оценивается, а только фиксируется.

Сформированность коммуникативных, познавательных, регулятивных универсальных учебных действий (метапредметных результатов) подлежит оцениванию.

С целью проверки сформированности у обучающихся УУД в колледже проводится педагогический и психологический мониторинг.

Педагогический мониторинг – это диагностика, оценка и прогнозирование педагогического процесса; отслеживание его хода, результатов, перспектив развития.

Педагогический мониторинг осуществляется посредством проведения текущего, промежуточного и итогового контроля: при проведении устного опроса, контрольных, практических и лабораторных работ, выполнения итоговых контрольных работ.

Итогом педагогического мониторинга успешности достижения метапредметных результатов является выполнение и защита обучающимися индивидуального проекта.

Психологический мониторинг представляет психологическую диагностику процесса личностного развития обучающихся, создания банка психологических данных на каждого обучающегося, проектирование индивидуальной психологической и педагогической траектории развития обучающегося.

Мониторинга УУД организуется психологом в форме экспресс-диагностики, в которой принимают участие педагоги.

В ходе экспресс-диагностики преподавателям предлагается ответить на вопросы анкеты по оцениванию поведения обучающегося по 20 шкалам. Из 20 вопросов первые 5 дают информацию о формировании познавательных УУД, 6 вопросов – о формировании регулятивных, 4 – о личностных и 5 вопросов – о коммуникативных.

На основе ответов преподавателей делается вывод об общем уровне развития УУД каждого обучающегося.

Данные используются для того, чтобы выявить обучающихся, у которых УУД сформированы на недостаточном уровне и вести с этими обучающимися профилактическую и коррекционно-развивающую работу.

Анкета для преподавателя «Оценка уровня сформированности УУД»

Инструкция:

оцените поведение ученика по 20 шкалам. дайте объективную оценку степени выраженности этого качества, используя следующие варианты ответов:

Всегда — 2 балла.

Иногда — 1 балл.

Никогда — 0 баллов.

В бланк ответов впишите только баллы по каждому ученику.

Вопросы

1. Демонстрирует высокий познавательный интерес, потребность в умственном труде, самостоятельный поиск новых знаний и открытий, решает задачи проблемного характера (познавательная активность).

2. Способен хорошо запоминать материал, воспроизводить его и использовать в решении учебных задач (память).
3. Способен к хорошей концентрации и произвольности внимания, хорошо и долго может сосредотачивать внимание на решении учебной задачи (внимание).
4. Способен делать определенные выводы и умозаключения, устанавливать причинно-следственные связи (логика).
5. Хорошо нарабатывает алгоритм действий, который закрепляется в сознании как опыт контролирует и оценивает свой результат (рефлексия).
6. Способен к волевому усилию, к выбору в ситуации мотивационного конфликта, к преодолению учебных трудностей (саморегуляция поведения).
7. Умеет ставить учебную задачу и добиваться результата (целеполагание).
8. Способен составить план, определить последовательность действий с учетом конечного результата (прогнозирование).
9. Способен самостоятельно контролировать выполнение поставленной учебной задачи (самоконтроль).
10. Способен без посторонней помощи внести необходимые дополнения и коррективы в план деятельности (самокоррекция).
11. Самостоятельно выделяет и осознать то, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, способен оценить и осознать уровень усвоения (самооценка учебной деятельности с позиции ученика).
12. Осознает цели и мотивы учебной деятельности. понимает, зачем он учится (мотивация к учению).
13. Сравнивает свои поступки с принятыми этическими нормами, видит свои поступки со стороны общепринятых норм (рефлексия поступков, самопонимание).
14. Не только знает, но и выполняет моральные нормы, несет личную ответственность за свои поступки (ответственность).
15. Проявляет такие качества, как добродушие, честность, порядочность, отзывчивость, терпимость, доброжелательность (нравственность поведения).
16. Планирует учебное сотрудничество с учителем и сверстниками, определяет адекватные цели и способы взаимодействия (сотрудничество).
17. Способен к постановке вопросов, инициативному сотрудничеству в поиске и сборе нужной информации (инициативность).
18. Умеет самостоятельно разрешать конфликты, осуществлять поиск и оценку альтернативных способов разрешения конфликтов, принять решение и реализовать его (доброжелательность в общении).
19. Способен управлять поведением партнера, осуществлять контроль, коррекцию и оценку действий партнера по общению (лидерские качества).
20. Умеет с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации, владеет монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка (общее речевое развитие).

Ключ к анкете

№ вопроса	Оцениваемые УУД	Нормы/ уровень
	Познавательные УУД	Высокий —10-8 баллов
1	Познавательная активность	
2	Смысловая память	Средний —7-5 баллов. Низкий —
3	Произвольное внимание	
4	Логическое мышление	4-0 баллов
5	Рефлексия учебного опыта	
	Регулятивные УУД	Высокий — 12-10 баллов.
6	Саморегуляция поведения	

7	Целеполагание	Средний —9-6
8	Прогнозирование	баллов.Низкий —
9	Самоконтроль	5-0 баллов
10	Самокоррекция	
11	Оценка учебной деятельности	
Личностные УУД		Высокий —8-7
12	Мотивация к учению	баллов.
13	Рефлексия своих поступков	Средний —6-4
14	Ответственность	баллов.Низкий —
15	Нравственность	3-0 баллов
Коммуникативные УУД		Высокий —
16	Сотрудничество	10-8 баллов.
17	Инициативность	Средний —7-5
18	Доброжелательность	баллов.Низкий —
19	Лидерство	4-0 баллов
20	Общее речевое развитие	

Общее развитие

УУДВысокий уровень — 40-32 баллов

Средний уровень — 31-20 баллов.

Низкий уровень — 19—0 баллов

3.5. Программа воспитания

3.5.1. Календрный план воспитательной работы

3.6. Программа коррекционной помощи и поддержки обучающихся

Программа коррекционной работы (ПКР) является неотъемлемым структурным компонентом основной образовательной программы КГБ ПОУ ЗПТ.

Программа составлена в соответствии с требованиями Стандарта и направлена на:

- преодоление трудностей в освоении основной профессиональной образовательной программы обучающихся с ОВЗ,
- социальную адаптацию обучающихся, связанную с переходом на новую ступень образования,
- оказание психолого-педагогической помощи и поддержки обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

Программа коррекционной работы предусматривает как вариативные формы получения образования, так и различные варианты специального сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Это могут быть формы обучения в образовательном учреждении по основной образовательной программе профессионального образования или по индивидуальной программе, с использованием дистанционной формы обучения. Варьироваться могут степень участия специалистов сопровождения, а также организационные формы работы.

ПКР разрабатывается на период получения профессионального образования и включает следующие разделы.

3.6.1. Цели и задачи программы коррекционной работы с обучающимися при получении профессионального образования

Цель программы коррекционной работы заключается в определении комплексной системы психолого-педагогического сопровождения обучающихся с ОВЗ для успешного освоения профессиональной образовательной программы на основе компенсации

отклонений в развитии, активизации ресурсов социально-психологической адаптации личности обучающегося.

Приоритетными направлениями программы на этапе профессионального образования станут получение профессиональной подготовки, возможной для студента с данным типом ОВЗ и инвалидностью, формирование социальной компетентности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, развитие адаптивных способностей личности для самореализации в обществе.

Задачи программы:

- выявление и удовлетворение особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при освоении ими основной профессиональной образовательной программы и их дальнейшую интеграцию в обществе;
- реализация комплексного индивидуально ориентированного психолого-педагогического сопровождения в условиях образовательной деятельности всех обучающихся с особыми образовательными потребностями с учетом состояния здоровья и особенностей психофизического развития (в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии);
- создание специальных условий воспитания, обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья, безбарьерной среды жизнедеятельности и учебной деятельности;
- использование адаптированных образовательных программ ОПОП СПО, совместно с другими участниками образовательных отношений, специальных учебных и дидактических пособий; соблюдение допустимого уровня нагрузки, определяемого с привлечением медицинских работников;
- развитие коммуникативной компетенции, форм и навыков конструктивного личностного общения в группе сверстников;
- реализация комплексной системы мероприятий по социальной адаптации и профессиональной ориентации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
- обеспечение сетевого взаимодействия специалистов разного профиля в комплексной работе с обучающимися с ОВЗ;
- осуществление информационно-просветительской и консультативной работы с родителями (законными представителями) обучающихся с ОВЗ.
- предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую техническую помощь.
- формирование положительной мотивации к обучению;
- коррекция отклонений в развитии познавательной и эмоционально-личностной сферы, создание условий для развития механизмов волевой регуляции;

Программа коррекционной работы обеспечивает:

- своевременное выявление студентов с трудностями адаптации, обусловленными ограниченными возможностями здоровья;
- определение особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов;
- определение особенностей организации образовательного процесса для рассматриваемой категории обучающихся в соответствии с индивидуальными особенностями каждого студента, структурой нарушения развития и степенью его выраженности;
- создание условий, способствующих освоению обучающимися с ограниченными возможностями здоровья ОПОП СПО и их интеграции в образовательном учреждении;
- осуществление индивидуально ориентированной психолого-медико-педагогической помощи обучающимся с ограниченными возможностями

здоровья с учётом особенностей психического и (или) физического развития, индивидуальных возможностей студентов (в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии);

- разработку и реализацию индивидуальных учебных планов, организацию индивидуальных и (или) групповых занятий для обучающихся с ОВЗ;
- реализацию системы мероприятий по социальной адаптации обучающихся с ОВЗ;
- оказание консультативной и методической помощи родителям (законным представителям) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по медицинским, социальным, правовым и другим вопросам.

Содержание программы коррекционной работы определяют следующие принципы:

- Преемственность.
- Соблюдение интересов обучающихся.
- Системность.
- Непрерывность.
- Вариативность.

3.6.2. Перечень и содержание индивидуально ориентированных коррекционных направлений работы, способствующих освоению обучающимися с особыми образовательными потребностями профессиональной образовательной программы.

Направления коррекционной работы –диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное, информационно-просветительское –раскрываются содержательно в разных организационных формах деятельности образовательной организации (учебной урочной, производственной и внеурочной, внеучебной). Это отражается в учебном плане освоения ОПОП.

Характеристика содержания

Диагностическая работа:

Перечень мероприятий	Содержание	Результат
Выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ при освоении ОПОП СПО;	Анкетирование обучающихся Анализ документации	Создание комплексной индивидуальной программы психолого-педагогического сопровождения обучающегося с учетом выявленных особых образовательных потребностей и индивидуальных особенностей в развитии познавательной, эмоционально-волевой и личностной сферах и уровня социальных компетенций.
Анализ развития эмоционально-волевой, познавательной сферы и личностных особенностей обучающихся с ОВЗ;	Психодиагностические методики, применяемы с учетом возраста и индивидуальных особенностей обучающихся с ОВЗ	
Изучение социальной ситуации развития и условий семейного воспитания обучающегося;	Диагностика детско-родительских отношений Социально-педагогическое исследование семьи обучающегося	
Изучение адаптивных возможностей и уровня социализации обучающихся с ОВЗ;	Анкетирование Диагностика безопасности образовательной среды Диагностика уровня адаптированности обучающегося (опросники, проективные методики с учетом возраста и индивидуальных	

	особенностей обучающихся с ОВЗ)	
Мониторинг динамики развития, успешности освоения образовательных программ основного общего образования.	План мониторинга по направлениям: - адаптация; - познавательная сфера; - эмоционально-волевая сфера; - личностное развитие; - освоение основной профессиональной образовательной программы	Заклучение о динамике изменений в развитии обучающегося на каждом этапе мониторинга

Коррекционно-развивающая работа обеспечивает своевременную специализированную помощь в освоении основной профессиональной образовательной программы; способствует формированию универсальных учебных действий обучающихся (личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных), осуществляется в единстве урочной и внеурочной деятельности. Целенаправленная реализация данного направления проводится группой специалистов организации: психологом, социальным педагогом (при необходимости — логопедом, сурдопедагогом, тифлопедагогом, тьютором и др.).

Специалисты, как правило, проводят коррекционную работу во внеурочной деятельности. Вместе с тем, в случае необходимости они присутствуют и оказывают помощь на занятиях по теоретическому и практическому обучению (сурдопедагог; тьютор, сопровождающий обучающегося с заболеваниями опорно-двигательного аппарата). Роль тьюторов могут выполнять однокурсники студентов с ОВЗ, помогая им в передвижении по зданию и кабинетам. Эта деятельность может осуществляться на основе волонтерства.

Коррекционная работа с обучающимися с нарушениями речи, слуха, опорно-двигательного аппарата, с задержкой психического развития, аутистическими проявлениями может включать следующие направления индивидуальных и подгрупповых коррекционных занятий: «Развитие устной письменной речи, коммуникации», «Социально-бытовая ориентировка», «Ритмика», «Развитие эмоционально-волевой сферы».

Для слабослышащих обучающихся кроме перечисленных занятий обязательны индивидуальные занятия по развитию слуха и формированию произношения.

Для слабовидящих студентов необходимо проведение индивидуальной и подгрупповой коррекционной работы по развитию зрительного восприятия и охране зрения.

Включает в себя:

- разработку и реализацию индивидуально ориентированных коррекционных программ; выбор и использование специальных методик, методов и приемов обучения в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ОВЗ;
- организацию и проведение индивидуальных и групповых коррекционно-развивающих занятий, необходимых для преодоления трудностей в освоении основной профессиональной образовательной программы;

Перечень мероприятий	Содержание	Результат
Коррекция и развитие познавательной сферы обучающегося с ОВЗ	Программа «Учись учиться» Программа развития мыслительных навыков	Стойкая положительная динамика в развитии познавательной, эмоционально-волевой,
Развитие навыков регуляции	Занятия по саморегуляции	

поведения и эмоциональных состояний;	Программа развития навыков жизнестойкости и совладания с трудными жизненными ситуациями	личностных сфер и успешности освоения основной профессиональной образовательной программы
Развитие форм и навыков личностного общения в группе сверстников, коммуникативной компетенции;	Социально-психологические тренинги, программы «Все, что тебя касается», «Программа 15», «Ладья»	
Развитие компетенций, необходимых для продолжения образования и профессионального самоопределения; Совершенствование навыков получения и использования информации (на основе ИКТ), способствующих повышению социальных компетенций и адаптации в реальных жизненных условиях;	Тренинги специальных навыков	

Консультативная работа обеспечивает непрерывность специального сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и их семей по вопросам реализации дифференцированных психолого-педагогических условий обучения, получения профессии/специальности, воспитания, коррекции, развития и социализации обучающихся.

Включает в себя:

Перечень мероприятий	Содержание	Результат
Консультирование педагогов по выбору индивидуально ориентированных методов и приемов работы с обучающимися с ОВЗ, отбора и адаптации содержания предметных программ;	Обсуждение и координация совместных обоснованных действий по основным направлениям работы с обучающимися с ОВЗ, единых для всех участников образовательного процесса;	Повышение эффективности взаимодействия всех субъектов учебно-воспитательного процесса, сопровождающих обучающегося при получении профессионального образования
Консультативная помощь семье в вопросах освоения обучающимся с ОВЗ выбранной профессии/специальности, его личностных особенностей и возможностей.	Информационная беседа Консультации по вопросам воспитания, обучения, траекторий развития Консультации детско-родительских отношений	

Информационно-просветительская работа направлена на разъяснительную деятельность по вопросам, связанным с особенностями образовательного процесса для данной категории обучающихся, со всеми участниками образовательного процесса — обучающимися (как имеющими, так и не имеющими недостатки в развитии), их родителями (законными представителями), педагогическими работниками. Включает в себя информационную поддержку образовательной деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями, их родителей (законных представителей), педагогических работников;

Перечень мероприятий	Содержание	Результат
Просветительская деятельность, направленная на разъяснение участникам образовательного процесса – обучающимся (как имеющим, так и не имеющим недостатки в развитии), их родителям (законным представителям), педагогическим работникам – вопросов, связанных с особенностями образовательного процесса и сопровождения обучающихся с ОВЗ;	Лекции Беседы Информационные стенды Печатные материалы Информация на сайте учебного заведения Инструктивно-методические совещания Родительский всеобуч	Повышение уровня информационной компетентности всех участников образовательного процесса
Проведение тематических выступлений для педагогов и родителей (законных представителей) по разъяснению индивидуально-типологических особенностей различных категорий детей с ОВЗ.	Лекции Беседы Информационные стенды Печатные материалы Информация на сайте учебного заведения Инструктивно-методические совещания Родительский всеобуч	

3.6.3. Система комплексного психолого-педагогического сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающая комплексное обследование, мониторинг динамики развития, успешности освоения основной образовательной программы основного общего образования

Этапы реализации программы

Коррекционная работа реализуется поэтапно.

1. Этап сбора и анализа информации.

Результатом данного этапа является оценка контингента обучающихся, определения специфики и их особых образовательных потребностей; оценка образовательной среды с целью соответствия требованиям программно-методического обеспечения, материально-технической и кадровой базы техникума.

2. Этап планирования, организации, координации.

Результатом работы является особым образом организованный образовательный процесс, имеющий коррекционно-развивающую направленность и процесс специального сопровождения детей с ограниченными возможностями здоровья при

- специально созданных (вариативных) условиях обучения, воспитания, развития, социализации рассматриваемой категории детей.
3. Этап диагностики коррекционно-развивающей образовательной среды.
Результатом является констатация соответствия созданных условий и выбранных коррекционно-развивающих и образовательных программ особым образовательным потребностям обучающегося.
 4. Этап регуляции и корректировки.
Результатом является внесение необходимых изменений в образовательный процесс и процесс сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, корректировка условий и форм обучения, методов и приёмов работы.
 5. Этап реализации программ психолого-педагогического сопровождения
Результатом является констатация объема выполнения запланированных коррекционных мероприятий.
 6. Этап мониторинга.
Результатом является заключение о динамике изменений в развитии обучающегося на каждом этапе мониторинга.
 7. Этап итогового контроля.
Результатом является констатация достижения планируемых результатов коррекционной работы.

3.6.4. Механизмы реализации программы

Механизмом реализации коррекционной работы в КГБ ПОУ ЗПТ является взаимодействие специалистов образовательного учреждения, обеспечивающее системное сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья специалистами различного профиля в образовательном процессе.

Такое взаимодействие включает:

- комплексность в определении и решении проблем обучающегося,
- предоставление ему квалифицированной помощи специалистов разного профиля;
- предоставление материально-технических ресурсов для создания условий, обеспечивающих повышение качества образовательного процесса;
- многоаспектный анализ личностного и познавательного развития обучающегося;
- составление комплексных индивидуальных программ сопровождения студента с ОВЗ.

Для реализации ПКР в образовательной организации осуществляется психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ, которое регламентируется локальными нормативными актами учебного заведения. Реализуется преимущественно во внеурочной деятельности.

Важным условием является социальное партнерство, предполагающее взаимодействие образовательной организации с внешними ресурсами (организациями различных ведомств, общественными организациями и другими институтами общества).

Требования к условиям реализации программы:

1. Организационные условия.

Программа коррекционной работы предусматривает различные варианты специального сопровождения обучающихся. Это могут быть формы обучения в обычной группе, в интегрированной группе; по общей образовательной программе основного профессионального образования или по индивидуальной программе, с использованием дистанционной формы обучения.

2. Психолого-педагогические.

- дифференцированные условия (оптимальный режим учебных нагрузок)
- учет индивидуальных особенностей обучающихся
- соблюдение комфортного психоэмоционального режима

- использование современных педагогических технологий
- специализированные условия (использование специальных методов, приемов, средств обучения, ориентированных на особые образовательные способности обучающихся, дифференцированное и индивидуализированное обучение с учетом специфики нарушений здоровья обучающегося, комплексное воздействие на обучающегося, осуществляемое на индивидуальных и групповых коррекционных занятиях)
- здоровьесберегающие условия (укрепление физического и психического здоровья, профилактика физических и психических перегрузок обучающихся)
- участие обучающихся в воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятиях.

3. Кадровые

Педагогические работники техникума имеют четкое представление об особенностях психического и физического развития обучающихся, в том числе с ОВЗ, о методиках и технологиях организации образовательного и реабилитационного процессов. Уровень квалификации работников образовательного учреждения для каждой занимаемой должности соответствует квалификационным характеристикам по соответствующей должности. Взаимодействие между специалистами осуществляется в рамках педагогических советов, методических объединений, совещаниях при директоре.

4. Программно-методические

В процессе реализации программы коррекционной работы используются рабочие коррекционно-развивающие программы социально-педагогической направленности, диагностический и коррекционно-развивающий инструментарий, необходимый для осуществления профессиональной деятельности специалистов.

5. Материально-технические

Создана материально-техническая база для получения обучающимися профессиональной подготовки, соответствующей возможностям студента с ОВЗ, безбарьерная среда, используются возможности сети Интернет.

6. Информационное обеспечение

Для реализации программы создана необходимая информационная образовательная среда, которая включает доступ обучающихся, в том числе и с ОВЗ, родителей (законных представителей), педагогов к сетевым источникам информации, к информационно-методическим фондам, к методическим пособиям и рекомендациям по всем направлениям и видам деятельности, наглядным пособиям, мультимедийным, аудио и видеоматериалам.

Нормативно-правовую и методическую основу разработки программы составляют:

- ФЗ от 24 ноября 1995 г. №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в РФ»
- ФЗ от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ»
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 18 марта 2014 г. № 06-281)
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (ут. Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 20 апреля 2015 г. № 06-830вн)
- Методическое пособие для обучения (инструктирования) сотрудников учреждений МСЭ и других организаций по вопросам обеспечения доступности для инвалидов услуг и объектов, на которых они предоставляются, оказания при этом необходимой помощи/ Р.Н.

Жаворонков, Н.В. Путило, О.Н. Владимирова и др.; Министерство труда и социальной защиты населения Российской Федерации. В 2 ч. – М., 2015. – 555 с.

3.6.5. Планируемые результаты коррекционной работы

Программа коррекционной работы предусматривает выполнение требований к результатам, определенным ФГОС СПО.

Планируемые результаты коррекционной работы имеют дифференцированный характер и определяются индивидуальными программами развития обучающихся с ОВЗ. В зависимости от формы организации коррекционной работы запланированы разные группы результатов (личностные, метапредметные, предметные). В урочной деятельности отражаются предметные, метапредметные и личностные результаты. Во внеурочной – личностные и метапредметные результаты.

Личностные результаты – индивидуальное продвижение обучающегося в личностном развитии (успешная адаптация, расширение круга социальных контактов, стремление к собственной результативности и др.).

Метапредметные результаты – овладение общеучебными умениями с учетом индивидуальных возможностей; освоение умственных действий, направленных на анализ и управление своей деятельностью; сформированность коммуникативных действий, направленных на сотрудничество и конструктивное общение и т. д.

Предметные результаты определяются совместно с преподавателем, мастером п/о – овладение содержанием профессиональной образовательной программы ПОО (профессии/специальности) с учетом индивидуальных возможностей разных категорий обучающихся с ОВЗ; индивидуальные достижения по отдельным учебным предметам.

4. Условия реализации основной профессиональной образовательной программы

4.1. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ОПОП обеспечивает:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме и в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса

Дисциплины и МДК учебного плана	Наименование кабинета	Корпус/, номер кабинета, сведения об обеспеченности
Русский языки литература	Кабинет русского языка и литературы	Корпус 2, кабинет 52 Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, хрестоматии.
Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	Корпус 2, кабинет 47 Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия,

		учебники, тесты.
Математика	Кабинет математики	Корпус 2, кабинет 12 Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, ПК
История	Кабинет социально-экономических дисциплин	Корпус 1, кабинет 13 Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, хрестоматии.
Физическая культура	Спортзал, тренажерный зал, открытый стадион.	Спортивный зал Стадион широкого профиля Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки
Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Корпус 1, кабинет 18 Таблицы, схемы, фонд дидактических материалов, методические пособия, муляжи, средства индивидуальной и коллективной защиты, противогазы ГП-5, костюмы химической защиты, респираторы Р-2, ВПХР, учебный набор ОВ, носилки санитарные.
Астрономия	Кабинет физики и астрономии	Корпус 1, кабинет 11 компьютер, средства аудиовизуализации, принтер, сканер, мультимедийный проектор, интерактивная доска Hitachi Starboard, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакаты: «Периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева», портреты Портреты выдающихся ученых-физиков и астрономов);
Введение в профессиональную деятельность	Кабинет социально-экономических дисциплин	Корпус 1, кабинет 13 Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, слайды
	Кабинет информатики и информационных технологий	Корпус 1, кабинет 19 Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, ПК, мультимедийный проектор
	Кабинет физики	Корпус 1, кабинет 11 Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, лабораторное оборудование
	Кабинет химии, биологии, географии и экологии	Корпус 2, кабинет 51 Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, лабораторное

		оборудование
	Кабинет социально-экономических дисциплин	Корпус 1, кабинет 13 Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, хрестоматии.
Основы философии	Кабинет социально-экономических дисциплин	Корпус 1, кабинет 13 Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, слайды
История	Кабинет социально-экономических дисциплин	Корпус 1, кабинет 13 Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, слайды
Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	Корпус 2, кабинет 47 Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты.
Физическая культура	Спортзал, тренажерный зал, открытый стадион.	Спортивный зал Стадион широкого профиля Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки
Математика	Кабинет математики	Корпус 2, кабинет 12 Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, ПК
Экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования	Корпус 2, кабинет 51 Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, лабораторное оборудование
Химия	Лаборатории химии	Корпус 2, кабинет 51 Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, лабораторное оборудование
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены	Корпус 2, кабинет 44 Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты
Физиология питания	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Корпус 2, кабинет 44 Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты
Организация хранения и контроль запасов сырья	Кабинет технологического оборудования	Корпус 2, кабинет 44 Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия,

	кулинарного и кондитерского производства	видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты
Информационные технологии в профессиональной деятельности	информатики и информационных технологий	Корпус 1, кабинет 19 Компьютерный класс, мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты
Метрология и стандартизация	Лаборатории метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены	Корпус 1, кабинет 8 Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, компьютерный класс
Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет социально-экономических дисциплин	Корпус 1, кабинет 13 Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, слайды
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет социально-экономических дисциплин	Корпус 1, кабинет 13 Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, слайды
Охрана труда	Кабинет охраны труда	Корпус 2, кабинет 48 Тренажер «Максим», мультимедийный комплекс, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты
Безопасность жизнедеятельности	безопасности жизнедеятельности.	Корпус 1, кабинет 18 Компьютер, тренажер «Максим», таблицы, схемы, фонд дидактических материалов, методические пособия, муляжи, средства индивидуальной и коллективной защиты, противогазы ГП-5, костюмы химической защиты, респираторы Р-2, ВПХР, учебный набор ОВ, носилки санитарные.
Финансовая грамотность	Кабинет основ экономики	Корпус 1, кабинет 13 Компьютер, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Корпус 2, кабинет 44 Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Корпус 2, кабинет 44 Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Корпус 2, кабинет 44 Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Корпус 2, кабинет 44 Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Корпус 2, кабинет 44 Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
Управление структурным подразделением организации	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Корпус 2, кабинет 44 Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Корпус 2, кабинет 44 Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
УП	Кулинарный цех	Корпус 1 Кулинарный цех

Организация практик по видам (учебная, производственная) и уровням подготовки (базовая, углубленная)

Материально-техническая база учебной практики:

№	Оборудование, инструмент в соответствии со стандартом	Наличие оборудования, инструмента
1.	Шкаф жарочный	Шкаф пекарский ШПЭСМ-3М
2.	Шкаф холодильный среднетемпературный	Шкаф холодильный среднетемпературный
3.	Универсальный привод для мясного цеха	Универсальный привод для мясного цеха
4.	Машина универсальная с комплектом сменных механизмов	Машина универсальная с комплектом сменных механизмов
5.	Плита электрическая	Плита электрическая ПЭ-0,51Ш Плита электрическая ПЭ-0,51 СП
6.	Весы настольные	Весы настольные
7.	Столы производственные	Столы производственные
8.	Ванны производственные	Ванны производственные
9.	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

10.	Стеллажи	Стеллажи
11.		Мармит для 2-х блюд
12.		Мармит для 1-х блюд
13.		Морозильный ларь с глухой крышкой
14.		Картофелечистка МОК-150
15.		Печь конвекционная серии AriannaXF135
16.	Шкаф холодильный среднетемпературный	Холодильник бытовой
17.	Универсальный привод для кондитерского цеха	Универсальный привод для кондитерского цеха
18.	Шкаф для расстойки дрожжевого теста	Шкаф расстоечный серии LiemissXL135
19.	Плита электрическая	Плита электрическая
20.	Весы настольные	Весы настольные
21.	Столы производственные	Столы производственные
22.	Ванны производственные	Ванны производственные
23.	Миксеры	Миксеры 3 шт.
24.	Стеллажи	Стеллажи
25.	Овоскоп	
26.	Ванна для обработки яиц	Ванна для обработки яиц
27.		Стерилизатор для кондитерских мешков

Организация производственной практики

Базовые предприятия:

1. ООО «Продресурс»
2. ООО «Розница -1»
3. ООО «Лидер»
4. ООО «Агросервис»
5. ООО «Овен»
6. ООО «Блик – 2» - бистро
7. ООО «Заринск суши»
8. ООО «Крепость» ресторан «Подполье»
9. ООО «Холод»
10. ОАО «Алтай-кокс»

Производственная практика регламентируются Локальным актом №54 «Положение о производственной практике».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Учебно-методическое обеспечение основной профессиональной образовательной программы

ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, и профессиональным модулям. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается

учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

Техническая оснащённость библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Техникум обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы техникума объединены в локальную сеть, со всех учебных компьютеров имеется выход в Интернет. В читальных залах обеспечивается доступ к информационным ресурсам, базам данных, к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчет 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Наименование	обеспеченность %	электронный вариант
ОУД.01	Русский язык и литература	для студентов		-
		Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык для СПО (4-е изд.): учебник Академия 2017.	100%	-
		Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: Сборник упражнений учебное пособие Академия 2017.	100%	-
		Воителева Т.М. Русский язык (базовый уровень): учебник для 10 класса (6-е изд.) Академия 2017.	100%	-
		Воителева Т.М. Русский язык и литература: Русский язык (базовый уровень): Сборник упражнений для 10 класса / Под ред. Воителевой Т.М. (1-е изд.) Академия 2017.	100%	-
		Воителева Т.М. Русский язык и литература: Русский язык (базовый уровень): Сборник упражнений для 11 класса / Под ред. Воителевой Т.М. (1-е изд.) Академия 2017.	100%	-
		Воителева Т.М. Русский язык (базовый уровень): учебник для 11 класса (5-е изд.). Академия 2017.	100%	-

ОУД.02	Литература	Обернихина Г.А. Русский язык и литература . Литература: В 2 ч.: Ч.1 (5-е изд.)	100%	
		Обернихина Г.А. Русский язык и литература . Литература: В 2 ч.: Ч.2 (5-е изд.)	100%	
ОУД.03	Иностранный язык	для студентов		
		Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания – English for Cooking and Catering (13-е изд. стер.) учебник Москва Академия 2018	100%	-
		Безкоровайная Г.Т. PlanetofEnglish: Учебник английского языка для учреждений СПО: (5-е изд.) Академия 2018	100%	-
		Безкоровайная Г.Т. PlanetofEnglish: Учебник английского языка для учреждений СПО: (5-е изд.) Академия 2018	100%	-
		Голубев А.П. Английский язык (16-е изд.) учебник; Академия 2017.	100%	-
		Голубев А.П. Английский язык (16-е изд.) учебник; Академия 2017.	100%	+
		Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение : тесты Москва КноРус 2018	100%	+
		Басова Н.В., Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей=Deutsch für Colleges (СПО) Москва КноРус 2018	100%	+
		Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей. Рабочая тетрадь (для СПО) Учебное пособие Москва КноРус 2018	100%	+
ОУД.04	Математика	для студентов		-
		Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия (4-е изд.) учебник для СПО.2018;Академия.	100%	-
		Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Задачник (4-е изд.) учеб. пособие 2017, Академия, учебное пособие для СПО.	100%	-
		Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Сборник задач профильной направленности, 2017,	100%	-

		Академия, учебное пособие для СПО.		
		Башмаков М.И. Математика (СПО) учебник Москва КноРус 2018	100%	+
ОУД.05	История	для студентов		
		Артемов В.В.История для профессий и специальностей технического, естественно- научного, социально-экономического профилей: В 2 ч.Ч. 1 (8-е изд., стер.) учебник 2018;	100%	-
		Артемов В.В.История для профессий и специальностей технического, естественно- научного, социально-экономического профилей: В 2 ч. Ч. 2 (8-е изд., испр.) учебник2017.	100%	-
		Сёмин В.П., Арзамаскин Ю.Н. История (СПО) Москва Кнорус 2018	100%	+
ОУД.06	Физическая культура	для студентов		
		Бишаева А.А.Физическая культура (3-е изд.) учебник 2017.	100%	-
		Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура (СПО)Учебник Москва КноРус 2018.	100%	+
ОУД. 07	Основы безопасности жизнедеятельности	для студентов		
		Косолапова Н.В.Основы безопасности жизнедеятельности (4-е изд.) учебник для СПО 2017; Академия.	100%	-
		Косолапова Н.В.Основы безопасности жизнедеятельности (4-е изд.) Практикум учебник для СПО 2017; Академия.	100%	+
		Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., Академия 2018.	100%	-
		Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2018.	100%	+
		Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности Академия 2017.Учебник для СПО.	100%	-
		Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности Академия	100%	+

		2017.Учебник для СПО.		
ОУД.08	Астрономия	для студентов		
		Алексеева Е.В. Астрономия (1-е изд.) Академия 2018.Учебник для СПО.	100%	-
		Логвиненко О.В. Астрономия. (СПО). Учебник Москва КноРус 2018	100%	+
ОУД.09	Химия	Для студентов		
		Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля (4-е издание)	100%	-
		Габриелян О.С.Химия: Практикум (6-е изд.) учеб. пособие 2017;	100%	-
ОУД.10	Биология	Для студентов		
		Константинов В.М.Общая биология / Под ред. Константинова В.М. (12-е изд., стер.) учебник Академия 2018	100%	+
		Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей (7-е изд.) Академия2018	100%	-
ОУД.11	Родная литература	Обернихина Г.А. Русский язык и литература . Литература: В 2 ч.: Ч.1 (5-е изд.)	100%	-
		Обернихина Г.А. Русский язык и литература . Литература: В 2 ч.: Ч.2 (5-е изд.)	100%	-
ОУД.12	Введение в профессиональную деятельность	Бережнова Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности (12-е изд.) учеб. пособие Академия 2018.	100%	-
		Бережнова Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности (12-е изд.) учеб. пособие Академия 2018.	100%	+
		Н.А. Виноградова Научно-исследовательская работа студента: Технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы (14-е изд.) учеб. пособие Академия 2018.	100%	-
ОУД.10	Информатика	для студентов		
		Михеева Е.В. Информатика (2-е изд.,стер) учебник Академия2018.	100%	-
		Михеева Е.В. Информатика. Практикум(2-е изд.,стер.) учеб.пособие Академия2018.	100%	-
		Цветкова М.С.Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей.	100%	-

	Академия учебник для СПО 2017		
	Цветкова М.С. Информатика Академия учебник для СПО 2017	100%	-
	Цветкова М.С. Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. Академия учебник для СПО 2017	100%	-
	Цветкова М.С. Информатика Академия учебник для СПО 2017	100%	+
	для студентов		
	Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля (4-е изд.) Академия учебник для СПО 2017	100%	-
	Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: Лабораторный практикум (3-е изд.) 2018 Академия учебник для СПО	100%	-
	Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: 2018 Академия учебник для СПО	100%	-
	Дмитриева В.Ф. Контрольные материалы (5-е изд., стер.) 2018 Академия учебник для СПО	100%	-
	Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: Сборник задач (7-е изд.) учеб. пособие Академия 2018	100%	-
	Логвиненко О.В. Логвиненко О.В., Логвиненко О.В. Логвиненко О.В. Физика (для СПО). Учебник Москва Кнорус 2018	100%	+
	для студентов		
	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей (6-е изд.) учебник 2017.	100%	-
	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей : контрольные задания (3-е изд.)	100%	-
	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного,	100%	-

		гуманитарного профилей : Практикум (1-е изд.)		
		Сычев А.А. Обществознание (для СПО) Москва КноРус 2018.	100%	+
ОГСЭ.01	Основы философии	для студентов		
		Горелов А.А. Основы философии (18-е изд.) Учебное пособие. Академия 2017	100%	-
		Горелов А.А. Основы философии (18-е изд.) Учебное пособие. Академия 2017	100%	+
ОГСЭ.02.	История	для студентов		-
		Артемов В.В.История (для всех специальностей СПО) (7-е изд., испр.) учебник Академия 2017	100%	-
		Артемов В.В.История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: В 2 ч.Ч. 1 (8-е изд., стер.) учебник 2015;	100%	-
		Артемов В.В.История для профессий и специальностей технического, естественно- научного, социально-экономического профилей: В 2 ч. Ч. 2 (8-е изд., испр.) учебник2018.	100%	-
		В.П. Семин, Ю.Н. Арзамаскин История : учебное пособие . КноРус, 2017	100%	+
ОГСЭ.03	Иностранный язык	для студентов		-
		Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания – English for Cooking and Catering (13-е изд. стер.) учебник Москва Академия 2018	100%	-
		Безкоровайна Г.Т. PlanetofEnglish: Учебник английского языка для учреждений СПО: (5-е изд.) Академия 2018	100%	-
		Безкоровайна Г.Т. PlanetofEnglish: Учебник английского языка для учреждений СПО: (5-е изд.) Академия 2018	100%	+
		Голубев А.П.Английский язык (16-е изд.) учебник; Академия 2017.	100%	-
		Голубев А.П.Английский язык (16-е изд.) учебник; Академия 2017.	100%	+
		Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В.English for Colleges = Английский язык для колледжей.	100%	+

		Практикум + Приложение : тесты Москва КноРус 2018		
		Басова Н.В., Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей=Deutsch für Colleges (СПО) Москва КноРус 2018	100%	+
		Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей. Рабочая тетрадь (для СПО) Учебное пособие Москва КноРус 2018	100%	+
ОГСЭ.04	Физическая культура	Для студентов		
		Бишаева А.А.Физическая культура (3-е изд.) учебник 2017.	100%	-
		Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура (СПО)Учебник Москва КноРус 2018.	100%	+
ЕН.01	Математика	для студентов		
		Григорьев В.П.Математика(1-е изд.) Учебник Академия 2018	100%	-
		Григорьев В.П. Элементы высшей математики (1-е изд.) Учебник Академия2017.	100%	-
		Григорьев В.П. Сборник задач по высшей математике (1-е изд.) Академия 2017	100%	-
ЕН.02	Экологически основы природоиспол ьзования	для студентов		
		Титов Е.В. Экология (5-е изд.) Учебник для СПО Академия 2018	100%	-
		Константинов В.М. Экологические основы природопользования (18-е изд., стер.),учебное пособие Академия 2017.	100%	-
		Манько О.М. Экологические основы природопользования (1-е изд.) учебник Академия 2017.	100%	-
		Константинов В.М. Экологические основы природопользования (18-е изд., стер.),учебное пособие Академия 2017.	100%	+
		Манько О.М. Экологические основы природопользования (1-е изд.) учебник Академия 2017.	100%	+
ЕН.03	Химия	для студентов		-
		Габриелян О.С Химия для профессий и специальностей естественно- научного профиля, 2018	100%	-

		Габриелян О.С.Химия. Тесты, задачи и упражнения (5-е изд.) учеб. пособие 2017;	100%	-
		Габриелян О.С.Химия: Практикум (6-е изд.) учеб. пособие 2017;	100%	-
		Габриелян О.С.Химия: Пособие для подготовки к ЕГЭ (3-е изд., стер.) учеб. пособие 2017.	100%	-
		Рудзитис Г.Е. Химия. Органическая химия. Химия. Органическая химия.10 Базовый уровень 2017	100%	+
		Мустафин А.Г., Захаров В.Б. Биология Учебник 2018 КноРус.	100%	+
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Для студентов		
		Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. (1-е изд.)	100%	-
		Мартинчик А.Н. Физиология питания (3-е изд.) учебник	100%	-
		МармузоваЛ.В.Основы микробиологии, санитарии и гигиены, Феникс 2018 год.	100%	-
		Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (1-е изд.) академия 2018	100%	-
ОП.02	Физиология питания	Для студентов		
		Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (1-е изд.) Академия 2017.	100%	-
		Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 2 (1-е изд.) Академия 2017.	100%	-
		Мартинчик А.Н. Физиология питания (3-е изд.) учебник Академия 2017.	100%	-
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	для студентов		
		Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья учебное пособие (5-е издание) Академия, 2017	100%	-
		Габа Н.Д Контроль качества продукции и услуг общественного питания (1-е издание) Академия.2017.	100%	-

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	для студентов		
		Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности (2-е изд.) Академия.2017.	100%	-
		Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности(15-е изд.,) пособие Академия.2017.	100%	-
		Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности (2-е изд.,стер)учеб. пособие Академия.2017.	100%	-
		В.П. Мельников, А.И. Куприянов. Информационная безопасность : учебник. — КноРус, 2018. Для СПО.	100%	+
ОП.05	Метрология и стандартизация	для студентов		
		Качурина Т.А. Метрология и стандартизация (6-е изд.). Академия 2017	100%	-
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	для студентов		
		Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности (1-е изд.) учебник Академия 2017.	100%	-
		Смоленский М.Б. Основы права Феникс 2018	100%	-
		Смоленский М.Б. Основы права Феникс 2018	100%	+
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	для студентов		
		Драчева Е.Л. Менеджмент: Практикум (2-е изд.)	100%	-
		Барышев А.Ф. Маркетинг (14-е изд.) учебник Академия 2017.	100%	-
		Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля (3-е изд.) учебник Академия 2017.	100%	-
		Братухина. Основы экономики. С практикумом : учебное пособие КноРус, 2018.	100%	+
		Экономика организации (предприятия) : учебное пособие / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. — Москва : КноРус, 2018.	100%	+

		Парамонова Т.Н., Красюк И.Н. Маркетинг (для СПО) Москва : КноРус, 2018.	100%	+
		Грибов В.Д Основы экономики, менеджмента и маркетинга (для СПО) Москва : КноРус, 2018.	100%	+
		Сетков В.И. Менеджмент (для СПО) Москва : КноРус, 2018.	100%	+
ОП.08	Охрана труда	для студентов		
		Графкина М.В. Охрана труда (1-е изд.) учебник Академия 2017	100%	-
		Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности(6-е изд., стер.) Академия 2018.	100%	-
		В.В. Колтунов, Ю.П. Попов Охрана труда Москва: КноРус, 2017.	100%	+
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	для студентов		-
		Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности (4-е изд.) учебник для СПО 2017; Академия.	100%	-
		Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2018.	100%	-
		А.С. Сарычев, Я.В. Шимановская, К.А. Шимановская. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф : учебник — Москва : КноРус, 2018. СПО.	100%	+
ОП.10	Финансовая грамотность	Мальцев В.А. <u>Финансовое право (СПО)</u> Москва : КноРус, 2018. СПО.) КноРус	100%	+
МДК.01.0 1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	для студентов		
		Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (5-е изд.) учебник Академия 2017.	100%	-
		Андросов В.П. Производственное обучение профессии “Кондитер” Ч 1.	100%	-
		Андросов В.П. Производственное обучение профессии “Кондитер” Ч 2.	100%	-

		А.Т. Васюкова. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции учебник КноРус, 2018.	100%	+
МДК.02.0 1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Для студентов		
		Качурина Т.А Метрология и стандартизация (6-е изд.) Академия 2017	100%	-
		Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (8-е изд., стер.) учебник Академия 2017.	100%	-
		Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания (6-е изд.) учеб. Пособие Академия 2017	100%	-
		Андросов В.П.Производственное обучение профессии “Кондитер” Ч 1.	100%	-
		Андросов В.П.Производственное обучение профессии “Кондитер” Ч 2.	100%	-
		Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (5-е изд.)учебник Академия 2017.	100%	-
		Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.)	100%	-
		Самородова И.П. Организация и введение процессов приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий сложного ассортимента(2-еизд. , стер)учебник	100%	-
		Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продуции(5-е изд. ,)учебник	100%	-
Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд. ,) Академия 2018.	100%	-		

МДК.03.0 1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Для студентов		
		Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник	100%	-
		Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие	100%	-
		Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания (6-е изд.) учеб. пособие Академия 2018	100%	-
		Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (5-е изд.) учебник Академия 2017.	100%	-
		А.Т. Васюкова. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции учебник КноРус, 2018.	100%	+
МДК.04.0 1	Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	Для студентов		
		Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018	100%	-
		Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	100%	-

	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник Академия 2018		
	О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента учебник КноРус, 2018.	100%	-
	Кузнецова Л.С.Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.) учеб. пособие Академия 2018	100%	-
	Кузнецова Л.С.Технология и организация производства кондитерских изделий (8-е изд.) учеб. пособие Академия 2018	100%	-
	Бурчакова И.Ю.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018	100%	-
	Бурчакова И.Ю.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018	100%	-
	Качурина Т.А.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018	100%	-
	Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы	100%	-

		для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. пособие Академия 2018		
		Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства : Сырье и материалы (6-е изд.) учеб. пособие Академия 2018	100%	-
МДК.05.0 1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Для студентов		
		Синицына А.В. Приготовление , оформлениеи подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.)учебник Академия 2018	100%	-
		Л.А. Радченко. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник КноРус, 2018. Для СПО и НПО.	100%	+
		Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. пособие Академия 2018	100%	-
		Сопачева Т.А.Оборудование предприятий общественного питания Академия 2017 год.	100%	
		Бурчакова И.Ю.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) Академия 2018	100%	-
		Бурчакова И.Ю.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018	100%	-
		Ермилова С.В.Торты, пирожные и десерты (6-е изд.)	100%	-
МДК.06.0	Управление	Для студентов		

1	структурным подразделением организации	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (2-е изд.) учебник Академия 2018.	100%	-
УП.	Учебная практика	Для студентов		-
		Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания (1-е издание) Академия 2017.	8%	-
		Иванова И.Н.Рисование и лепка Учебное пособие. Академия 2017.	100%	-
		Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности(6-е изд., стер.).Учебное пособие Академия 2017.	100%	-
		Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Москва, Академия,2017	100%	+
		Качурина Т.А. Метрология и стандартизация (6-е изд.) Академия 2017.	100%	-
		Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (8-е изд., стер.) учебник Академия 2017.	100%	-
		Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания (6-е изд.) учеб. пособие Академия 2017.	100%	-
		Ботов М.А. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2017.	100%	-
		Л.А. Радченко. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник КноРус, 2018. Для СПО и НПО.	100%	+
		Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник Академия 2018.	100%	-
		Андонова Н.И. Организация и ведение процессов	100%	-

		приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018.		
		Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018.	100%	-
		Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018.	100%	-
ПП.	Производственная практика	Для студентов		
		Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, КноРус, 2017.	100%	+
		Н.В.Косолапова, Н.А. Прокопенко. Охрана труда : учебное пособие КноРус, 2017.	100%	+
		З.А.Хрусталева Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум: учебное пособие КноРус, 2018.	100%	+

4.3. Кадровое обеспечение программы

К преподаванию привлекаются педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Индекс	Наименование УД, ПМ, практики	Ф.И.О. преподавателя	Образование ОО, профессия по диплому	Квалификационная категория	Стаж		Сведения о курсах повышения квалификации
					Общий	По профессии	
ОУД.01	Русский язык	Погодаева Наталья Вальтеровна	Высшее, Иркутский государственный педагогический институт 1981; Учитель русского языка и литературы Диплом № 787095	высшая	34,7	21	20.03-01.06.2018, ФГБОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента им. Н.П. Пастухова», 48 часов, «Применение моделей и механизмов непрерывного образования педагогов СПО для подготовки высококвалифицированных работчиков по перспективным и востребованным профессиям и специальностям» 2018, АКПКРО, 32 часа, «Организационно

							-методическое обеспечение организации обучения лиц с ОВЗ по программам СПО и проф. обучения» 03.06.2019 – 17.06.2019, АКИПКРО, 36 часов, «Методические аспекты развития универсальных учебных действий на уроках русского языка и литературы»
ОУД.02	Литература	Погодаева Наталья Вальтеровна	Высшее, Иркутский государственный педагогический институт 1981; Учитель русского языка и литературы Диплом № 787095	высшая	34,7	21	20.03-01.06.2018, ФГБОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента им. Н.П. Пастухова», 48 часов,

							<p>«Применение моделей и механизмов непрерывного образования педработников СПО для подготовки высококвалифицированных рабочих по перспективным и востребованным профессиям и специальностям» 2018, АК ИПКРО, 32 часа, «Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ОВЗ по программам СПО и проф. обучения» 03.06.2019 – 17.06.2019,</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							АКИПКРО, 36 часов, «Методические аспекты развития универсальных учебных действий на уроках русского языка и литературы»
ОУД.03	Иностранный язык	Заречнева Валентина Анатольевна	Высшее, Барнаулский государственный педагогический институт, 1984 г., учитель немецкого языка Диплом № 368977	высшая	36	28	2018, АКИПКРО, 32 часа, «Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ОВЗ по программам СПО и проф. обучения»
ОУД.04	Математика	Половникова Ольга Николаевна	Высшее, Алтайский государственный университет 2002; математик-преподаватель	высшая	17	17	23.04-27.04.2018, КГБУ ДПО АКИПКРО, 36 часов, «Применение современных образовательных

							<p>технологий при обучении математике и информатике в условиях ИТ» 03.12-07.12.2018, АКИПКРО, 32 часа,</p> <p>«Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ОВЗ по программам СПО и проф. обучения» 09.10.2019-31.10.2019, КГБУ ДПО АИРО имени А. М. Топорова, 32 часа,</p> <p>«Актуальные вопросы обучения иностранным языкам в</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							условиях ТОП»
ОУД.05	История	Пахомова Евгения Юрьевна	Высшее, Горно-Алтайский государственный университет, и2010 г.. Историк. Преподаватель истории, диплом ВСГ № 4398981	первая	6,9	3	15.10- 29.10.2018, КГБУ ДПО АКИПКРО, 32 часа, «Проектирование и реализация образовательных программ по наиболее востребованным, новым м перспективным профессиям м специальностям» 03.12-07.12.2018, АКИПКРО, 32 часа, «Организационно -методическое обеспечение организации обучения лиц с ОВЗ по программам СПО и проф. обучения» 15.04 –

							19.04.2019, АКИПКРО, 36 часов «Цифровой контент и мобильные технологии в преподавании истории и обществознания»
ОУД.06	Физическая культура	Ткачева Лиля Юрьевна	Среднее профессиональное Прокопьевский техникум физической культуры 1994; Преподаватель-организатор физической культуры Диплом № 259990	высшая	26	21	23.10- 01.11.2018, КГБУ ДПО АКИПКРО, 40 часов, «Оказание и обучение оказанию первой помощи», 03.12-07.12.2018, АКИПКРО, 32 часа, «Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ОВЗ по программам СПО и проф. обучения»

ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Шульц Константин Петрович	Среднее профессиональное, КГБОУ СПО «Каменский педагогический колледж», учитель физической культуры, 1989 г., диплом 112218 0061000	без категории	5,7	2	23.10- 01.11.2018, КГБУ ДПО АК ИПКРО, 40 часов, «Оказание и обучение оказанию первой помощи», 03.12-07.12.2018, АК ИПКРО, 32 часа, «Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ОВЗ по программам СПО и проф. обучения»
ОУД.08	Астрономия	Меняйлова Ирина Анатольевна	Высшее, Семипалатинский государственный университет им. Шакарима, 2001, физик-преподаватель, диплом № 0213429	высшая	19	19	15.10- 29.10.2018, КГБУ ДПО АК ИПКРО, 32 часа, «Проектирование и реализация образовательных программ по наиболее

							востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям» 03.12-07.12.2018, АКИПКРО, 32 часа, «Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ОВЗ по программам СПО и проф. обучения»
ОУД.09	Химия	Колковская Евдокия Денисовна	Высшее, Горно-Алтайский государственный педагогический институт, 1973 г.. Биология, учитель средней школы, диплом Я № 355375	высшая	52,8	2	нет
ОУД.10	Биология	Юрина Наталья Викторовна	Высшее, Алтайский государственный университет, 1984 г..	Высшая	36	35	2018 г. АКИПКРО, 16 ч., «Проектирование учебного плана

			преподаватель биологии, химии				образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС СПО по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям», 2018, ФГБОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента им. Н.П. Пастухова», 48 часов, «Применение моделей и механизмов непрерывного образования педагогов СПО для подготовки высококвалифицированных специалистов»
--	--	--	----------------------------------	--	--	--	--

							ированных рабочих по перспективным и востребованным профессиям и специальностям»
ОУД.11	Родная литература	Погодаева Наталья Вальтеровна	Высшее, Иркутский государственный педагогический институт 1981; Учитель русского языка и литературы Диплом № 787095	высшая	34,7	21	20.03-01.06.2018, ФГБОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента им. Н.П. Пастухова», 48 часов, «Применение моделей и механизмов непрерывного образования педработников СПО для подготовки высококвалифицированных рабочих по перспективным и востребованным профессиям и

							<p>специальностям» 2018, АКИПКРО, 32 часа, «Организационно -методическое обеспечение организации обучения лиц с ОВЗ по программам СПО и проф. обучения» 03.06.2019 – 17.06.2019, АКИПКРО, 36 часов, «Методические аспекты развития универсальных учебных действий на уроках русского языка и литературы»</p>
ОУД.12	Профессиональ ное самоопределен ие /Введение в профессиональ						

	ную деятельность						
	Физика в профессии	Меняйлова Ирина Анатольевна	Высшее, Семипалатинский государственный университет им. Шакарима, 2001, физик- преподаватель, диплом № 0213429	высшая	19	19	15.10- 29.10.2018, КГБУ ДПО АКИПКРО, 32 часа, «Проектирование и реализация образовательных программ по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям м специальностям» 03.12-07.12.2018, АКИПКРО, 32 часа, «Организационно -методическое обеспечение организации обучения лиц с ОВЗ по программам СПО и проф. обучения»
	Индивидуальн	Мязина Юлия	Высшее,	высшая	20,2	20,2	03.12-07.12.2018,

	ый проект	Чонгильевна	кемеровский государственный университет, 2000 г. Преподаватель истории Диплом № 0867903				АКИПКРО, 32 часа, «Организационно -методическое обеспечение организации обучения лиц с ОВЗ по программам СПО и проф. обучения»
	Информацион ные технологии в профессии	Потапцева Мария Александровна	Высшее, Инновационный Евразийский университет, г. Павлодар, 2014 г. 5В070400 Вычислительная техника и программное обеспечение», бакалавр техники и технологии	Первая	5	5	08.10- 22.10.2018, АКИПКРО, 32 часа «Организация учебного процесса по программам СПО с использованием электронного обучения и дистанционных технологий», 03.12-07.12.2018, АКИПКРО, 32 часа, «Организационно -методическое обеспечение организации обучения лиц с

							ОВЗ по программам СПО и проф. обучения»
	Основы экономики и права	Зыбин Алексей Михайлович	Высшее Алтайский государственный университет, 2000 г. Преподаватель по истории	Высшая	28	19	03.12-07.12.2018, АК ИПКРО, 32 часа, «Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ОВЗ по программам СПО и проф. обучения»
	Основы географии	Перцева Инна Андреевна	Высшее, ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный университет», 2015 г., эколог-природопользователь, диплом 102224 0570030; Переподготовка-преподаватель географии и экологии, 2015 г., диплом 222401188956	без категории	6,6	2	15.10- 29.10.2018, КГБУ ДПО АК ИПКРО, 32 часа, «Проектирование и реализация образовательных программ по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям» 03.12-07.12.2018,

							АКИПКРО, 32 часа, «Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ОВЗ по программам СПО и проф. обучения»
	Основы формирования жизнестойкости	Зыбина Оксана Владимировна	Высшее, Алтайский государственный университет 1997, социолог Диплом № 0546930	высшая	23	20	06.11-07.11.2018, КГБУ ДПО АКИПКРО, 16 часов, «Частные методы коррекционно-развивающей работы с обучающимися» 03.12-07.12.2018, АКИПКРО, 32 часа, «Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с

							ОВЗ по программам СПО и проф. обучения»
	ОСНОВЫ ЭКОЛОГИИ	Перцева Инна Андреевна	Высшее, ФГБОУВПО «Алтайский государственный университет», 2015 г., эколог-природопользователь, диплом 102224 0570030; Переподготовка-преподаватель географии и экологии , 2015 г., диплом 222401188956	без категории	6,6	2	15.10- 29.10.2018, КГБУ ДПО АК ИПКРО, 32 часа, «Проектирование и реализация образовательных программ по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям» 03.12-07.12.2018, АК ИПКРО, 32 часа, «Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ОВЗ по программам СПО

							и проф. обучения»
ОГСЭ.01	Основы философии	Пахомова Евгения Юрьевна	Высшее, Горно-Алтайский государственный университет, и2010 г.. Историк. Преподаватель истории, диплом ВСГ № 4398981	-	4,9	1	-
ОГСЭ.02	История	Пахомова Евгения Юрьевна	Высшее, Горно-Алтайский государственный университет, и2010 г.. Историк. Преподаватель истории, диплом ВСГ № 4398981	-	4,9	1	-
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Заречнева Валентина Анатольевна	Высшее, Барнаульский государственный педагогический институт, 1984 г., учитель немецкого языка Диплом № 368977	высшая	34	26	2017 г.- КГБУ ДПО АКППРО, 32 часа, «Организационно-педагогическое сопровождение группы обучающихся по программам среднего профессионального образования»

ОГСЭ.04	Физическая культура	Урывкин Вячеслав Юрьевич	Высшее Наманганский государственный педагогический институт 1991; Учитель физвоспитания Средней Школы Диплом № 067613	высшая	23	16	2016 г.- АКИПКРО, 32 часа, «Разработка программно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования»
ЕН.01	Математика	Половникова Ольга Николаевна	Высшее, Алтайский государственный университет 2002; математик-преподаватель Диплом № 1830695	высшая	16	16	2018, КГБУ ДПО АКИПКРО, 36 часов, «Применение современных образовательных технологий при обучении математике и информатике в условиях ФГОС»
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Перцева Инна Андреевна	Высшее, ФГБОУВПО «Алтайский государственный университет», 2015 г., эколог-природопользователь, диплом 102224	-	4,6	-	-

			0570030; Переподготовка- преподаватель географии и экологии , 2015 г., диплом 222401188956				
ЕН.03	Химия	Долгова Оксана Александровна	Высшее, Горно- Алтайский государственный университет, 2005 г. Диплом № 0138389	высшая	13	13	2015 г.- ФГБОУ ВО «Российская академия н/х и г/с при Президенте РФ» 120 часов, «Управление в сфере образования»; 2016 г.- КГБУ ДПО АКПКРО, 32 часа, «Разработка и реализация рабочей программы учебного предмета «Химия» в условиях ФГОС ООО»; 2016 г.- КГБУ ДПО АКПКРО, 16 часов, «Управление технологиями в образовательной организации на

							примере подготовки НОУ к процедуре профессионально-общественной аккредитации»;
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Сидорова Дарья Сергеевна	Высшее, Алтайский государственный технический университет, 2015 г., Продукты питания животного происхождения, бакалавр, диплом 102208 0013064 Алтайский государственный технический университет, 2017 г., Продукты питания животного происхождения, магистр, диплом 102231 0013931		1	1	2017 г.- стажировка в ООО «Продресурс», 72 часа. «Приготовление рыбных, мясных горячих блюд, приготовление мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий»
ОП.02	Физиология питания	Сидорова Дарья Сергеевна	Высшее, Алтайский государственный технический университет, 2015 г., Продукты питания животного происхождения, бакалавр, диплом		1	1	2017 г.- стажировка в ООО «Продресурс», 72 часа. «Приготовление рыбных, мясных горячих блюд, приготовление

			102208 0013064 Алтайский государственный технический университет, 2017 г., Продукты питания животного происхождения, магистр, диплом 102231 0013931				мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий»
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	Джаноян Валентина Сергеевна	Высшее, Сибирский университет потребительской кооперации, 2010 г, инженер «Технологии продуктов общественного питания», диплом ВСГ № 4731587	-	10,5	1	-
ОП.04	Информацион ные технологии в профессионал ьной деятельности	Потапцева Мария Александровна	Высшее, Инновационный Евразийский университет, г. Павлодар, 2014 г. академическая степень бакалавр техники и технологии по специальности 5В070400 Вычислительная техника и программное обеспечение», диплом	-	1,5	1,5	2015 г.- стажировка УЧНОУ ДПО «Энтер-Лекс» «Ввод и обработка цифровой информации, хранение , передача и публикация цифровой информации», 72 часа; 2016 г.- АНО

			ЖБ-Б 07600918				«Санкт-Петербургский ЦДПО», 2 часа, «ИКТ-компетентность педагога и практические вопросы внедрения и эксплуатации информационной системы образовательного учреждения в соответствии с требованиями ФГОС»
ОП.05	Метрология и стандартизация	Джаноян Валентина Сергеевна	Высшее, Сибирский университет потребительской кооперации, 2010 г, инженер «Технологии продуктов общественного питания», диплом ВСГ № 4731587	-	10,5	1	-
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Зыбин Алексей Михайлович	Высшее Алтайский государственный университет 2000; Преподаватель По истории Диплом № 0703525	высшая	26,6	17,6	2016 г.- АНО «Санкт-Петербургский ЦДПО», 2 часа, «ИКТ-компетентность педагога и

							<p>практические вопросы внедрения и эксплуатации информационной системы образовательного учреждения в соответствии с требованиями ФГОС»</p> <p>2017 г. – КГБУ ДПО АКПКРО, 72 часа, «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся»;</p> <p>2017 г. - Стажерская практика «Опыт работы по реализации элементов дуального обучения КГБПОУ ЗПТ и ОАО «Алтай-кокс», 8 часов;</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Зыбин Алексей Михайлович	Высшее Алтайский государственный университет 2000; Преподаватель По истории Диплом № 0703525	высшая	26,6	17,6	2016 г.- АНО «Санкт-Петербургский ЦДПО», 2 часа, «ИКТ-компетентность педагога и практические вопросы внедрения и эксплуатации информационной системы образовательного учреждения в соответствии с требованиями ФГОС» 2017 г. – КГБУ ДПО АКЦПРО, 72 часа, «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся»; 2017 г. - Стажерская практика «Опыт работы по
-------	--	--------------------------	--	--------	------	------	--

							реализации элементов дуального обучения КГБПОУ ЗПТ и ОАО «Алтай-кокс», 8 часов;
ОП.08	Охрана труда	Кривицкая Надежда Григорьевна	Высшее Алтайский политехнический институт 1990; Инженер-преподаватель Диплом № 156293	высшая	28,3	28,3	2016 г.- АКИПКРО, 32 часа, «Управление технологиями в образовательной организации. Разработка/корректировка программно-методического обеспечения в соответствии с требованиями профессиональных стандартов»; 2016 г.- КГБУ ДПО АКИПКРО, 16 часов, «Управление технологиями в образовательной организации на примере подготовки НОУ к процедуре профессионально-

							общественной аккредитации»; 2017 г.- стажировка ОАО «Алтай-кокс» 72 часа, «Однорядная система перевязки швов, декоративная кладка»
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Шульц Константин Петрович	Среднее профессиональное, КГБОУ СПО «Каменский педагогический колледж», учитель физической культуры, 1989 г., диплом 112218 0061000	-	3,7	-	-
ОП.10	Финансовая грамотность	Мязина Юлия Чонгильевна	Высшее, кемеровский государственный университет, 2000 г. Преподаватель истории Диплом № 0867903	высшая	18	18	2016 г. - АКИПКО, 16 часов, «Проект как инструмент управления инновационной деятельностью»; 2016 г. – КГБУ ДПО АКИПКРО, 16 часов, «Экспертная деятельность в процессе аттестации

							<p>педагогических работников»; 2016 г. - КГБУ ДПО АКПКРО, 16 часов, «Управление технологиями в образовательной организации на примере подготовки ПОУ к процедуре профессионально-общественной аккредитации»; 2016 г. – КГБПОУ АГК, 16 часов «Применение профессиональных стандартов в образовательной организации»; 2017 г. – КГБУ ДПО АКПКРО, 72 часа, «Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся»;</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>2017 г. – КГБУ ДПО АКПКРО, 32 часа, «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационного экзамена»;</p> <p>2017 г. – АНО ДПО МИЦ, 36 часов, «Разработка учебных планов по ФГОС СПО по ТОП-50 с учетом общеобразовательного цикла»</p>
МДК.02.0 1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Сидорова Дарья Сергеевна	Высшее, Алтайский государственный технический университет, 2015 г., Продукты питания животного		1	1	<p>2017 г.- стажировка в ООО «Продресурс», 72 часа. «Приготовление рыбных, мясных</p>

			происхождения, бакалавр, диплом 102208 0013064 Алтайский государственный технический университет, 2017 г., Продукты питания животного происхождения, магистр, диплом 102231 0013931				горячих блюд, приготовление мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий»
МДК.03.0 1	Технология приготовлени я сложной горячей кулинарной продукции	Сидорова Дарья Сергеевна	Высшее, Алтайский государственный технический университет, 2015 г., Продукты питания животного происхождения, бакалавр, диплом 102208 0013064 Алтайский государственный технический университет, 2017 г., Продукты питания животного происхождения, магистр, диплом 102231 0013931		1	1	2017 г.- стажировка в ООО «Продресурс», 72 часа. «Приготовление рыбных, мясных горячих блюд, приготовление мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий»
МДК.04.0 1	Технология приготовлени я сложных	Джаноян Валентина Сергеевна	Высшее, Сибирский университет потребительской	-	10,5	1	-

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		кооперации, 2010 г, инженер «Технологии продуктов общественного питания», диплом ВСГ № 4731587				
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Джаноян Валентина Сергеевна	Высшее, Сибирский университет потребительской кооперации, 2010 г, инженер «Технологии продуктов общественного питания», диплом ВСГ № 4731587	-	10,5	1	-
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Джаноян Валентина Сергеевна	Высшее, Сибирский университет потребительской кооперации, 2010 г, инженер «Технологии продуктов общественного питания», диплом ВСГ № 4731587	-	10,5	1	-
МДК 07.01	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Сидорова Дарья Сергеевна	Высшее, Алтайский государственный технический университет, 2015 г., Продукты питания животного происхождения, бакалавр, диплом 102208 0013064		1	1	2017 г.- стажировка в ООО «Продресурс», 72 часа. «Приготовление рыбных, мясных горячих блюд, приготовление мучных,

			Алтайский государственный технический университет, 2017 г., Продукты питания животного происхождения, магистр, диплом 102231 0013931				хлебобулочных и кондитерских изделий»
УП.02, УП.03, УП.04, УП.05, УП.06, УП.07		Трунова Татьяна Константиновна	Среднее профессиональное, Барнаулский кооперативный техникум экономики, коммерции и права Алтайского крайпотребсоюза, 2005 г. технолог	Нет	3	3	29.10-12.11.2018, КГБУ ДПО АКИПКРО «Педагогический контроль и оценка освоения учебных дисциплин (профессиональн ых модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационно го экзамена» 03.12-07.12.2018,

							<p>АКИПКРО, 32 часа, «Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ОВЗ по программам СПО и проф. обучения» 31.10.-01.11.2018, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», 25,5 часов, «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс Россия (очная форма с применением ДОТ)» 11.10.18, Стажерская практика КГБПОУ КГБПОУ</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

							«Алтайская академия гостеприимства», «Использование ресурсов движения «Молодые профессионалы» в образовательном процессе», 8 час., очно. 01.11.2018, Свидетельство на право проведения чемпионатов по стандартам WorldSkills в рамках своего региона по компетенции «Поварское дело»
ПП.02, ПП.03, ПП.04, ПП.05, ПП.06, ПП.07		Трунова Татьяна Константиновна	Среднее профессиональное, Барнаульский кооперативный техникум экономики, коммерции и права	Нет	3	3	29.10-12.11.2018, КГБУ ДПО АКППРО «Педагогический контроль и оценка освоения

			Алтайского крайпотребсоюза, 2005 г. технолог				учебных дисциплин (профессиональн ых модулей) образовательной программы СПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации с использованием методики демонстрационно го экзамена» 03.12-07.12.2018, АКИПКРО, 32 часа, «Организационно -методическое обеспечение организации обучения лиц с ОВЗ по программам СПО и проф. обучения» 31.10.-01.11.2018, Союз «Молодые
--	--	--	---	--	--	--	--

							<p> профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», 25,5 часов, «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс Россия (очная форма с применением ДОТ)» 11.10.18, Стажерская практика КГБПОУ КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», «Использование ресурсов движения «Молодые профессионалы» в образовательном процессе», 8 час., очно. 01.11.2018, </p>
--	--	--	--	--	--	--	---

							Свидетельство на право проведения чемпионатов по стандартам WorldSkills в рамках своего региона по компетенции «Поварское дело»
--	--	--	--	--	--	--	---

4.4 Рекомендации по использованию образовательных технологий

На всех этапах учебной деятельности применяются информационно-коммуникационные технологии: в ходе усвоения знаний – электронные обучающие ресурсы, для формирования умений и контроля знаний электронные тестовые системы, симуляторы, электронные консультационные системы.

Для реализации системно - деятельностного подхода в образовательном процессе используются активные формы проведения занятий: занятия с применением активных методов обучения, имитационное моделирование, анализ производственных ситуаций (кейс-метод) и т.п., что в сочетании с внеаудиторной работой позволяет обучающимся освоить общие и профессиональные компетенции.

Наименование дисциплины, профессионального модуля, МДК в соответствии с учебным планом	Реализуемые активные и интерактивные формы проведения занятий
Русский язык и литература	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии.
Иностранный язык	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги; — групповые дискуссии.
Математика	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии.
История	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги; — групповые дискуссии.
Физическая культура	— разбор конкретных ситуаций;
ОБЖ	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги; — групповые дискуссии.
Астрономия	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии.
Введение в профессиональную деятельность	— деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги; — групповые дискуссии.
Химия	— разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии.
Биология	— разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии.

Родная литература	<ul style="list-style-type: none"> — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги; — групповые дискуссии.
Основы философии	<ul style="list-style-type: none"> — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
История	<ul style="list-style-type: none"> — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Иностранный язык	<ul style="list-style-type: none"> — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Физическая культура	<ul style="list-style-type: none"> — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Математика	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги; — групповые дискуссии
Экологические основы природопользования	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — психологические и иные тренинги; — групповые дискуссии
Химия	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Физиология питания	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Организация хранения и контроль запасов сырья	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Метрология и стандартизация	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры;

	<ul style="list-style-type: none"> — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Правовые основы профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Охрана труда	<ul style="list-style-type: none"> — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций;
Безопасность жизнедеятельности	<ul style="list-style-type: none"> — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций;
Финансовая грамотность	<ul style="list-style-type: none"> — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> — разбор конкретных ситуаций; — деловые игры
Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Управление структурным подразделением организации	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<ul style="list-style-type: none"> — компьютерные симуляции; — деловые и ролевые игры; — разбор конкретных ситуаций; — групповые дискуссии

4.5. Требования к выполнению индивидуального проекта

1. Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

2. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

3. Индивидуальный проект выполняется обучающимися 1-2 -х курсов в рамках внеаудиторной самостоятельной работы по конкретной учебной дисциплине и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного (направленного на сбор информации или исследование какой-либо проблемы), творческого (направленного на создание творческого продукта), социального (направленного на повышение гражданской активности обучающихся и населения), прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного (имеющих на выходе конкретный продукт – модель, разработку и т.п.)

4. Индивидуальный проект выполняется по одной из общеобразовательных учебных дисциплин по выбору обучающихся. При выборе обучающимися учебной дисциплины обращается их внимание на учебные дисциплины, имеющие большее значение для освоения конкретной профессии или специальности и возможную направленность на применение в профессиональной деятельности (профильные учебные дисциплины).

5. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося. Выполнение индивидуального проекта и его защита являются одним из условий получения итоговой оценки по учебной дисциплине, выбранной для выполнения индивидуального проекта. Кроме того, защита индивидуального проекта является основной процедурой оценки метапредметных результатов.

Результаты выполнения индивидуального проекта

1. Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

2. Результат проектной деятельности должен иметь практическую направленность.

3. Результатом (продуктом) проектной деятельности может быть:

- письменная работа(реферативная, исследовательская);
- творческая работа, представленная в виде прозаического или стихотворного произведения, инсценировки, художественной декламации, компьютерной анимации, видеоролика, видеофильма, бизнес-плана и т.д.
- материальный объект, макет, иное конструкторское изделие;
- отчетные материалы по социальному проекту, которые могут включать мультимедийные продукты.

Критерии оценки индивидуального проекта

1 Общие критерии оценки проектной работы:

Способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблемы, которая проявляется в умении поставить проблему и выбрать адекватные способы её решения, включая поиски обработки информации, формулировку выводов и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, модели, макета, объекта, творческого решения и т. п. Данные критерии в целом включают оценку сформированности познавательных учебных действий.

Сформированность предметных знаний и способов действий, проявляющаяся в умении раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий.

Сформированность регулятивных действий, проявляющаяся в умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени, использовать ресурсные возможности для достижения целей, осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях.

Сформированность коммуникативных действий, проявляющаяся в умении ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументированно ответить на вопросы.

Работы могут быть выполнены на повышенном и базовом уровнях.

Высшую оценку (работа на повышенном уровне) получают проекты, выполненные самостоятельно.

2 Критерии итоговой оценки индивидуального проекта базового и повышенного уровня

Критерий	Уровни сформированности навыков проектной деятельности	
	Базовый 1 балл	Повышенный 2 балла
Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления, умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания проблемы
Знание предмета	Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки	Продемонстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют
Регулятивные действия	Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссии; некоторые этапы выполнялись под контролем руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося	Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно

Коммуникативные действия	Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы	Тема ясно определена и пояснена. Текст/сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументировано. Работа/сообщение вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы
--------------------------	--	--

Решение о том, что проект выполнен на повышенном уровне, принимается при условии, что:

1) такая оценка выставлена комиссией по каждому из трёх предъявляемых критериев, характеризующих сформированность метапредметных умений (способности к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, сформированности регулятивных действий и сформированности коммуникативных действий); сформированность предметных знаний и способов действий может быть зафиксирована на базовом уровне;

2) ни один из обязательных элементов проекта (продукт, пояснительная записка, отзыв руководителя или презентация) не даёт оснований для иного решения.

Решение о том, что проект выполнен на базовом уровне, принимается при условии, что:

1) такая оценка выставлена комиссией по каждому из предъявляемых критериев;

2) продемонстрированы все обязательные элементы проекта: завершённый продукт, отвечающий исходному замыслу, список использованных источников, положительный отзыв руководителя, презентация проекта;

3) даны ответы на вопросы.

В случае выдающихся проектов комиссия может подготовить особое заключение о достоинствах проекта.

3 Критерии оценки отдельных этапов выполнения проекта:

Выбор темы.

При выборе темы учитывается: актуальность и важность темы; научно-теоретическое и практическое значение; степень освещённости данного вопроса в литературе.

Актуальность темы определяется тем, отвечает ли она проблемам развития и совершенствования процесса обучения. Научно-теоретическое и практическое значение темы определяется тем, что она может дать слушателю, т.е. могут ли изложенные вопросы быть использованы в его повседневной практической деятельности.

Целеполагание, формулировка задач, которые следует решить;

Цели должны быть ясными, четко сформулированными и реальными, т.е. достижимыми.

Выбор средств и методов, адекватных поставленным целям;

Планирование, определение последовательности и сроков работ;

Проведение проектных работ или исследования;

Излагая конкретные данные, нужно доказывать и показывать, как они были получены, проверены, уточнены, чтобы изложение было достоверным.

Изложение мысли должно быть понятным, правильно сформулированным и показывать то, что было открыто или выявлено автором исследования.

Оформление результатов работ в соответствии с замыслом проекта или целями исследования;

Форма работы должна соответствовать содержанию. Не принято писать работу от первого лица. Текст теоретической части должен быть написан в неопределенном наклонении («рассматривается», «определяется» и т.п.).

В работе должна прослеживаться научность и литературность языка. Письменная речь должна быть орфографически грамотной, пунктуация соответствовать правилам, словарный и грамматический строй речи разнообразен, речь выразительна.

Культура оформления определяется тем, насколько она аккуратно выполнена, содержит ли она наглядный материал (рисунки, таблицы, диаграммы и т.п.). В оформлении работы должен быть выдержан принцип необходимости и достаточности. Перегрузка «эффектами» ухудшает качество работы.

Оценка содержательной части проекта в баллах:

2 балла - ярко выраженные положительные стороны работы во всех ее составных частях; (отдельно за каждый из девяти представленных выше критериев).

1 балл – имеют место; 0 баллов – отсутствуют. Итого 18 баллов - максимальное число за всю содержательную часть проекта.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

5.1. Оценка результатов текущего контроля

Под текущим контролем в техникуме понимается проверка отдельных знаний, умений и навыков обучающихся по ходу освоения ими учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Целью контроля является проверка достижения обучающимся отдельных учебных целей, выполнения части учебных задач программы учебной дисциплины (УД), междисциплинарного курса (МДК), профессионального модуля (ПМ).

Текущий контроль осуществляется преподавателями во время проведения аудиторных занятий, проверки самостоятельной внеаудиторной работы обучающегося.

Текущий контроль осуществляется по каждой УД, МДК, практике, входящей в образовательную программу.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Оценки, полученные обучающимися в ходе текущего контроля, выставляются преподавателями в журнал учебных занятий, доводятся до сведения обучающегося. Результаты текущего контроля вносятся преподавателем в журнал не позднее чем через неделю после проведения контроля.

Оценки текущего контроля выставляются по пятибалльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Ответственность за своевременное выставление оценок текущей успеваемости контроля несет преподаватель.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости и накоплением оценок осуществляет заведующий отделением и заместитель директора по учебной работе.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости по практике осуществляет заместитель директора по УПР, заведующий учебной частью.

Данные текущего контроля должны использоваться методическими комиссиями, преподавателями, кураторами курсов для обеспечения стабильной учебной работы обучающихся в течение учебного семестра, формирования компетенций организованности, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для совершенствования методик преподавания.

5.2. Оценка результатов промежуточной аттестации

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен (включая комплексный экзамен, экзамен по ПМ/квалификационный экзамен).

Форма промежуточной аттестации обучающихся по УД, МДК, ПМ, УП, ПП устанавливается в соответствии с учебным планом и доводится до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, устанавливается учебным планом.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в соответствии с графиком учебного процесса в день, освобожденный от других форм учебной деятельности. ФГОС СПО допускает организацию сдачи экзамена, как в выделенную экзаменационную сессию, так и в течение учебного семестра, непосредственно после окончания изучения УД, МДК, ПМ. До экзамена проводится консультация.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей УД, МДК, УП, ПП.

Обучающиеся, которые, обучаются по индивидуальному учебному плану, могут сдавать зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены в сроки, устанавливаемые приказом директором техникума.

Зачет, дифференцированный зачет может проводиться по отдельной УД и (или) в качестве составного элемента профессионального модуля (МДК, УП, ПП).

Зачеты, дифференцированные зачеты могут проводиться в устной или письменной форме, в том числе в форме тестов и творческих работ.

Результаты сдачи зачетов определяются оценками «зачтено», «не зачтено».

Результаты сдачи дифференцированного зачета определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Положительные отметки о сдаче зачета заносятся в журнал учебных занятий, протокол промежуточной аттестации и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются в журнале учебных занятий и зачетной ведомости.

Экзамен, как форма промежуточной аттестации, может проводиться по отдельной УД, МДК и (или) по двум или нескольким УД, МДК (комплексный экзамен).

Целью проведения экзамена является проверка и оценка работы обучающегося, полученных им теоретических знаний, приобретенных умений и навыков самостоятельной работы, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций.

Экзамены проводятся по билетам в устной или письменной форме. Форма проведения экзамена согласовывается председателем методической комиссии, к которой относится УД, МДК, ПМ и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения преподавателя справочными, учебными материалами и другими пособиями, не содержащими прямого ответа на вопросы экзаменационного билета.

Результаты сдачи экзаменов определяются оценками:

«2» - неудовлетворительно;

«3» - удовлетворительно;

«4» - хорошо;

«5» - отлично».

Положительные оценки заносятся преподавателем в протокол, учебную карточку и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются только в протокол.

В случае, когда отдельные разделы УД, МДК, по которым установлен один экзамен, читаются несколькими преподавателями, экзамен может проводиться с их участием, при этом проставляется одна оценка, а в протоколе и зачетной книжке расписываются все преподаватели, принимавшие экзамен.

Комплексный экзамен по нескольким УД, МДК проводится с участием преподавателей, ведущих дисциплины, включенные в комплексный экзамен, при этом проставляется одна оценка, а в ведомости расписываются все преподаватели, принимавшие экзамен.

Требования к проведению комплексного экзамена соответствуют требованиям к экзамену по отдельным УД, МДК.

Экзамен по модулю/квалификационный представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность компетенций в рамках ПМ.

К экзамену по модулю/квалификационному допускаются обучающиеся, имеющие положительные результаты промежуточной аттестации по МДК, курсовой работе (если предусмотрена по ПМ) и освоившие все виды работ по практикам, входящим в состав ПМ.

Для проведения экзамена по модулю/квалификационному по ПМ готовится комплект контрольно-оценочных средств на основе рабочей программы ПМ в части раздела «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля» с учётом программы практики по данному профессиональному модулю для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.

Критерием оценки выполнения вида профессиональной деятельности и уровня сформированности общих и профессиональных компетенций является правильность выполнения производственных заданий и логика защиты.

К началу квалификационного экзамена готовятся следующие документы:

- комплект контрольно-оценочных средств для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности;
- протокол экзамена;
- журнал учебных занятий;
- зачетные книжки.

Для проведения экзамена по модулю/квалификационному по профессиональному модулю создается экзаменационная комиссия в составе представителей техникума.

Уровень подготовки по профессиональному модулю оценивается в баллах:

«2» - неудовлетворительно;

«3» - удовлетворительно;

«4» - хорошо;

«5» - отлично».

Оценка, полученная обучающимся во время экзамена, заносится в зачетную книжку (кроме неудовлетворительной) и протокол (в том числе неудовлетворительная).

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (МДК) кроме преподавателей конкретной дисциплины (МДК) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности Техникум в качестве внештатных экспертов активно привлекает работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы, для девушек медицинской подготовки.

5.3. Оценка результатов практики

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Критерии оценивания

Критерии оценивания	Баллы
Организация рабочего места	Максимально 10 баллов
Выполнение нормы времени	Максимально 10 баллов
Соблюдение техники безопасности	Максимально 10 баллов
Точность выполнения технического задания	Максимально 10 баллов
Качество выполнения технического задания	Максимально 10 баллов

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	50	отлично
80 ÷ 89	40	хорошо
70 ÷ 79	30	удовлетворительно
менее 70	Задание не выполнено	

5.4. Государственная итоговая аттестация

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования студентов ФГОС СПО.

Задачи ГИА:

- определить соответствие уровня сформированности ПК современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- организовать взаимодействие выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

5.4.4. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются в техникуме по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) органом государственной власти субъектов Российской Федерации в сфере образования, в ведении которого соответственно находится образовательное учреждение, по представлению образовательного учреждения.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в техникуме, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор техникума является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в техникуме нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей

председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Защита письменных экзаменационных работ и защита выпускных квалификационных работ (за исключением работ по закрытой тематике) проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из Техникума.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Студенты, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный Техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве Техникума.

5.4.5. Содержание, условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

5.4.5.1. Характеристика видов квалификационных испытаний

Выпускная квалификационная работа

Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования является:

— выпускная квалификационная работа

Вид выпускной квалификационной работы – дипломная работа

Порядок выполнения, представления и защиты выпускной квалификационной работы

Основные этапы выполнения ВКР:

- выбор и утверждение темы;
- получение задания, составление плана работы и графика выполнения по согласованию с руководителем;
- подбор и изучение литературы;
- выполнение теоретической части;
- выполнение практической части;
- оформление ВКР и представление руководителю;
- подготовка к защите ВКР;
- защита ВКР перед Государственной экзаменационной комиссией.

Выбор и утверждение темы дипломной работы:

Темы выпускных квалификационных работ ежегодно разрабатываются методической комиссией «Сфера обслуживания и промышленности» с учетом заявок предприятий, которые являются базами практик для обучающихся техникума, а также на основании профессиональных компетенций, которые должен освоить обучающийся.

Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Студент может само предложить тему ВКР.

Перечень тем ВКР рассматривается на заседании методической комиссии «Сфера обслуживания» и утверждаются приказом директором техникума.

Темы выпускных квалификационных работ определяются преподавателем-руководителем работы в установленные сроки, при этом составляется протокол с подписью обучающихся.

Тема ВКР закрепляется за обучающимся приказом по Техникуму, после чего обучающийся не может поменять тему.

Руководство выпускной квалификационной работой

В обязанности руководителя ВКР входят:

- разработка задания на подготовку ВКР;
- разработка совместно с обучающимся плана ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- предоставление письменного отзыва на ВКР.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной

темой.

Задание на ВКР рассматривается методическими комиссиями, подписывается руководителем ВКР и утверждается заместителем директора по УПР.

В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Задание на ВКР выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

По завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю руководителя по направлению деятельности.

В отзыве руководителя ВКР указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

В обязанности консультанта ВКР входят:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса.

Часы консультирования входят в общие часы руководства ВКР и определяются локальными актами образовательной организации самостоятельно.

5.4.5.4. Структура и содержание ВКР

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять не менее 30, но не более 50 страниц печатного текста.

Выпускная квалификационная работа опытно-практического характера имеет следующую структуру:

- введение: в котором раскрываются актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цель и задачи работы и др.;
- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;
- практическая часть, должна быть направлена на решение выбранной проблемы и состоять из проектирования деятельности, описании ее реализации, оценки ее результативности.
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список литературы (не менее 20 источников);
- приложение.

Выпускная квалификационная работа опытно-экспериментального характера имеет следующую структуру:

- введение: в котором раскрываются актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цель и задачи работы и др.;
- теоретическая часть, в которой даны история вопроса, аспекты разработанности проблемы в теории и практике;
- практическая часть, в которой представлены план проведения эксперимента, характеристики методов экспериментальной работы, основные этапы эксперимента

(констатирующий, формирующий, контрольный), анализ результатов опытно-экспериментальной работы;

- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список литературы (не менее 20 источников);
- приложение.

Выпускная квалификационная работа теоретического характера имеет следующую структуру:

- введение: в котором раскрываются актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цель и задачи работы и др.;
- теоретическая часть, в которой даны история вопроса, аспекты разработанности проблемы в теории и практике, посредством глубокого сравнительного анализа литературы;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов исследования;
- список литературы (не менее 25 источников);
- приложение.

Выпускная квалификационная работа проектного характера состоит из пояснительной записки и графической части. В пояснительной записке дается теоретическое и расчетное обоснование принятых в проекте решений. В графической части принятое решение представлено в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм. Структура и содержание пояснительной записки определяются в зависимости от профиля специальности, темы дипломного проекта.

Выпускная квалификационная работа должна иметь текстовую часть, которая содержит:

- Титульный лист (Приложение 6);
- Задание на ВКР;
- Содержание (оглавление);
- Введение (актуальность темы, цели и задачи работы);
- Глава 1 Теоретическая часть (анализ истории вопроса и современного состояния исследуемой проблемы);
- Глава 2 Практическая часть (результаты собственных исследований проблемы, анализ и комментарии);
- Заключение (подведение итогов, выводы);
- Библиографический список (Список литературы и др.).
- Приложения (схемы, графики, инструкции и т.д.)

При сдаче выпускной квалификационной работы к ней прикладываются документы:

1. План-график выполнения работы.
2. Отзыв научного руководителя, с указанием даты, рекомендацией работы к защите в ГЭК, подписи.
3. Рецензия, с указанием даты, дифференцированной оценки, подписи

5.4.5.4. Критерии оценки выпускной квалификационной работы

В критерии оценки уровня подготовки учащихся входят:

- доклад выпускника по каждому разделу работы;
- содержание и оформление работы;
- уровень практических умений, сформированных общих компетенций и профессиональных компетенций, продемонстрированных выпускником при выполнении практической квалификационной работы;

- обоснованность, четкость, краткость изложения ответов экзаменационной комиссии;
- представленный презентационный материал;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя письменной экзаменационной работы.

Итоговая оценка за защиту письменной экзаменационной работы ставится простым большинством голосов и определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

«5» (отлично) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер. Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе. Содержание целой работы и ее частей связано с темой. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. Содержит грамотно изложенные теоретические положения, глубокий финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, отличающуюся самостоятельностью, пониманием исследуемой проблемы, опирающуюся на практический опыт студента. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Оформление полностью соответствует предъявленным требованиям. Изучено более 20 источников. Все указанные источники использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг. Работа имеет положительный отзыв руководителя работы и положительную рецензию. При защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, ориентируется в терминологии, используемой в ВКР, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики, и т.п.) и раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы комиссии, показывает свою точку зрения, опираясь на теоретические положения. Студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть выполнена качественно и на высоком уровне.

«4» (хорошо) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер. Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема сформулирована точно. Работа содержит грамотно изложенные теоретические положения, подробный финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Исследование отличается самостоятельностью, пониманием проблемы, опирается на практический опыт студента. Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок. Изучено более 10 источников. Все они использованы в работе, автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг. Работа имеет положительный отзыв руководителя работы и положительную рецензию. При защите студент показывает хорошее знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики, и т.п.) и раздаточный материал, в основном отвечает на поставленные вопросы комиссии, но иногда допускает неточности при ответах. Студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования. Допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.

3» (удовлетворительно) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер. Актуальность либо вообще не сформулирована, либо указана в общих чертах. Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.

Содержание и тема не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы. ВКР в целом содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями. Самостоятельные выводы отсутствуют, либо имеют формальный характер. В оформлении имеется отклонения от установленных требований. Изучено менее десяти источников. Студент слабо ориентируется в тематике используемых книг. В отзыве руководителя дипломной работы и рецензии имеются замечания по содержанию работы и методам исследования. При защите студент проявляет неуверенность, слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на поставленные вопросы, допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования, слабо ориентируется в терминологии, иллюстративный материал подготовлен не в полном объеме. Студент на низком уровне владеет методологией исследования. Практическая часть выполнена некачественно.

«2» (неудовлетворительно) ставится, когда работа не носит исследовательский характер. Актуальность исследования специально автором не обосновывается, цель и задачи сформулированы неточно и не полностью (работа не зачтена, необходима доработка. Неясны цели и задачи работы (они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием). Содержание и тема плохо согласуются между собой. Работа не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер. Работа характеризуется низким уровнем самостоятельности, отсутствием пониманием проблемы, не опирается на практический опыт студента. Студент допускает нарушения правил оформления, демонстрирует низкую культуру ссылок. Изучено менее пяти источников. Автор совсем не ориентируется в тематике и содержании используемых книг. В отзыве и рецензии имеются критические замечания. При защите студент затрудняется ответить на поставленные вопросы по теме, не ориентируется в терминологии работы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, иллюстративный материал не подготовлен. Автор обнаруживает непонимание содержательных основ исследования, неумение применять полученные знания на практике. Практическая часть не выполнена.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку "неудовлетворительно", имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же выпускной квалификационной работы либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев.

При оценке выпускной квалификационной работы следует ориентироваться на характеристику профессиональной деятельности, требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, указанным в ФГОС.

5.4.5.5. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы **ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВКР**

Текстовая часть оформляется в соответствии с требованиями ЕСКД (ГОСТ 2.105-95):

- формат бумаги А4 (210x297мм), поля: правое - 20 мм; левое, верхнее и нижнее - 20 мм;

- шрифт Times New Roman, размер - 14, межстрочный интервал - 1,5, переносы в словах не допускаются;
- формулы, коэффициенты и т.п. сопровождаются ссылкой на источник, указанный в библиографическом списке;
- таблицы помещаются в тексте после абзацев, содержащих ссылку на них;
- рисунки (иллюстрации) должны иметь наименование, расположенное над- или под ними;
- список литературы составляется с учетом требований ГОСТ Р 7.0.5-2008

Письменная экзаменационная работа брошюруется в обложку. Листы с текстовым материалом работы должны быть одного цвета и иметь одинаковую фактуру бумаги. Текст располагается только на одной стороне листа. Иллюстрации могут вставляться в соответствующие места текста работы или выполняться на отдельных листах. Иллюстрации должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом на 90⁰ по часовой стрелке. Все иллюстрации должны иметь сквозную нумерацию. Таблицу, рисунок или чертеж разрешается размещать на листе формата большего чем А4.

Содержание состоит из разделов, подразделов и пунктов письменной экзаменационной работы с указанием номера страницы, на которой они начинаются.

Страницы письменной экзаменационной работы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включается в общую нумерацию, но на самом титульном листе номер не ставится. На последующих страницах номер проставляется в правом нижнем углу. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всей работы и обозначаться арабскими цифрами с точкой в конце.

Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и номера подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела должна быть точка. Пункты нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номера раздела, номера подраздела и номера пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта должна быть точка. Номера разделов, подразделов и пунктов даются без каких-либо дополнительных заголовков, например, "Глава", "Часть" и т.п. Подчеркивание заголовков не допускается. Точки в конце заголовков не ставятся. Заголовки могут выделяться шрифтом большего размера или полужирным шрифтом. Иллюстрации, расположенные на отдельных страницах, включаются в общую нумерацию страниц. Иллюстрации, кроме таблиц, обозначаются словом "Рис." и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах раздела. Номер иллюстрации должен состоять из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Например: Рис.1.2 - второй рисунок первого раздела. Все иллюстрации должны иметь подрисуночные подписи. Нумерация таблиц проводится аналогично. Надпись "Таблица" и ее номер помещаются в правом верхнем углу таблицы. Над собственно таблицей помещается ее название.

По завершению выполнения учащимися ПЭР руководитель ВКР составляет письменный отзыв о работе. При наличии положительного отзыва ПЭР передается на рецензирование. Допуск к защите и передача ПЭР в ГЭК осуществляется не позднее чем за 5 дней до начала ГИА. Выполненные учащимися работы подлежат обязательному рецензированию. Внесение изменений в работу после рецензирования не допускается.

5.4.5.6. Процедура проведения защиты письменной экзаменационной работы

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по ОПОП и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

За 2 недели до заседания ГЭК проводится предварительная защита выпускной квалификационной работы.

Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее

состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве техникума. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

Процедура защиты включает доклад обучающегося (не более 10 - 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Допускается выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР.

При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный техникумом, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается от техникумом не более двух раз.

Результаты защиты ВКР определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом 5 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и проводится с организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

5.4.5.7. Хранение выпускных квалификационных работ

Выполненные ВКР хранятся после их защиты в техникуме. Срок хранения - в течение пяти лет после выпуска обучающихся.

5.4.5.8. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении ПЭР

реализация программы ГИА предполагает наличие учебных кабинетов «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- компьютер преподавателя с лицензионным программным обеспечением,
- проектор,
- экран

Технические средства обучения:

- ПК преподавателя с лицензионным программным обеспечением,
- проектор,
- экран,
- интерактивная доска.

5.4.5.9. Организация работы апелляционной комиссии

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации или не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается в Техникуме одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Оборудование учебного кабинета:

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