

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Солонешенский лицей профессионального образования»

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета

протокол № 28 от 18.04.2025 г

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора

№ 32/1-Д от 18.04.2025 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ Профессионалитет**



Подписано

цифровой

подписью:

Шмакова Лариса

Леонидовна

Дата: 2025.10.01

10:38:26 +07'00'

По профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

набор 2025 г.

Квалификация:

Повар

Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года 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 09 декабря 2016 г. N1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898 (далее – ФГОС СПО);

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

Солонешное 2025 г

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования от 09 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898

Организация – разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Солонешенский лицей профессионального образования»

Разработчики:

- Корнеева Ю.В. - зам. директора по ООД КГБПОУ «Солонешенский ЛПО»;
- Климова Л.В. - зам. директора по УПР КГБПОУ «Солонешенский ЛПО»;
- Попова Е.В. – зам. директора по УВР КГБПОУ «Солонешенский ЛПО»;
- Озерова С.В. - преподаватель спецдисциплин; мастер п/о
- Власова С.Ю. – мастер п/о

Программа рассмотрена, одобрена и рекомендована к утверждению на заседании Педагогического совета КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования» (протокол № 12 от 14.06.2024 г.)

Согласована с работодателями:

СПО «Хлебозавод»
м.п.

 Циглер О.П.

РПС Солонешенского района
м.п.

 Костяева Л.И.



Содержание

I ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)	Ошибка! Закладка не определена.
1.2. Нормативный срок освоения программы.....	4
1.3. Требования к абитуриенту	7
II. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы.....	7
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников	7
2.2. Результаты освоения, виды профессиональной деятельности и компетенции.....	7
2.3. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения общеобразовательных дисциплин	10
III. Документы, определяющие содержание образовательного процесса	19
3.1. Учебный план	Ошибка! Закладка не определена.
3.2. Календарный учебный график	37
3.3. Рабочие программы учебных общеобразовательных дисциплин.....	52
3.4. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла	260
3.5 Рабочие программы профессиональных модулей	341
3.6 Программа государственной итоговой аттестации.....	470
IV. ПРОГРАММА ФОРМИРОВАНИЯ УНИВЕРСАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ.....	471
V. ПРОГРАММА КОРРЕКЦИОННОЙ РАБОТЫ ППКРС.....	482
VI. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППКРС	489
VII. Программа воспитания	492
VIII. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС	525
8.1. Кадровое обеспечение	525
8.4 Организация самостоятельной работы обучающихся	550

I ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.(далее – ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО)и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 882, Минпросвещения России № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования"»;
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ФГОС СОО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
на базе основного общего образования	Повар Кондитер	2 года 10 месяцев

1.3. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен представить следующие документы:

Оригинал или ксерокопию документов, удостоверяющих его личность, гражданство;

Оригинал или ксерокопию документа государственного образца об образовании;

4 фотографии;

Медицинская справка (Пост. Правительства РФ от 14.08.2013

№697 (Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки, при приеме на обучение проходят обязательные предварительные осмотры (обследования) в порядке, установленном при заключении трудового договора или служебного контракта по соответствующей должности или специальности).

Правила приема в КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования» разрабатываются ежегодно в соответствии с Законом РФ «Об образовании».

Востребованность выпускников.

Подготовка по профессии 43.01.09 Повар, кондитер позволяет выполнять работы по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППКРС подготовлен:

1. К освоению основных образовательных программ подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования.

2. К освоению основных образовательных программ высшего профессионального образования.

Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

преподаватели,

учебная часть;

предметно-цикловые комиссии;

студенты, обучающиеся по профессии

администрация и коллективные органы управления лицеем;

абитуриенты и их родители,

работодатели.

II. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы.

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр).

Объекты профессиональной деятельности выпускников

процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

2.2. Результаты освоения, виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

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

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5.

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2.3. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения общеобразовательных дисциплин

Выпускник, освоивший среднее общее образование в пределах образовательной программы СПО (ППКРС), должен соответствовать личностным, метапредметным и предметным результатам освоения ФГОС СОО:

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.

Личностные результаты освоения основной образовательной программы 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, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;
- 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 освоения основной образовательной программы 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 (далее - ИКТ) 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.

Оценка **предметных** результатов представляет собой оценку достижения обучающимися планируемых результатов по отдельным предметам: промежуточных планируемых результатов в рамках текущего контроля и итоговых планируемых результатов в рамках промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам. На уровне среднего

общего образования в соответствии с ФГОС СОО появляются две группы результатов: результаты базового и углубленного уровней. Принципиальным отличием результатов базового уровня от результатов углубленного уровня является их целевая направленность. Результаты базового уровня ориентированы на общую функциональную грамотность, получение компетентностей для повседневной жизни и общего развития.

Эта группа результатов предполагает:

- понимание предмета, ключевых вопросов и основных составляющих элементов изучаемой предметной области, что обеспечивается не за счет заучивания определений и правил, а посредством моделирования и постановки проблемных вопросов культуры, характерных для данной предметной области;
- умение решать основные практические задачи, характерные для использования методов и инструментария данной предметной области;
- осознание рамок изучаемой предметной области, ограниченности методов и инструментов, типичных связей с некоторыми другими областями знания.

Результаты углубленного уровня ориентированы на получение компетентностей для последующей профессиональной деятельности как в рамках данной предметной области, так и в смежных с ней областях.

Эта группа результатов предполагает:

- овладение ключевыми понятиями и закономерностями, на которых строится данная предметная область, распознавание соответствующих им признаков и взаимосвязей, способность демонстрировать различные подходы к изучению явлений, характерных для изучаемой предметной области;
- умение решать как некоторые практические, так и основные теоретические задачи, характерные для использования методов и инструментария данной предметной области;
- наличие представлений о данной предметной области как целостной теории (совокупности теорий), об основных связях с иными смежными областями знаний. В соответствии с тем, что профессия «Повар, кондитер» отнесена к естественно научному профилю, профильными учебными дисциплинами, которые, изучаются углубленно являются: информатика, химия, биология, остальные изучаются на базовом уровне.

«Русский язык», «Литература» - требования к предметным результатам освоения **базового** курса русского языка и литературы должны отражать:

- 1) сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;
- 2) владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- 3) владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- 4) владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
- 5) знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;
- 6) сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- 7) сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
- 8) способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
- 9) овладение 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;

10) сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы;

«Родная литература» - требования к предметным результатам освоения базового курса родной литературы должны отражать:

1) сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;

2) владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;

3) сформированность навыков свободного использования коммуникативно-эстетических возможностей родного языка;

4) сформированность понятий и систематизацию научных знаний о родном языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка;

5) сформированность навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке;

6) обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;

7) овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;

8) сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;

9) сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;

10) обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;

11) сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.

«Иностранный язык» - требования к предметным результатам освоения базового курса иностранного языка должны отражать:

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

2) владение знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и страны/стран изучаемого языка;

3) достижение уровня владения иностранным языком, превышающего пороговый, достаточного для делового общения в рамках выбранного профиля;

4) сформированность умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

«История» - требования к предметным результатам освоения **базового** курса истории должны отражать:

- 1) сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- 2) владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- 3) сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- 4) владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- 5) сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

«Обществознание» (базовый уровень) – требования к предметным результатам освоения интегрированного учебного предмета «Обществознание» должны отражать:

- 1) сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- 2) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;
- 3) владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- 4) сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- 5) сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;
- 6) владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;
- 7) 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.

«География» - требования к предметным результатам освоения **базового** курса географии должны отражать:

- 1) владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
- 2) владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
- 3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, о динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
- 4) владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
- 5) владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
- 6) владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;
- 7) владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий;

8) сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

«Математика» (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию) - требования к предметным результатам освоения базового курса математики должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

- 1) сформированность представлений о необходимости доказательств при обосновании математических утверждений и роли аксиоматики в проведении дедуктивных рассуждений;
- 2) сформированность понятийного аппарата по основным разделам курса математики; знаний основных теорем, формул и умения их применять; умения доказывать теоремы и находить нестандартные способы решения задач;
- 3) сформированность умений моделировать реальные ситуации, исследовать построенные модели, интерпретировать полученный результат;
- 4) сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- 5) владение умениями составления вероятностных моделей по условию задачи и вычисления вероятности наступления событий, в том числе с применением формул комбинаторики и основных теорем теории вероятностей; исследования случайных величин по их распределению.

«Информатика» - требования к предметным результатам освоения курса информатики должны включать требования к результатам освоения углубленного курса и дополнительно отражать:

- 1) владение системой базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира;
- 2) овладение понятием сложности алгоритма, знание основных алгоритмов обработки числовой и текстовой информации, алгоритмов поиска и сортировки;
- 3) владение универсальным языком программирования высокого уровня (по выбору), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умением использовать основные управляющие конструкции;
- 4) владение навыками и опытом разработки программ в выбранной среде программирования, включая тестирование и отладку программ; владение элементарными навыками формализации прикладной задачи и документирования программ.

«Физика» - требования к предметным результатам освоения базового курса физики должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

- 1) сформированность системы знаний об общих физических закономерностях, законах, теориях, представлений о действии во Вселенной физических законов, открытых в земных условиях;
- 2) сформированность умения исследовать и анализировать разнообразные физические явления и свойства объектов, объяснять принципы работы и характеристики приборов и устройств, объяснять связь основных космических объектов с геофизическими явлениями;
- 3) владение умениями выдвигать гипотезы на основе знания основополагающих физических закономерностей и законов, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования;
- 4) владение методами самостоятельного планирования и проведения физических экспериментов, описания и анализа полученной измерительной информации, определения достоверности полученного результата;
- 5) сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с физическими процессами, с позиций экологической безопасности.

«Химия» - требования к предметным результатам освоения углубленного курса химии должны отражать:

- 1) сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- 2) владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;
- 3) владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;
- 4) сформированность умения давать количественные оценки и проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям;
- 5) владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;
- 6) сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников;

«Биология» - требования к предметным результатам освоения углубленного курса биологии должны отражать:

- 1) сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- 2) владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровне организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
- 3) владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;
- 4) сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
- 5) сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

«Астрономия» (базовый уровень) – требования к предметным результатам освоения учебного предмета должны отражать:

- 1) сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;
- 2) понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;
- 3) владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;
- 4) сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
- 5) осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

«Физическая культура» - требования к предметным результатам освоения базового курса физической культуры должны отражать:

- 1) умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);
- 2) владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

3) владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

4) владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

5) владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности;

«Основы безопасности жизнедеятельности» - требования к предметным результатам освоения **базового** курса основ безопасности жизнедеятельности должны отражать:

1) сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

2) знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

3) сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

4) сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

5) знание распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

6) знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека, исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

7) знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

8) умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

9) умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

10) знание основ обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;

11) знание основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

12) владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике

«Экология» - требования к предметным результатам освоения **базового** курса основ безопасности жизнедеятельности должны отражать:

сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество — природа»;

сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

«Индивидуальный проект» - требования к предметным результатам освоения базового курса индивидуальный проект 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.

III. Документы, определяющие содержание образовательного процесса

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержание и организация образовательного процесса при реализации ППКРС регламентируется:

календарным учебным графиком;

учебным планом;

программами учебных дисциплин (общеобразовательного и общепрофессионального учебных циклов)

программами профессиональных модулей;

программами учебных и производственных практик.

3.1. Учебный план.

Индекс	Наименование циклов,предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы ПА/ семестр	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в акад.часах			1 курс				2 курс				3 курс							
					всего учебных занятий	ЛПР		1 семестр		2 семестр		всего	3 семестр		4 семестр		всего	5 семестр			6 семестр		всего
								ауд	сам.р.	ауд	сам.р.		ауд	сам.р.	ауд	сам.р.		ауд	сам.р.				
	Общеобразовательный цикл		1476	717	1436	717	0	390	0	484	0	874	292	0	180	0	472	52	0	46	0	98	1476
	Обязательные учебные предметы		1376	673	1368	673	0	374	0	468	0	842	292	0	144	0	436	52	0	46	0	98	1376
ОУП 01	Русский язык	Э/3	72	36	72	36		18		26		44	28				28					0	72
ОУП 02	Литература	ДЗ /3	108	97	108	97		22		56		78	30				30					0	108
ОУП 03	Иностранный язык	ДЗ /1	72	70	72	70		72				72					0					0	72
ОУП 04	Математика	Э/4	232	0	232	0		36		76		112	70		50		120					0	232
ОУП 05	Информатика	ДЗ /3	108	80	108	80				34		34	74				74					0	108
ОУП 06	История	ДЗ /2	136	46	136	46		58		78		136					0					0	136
ОУП 07	Обществознание	ДЗ /4	72	34	72	34						0	20		52		72					0	72
ОУП 08	География	ДЗ /2	72	34	72	34		30		42		72					0					0	72
ОУП 09	Физика	ДЗ/4	108	36	108	36		14		28		42	38		28		66					0	108
ОУП 10	Химия (углубленный уровень)	Э/6	112	78	106	78						0			14		14	52		46		98	112
ОУП 11	Биология (углубленный уровень)	Э/2	144	50	142	50		74		70		144					0					0	144
ОУП 12	Физическая культура	ДЗ/3	72	66	72	66		20		20		40	32				32					0	72
ОУП 13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ /2	68	46	68	46		30		38		68					0					0	68

	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору		100	44	68	44	0	16	0	16	0	32	0	0	36	0	36	0	0	0	0	0	100
ДУПВ 01	Родной язык (русский)	ДЗ/4	36	26	36	26						0			36		36					0	36
ДУПВ 02	Основы индивидуального проектирования	ДЗ/2	32	18	32	18		16		16		32				0						0	32
ДУПВ 03	Финансовая грамотность	ДЗ/2	32					16		16													32
ОП 00	Общепрофессиональный цикл		434	234	394	234	28	132	10	0	0	142	0	0	28	0	28	180	14	66	4	264	434
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э/1	48	32	42	32		48				48				0						0	48
	Самостоятельная работа		4				4		4			4				0						0	4
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ/1	36	16	36	16		36				36				0						0	36
	Самостоятельная работа		2				2		2			2				0						0	2
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ/1	48	34	48	34		48				48				0						0	48
	Самостоятельная работа		4				4		4			4				0						0	4
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ/5	32	8	32	8						0				0	32					32	32
	Самостоятельная работа		4				4					0				0		4				4	4
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	ДЗ/5	32	12	32	12						0				0	32					32	32
	Самостоятельная работа		4				4					0				0		4				4	4
ОП.06	Охрана труда	ДЗ/5	32	10	32	10						0				0	32					32	32
	Самостоятельная работа		4				4					0				0		4				4	4
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ/6	32	32	32	32						0				0			32			32	32
	Самостоятельная работа		4				4					0				0				4		4	4
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ/6	68	48	68	48										0	34		34			68	68

ОП.09	Физическая культура	ДЗ/5	40	34	40	34						0			28		28	12				12	40
ОП 10	Основы цифровой экономики	Э/5	38	8	32	8						0					0	38				38	38
	<i>Самостоятельная работа</i>		2				2					0					0		2			2	2
	Профессиональный цикл		2450	2074	2314	346	78	86	6	330	10	438	298	30	610	14	952	361	10	645	8	1024	2414
ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		354	300	338	48	10	38	0	300	10	354	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	354
	Экзамен по модулю	Э/2	6									6					0					0	6
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Экомпл /2	28	18	28	18		18		10		28					0					0	28
	<i>Самостоятельная работа</i>		2				2				2	2					0					0	2
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		58	30	58	30		20		38		58					0					0	58
	<i>Самостоятельная работа</i>		8				8				8	8					0					0	8
УП 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ДЗ /2	108	108	108			0		108		108					0					0	108
ПП 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ДЗ /2	144	144	144					144		144					0					0	144
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		562	474	504	78	36	48	6	30	0	84	298	30	144	0	472	0	0	0	0	0	556
	экзамен по модулю	Э/4	6									0					0					0	0

МДК.02.0 1	Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ/1	30	16	30	16		30				30				0					0	30
	Самостоятельная работа		2				2		2			2				0					0	2
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э/3	94	62	78	62		18		30		48	46			46					0	94
	Самостоятельная работа		34				34		4			4		30		30					0	34
УП 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ /3	144	144	144							0	144			144					0	144
ПП 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ /4	252	252	252							0	108		144	252					0	252
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		414	342	394	54	14	0	0	0	0	0	0	0	394	14	408	0	0	0	0	408
	Экзамен по модулю	Э/4	6									0				0					0	0
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Экомпл /4	30	10	30	10						0			30	30					0	30
	Самостоятельная работа		2				2					0			2	2					0	2
МДК. 03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		76	44	76	44						0			76	76					0	76
	Самостоятельная работа		12				12					0			12	12					0	12
УП 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ /4	108	108	108							0			108	108					0	108

ПП 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ /4	180	180	180							0				180		180					0	180
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		318	256	306	40	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	90	6	216	0	312	312	
	Экзамен по модулю	Э/6	6									0					0					0	0	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Экомп /5	30	10	30	10						0					0	30				30	30	
	Самостоятельная работа		2				2					0					0		2			2	2	
МДК.04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		60	30	60	30						0					0	60				60	60	
	Самостоятельная работа		4				4					0					0		4			4	4	
УП 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ /6	72	72	72							0					0			72		72	72	
ПП 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ /6	144	144	144							0					0			144		144	144	
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		496	432	482	72	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	53	0	429	8	490	490	
	Экзамен по модулю	Э/6	6									0					0					0	0	

МДК.05.0 1	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экомпл /6	30	12	30	12						0					0	12		18		30	30
	Самостоятельная работа		2				2					0					0				2	2	2
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		92	60	92	60						0					0	17		75		92	92
	Самостоятельная работа		6				6					0					0				6	6	6
УП 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ /6	144	144	144							0					0	24		12 0		144	144
ПП 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ /6	216	216	216							0					0			21 6		216	216
ПМ.06	Выполнение работ по рабочей профессии 3667 Повар детского питания		300	270	290	54	4	0	0	0	0	0	0	0	72	0	72	218	4	0	0	222	294
	Квалификационный экзамен	Э/5	6									0					0					0	0
МДК 06.01	Приготовление блюд детского питания	Э/5	74	54	74	54						0			36		36	38				38	74
	Самостоятельная работа		4				4					0					0		4			4	4
УП.06	Приготовление блюд детского питания	ДЗ компл/5	72	72	72							0			36		36	36				36	72
ПП. 06	Приготовление блюд детского питания		144	144	144							0					0	144				144	144
	Государственная итоговая аттестация Демонстрационный экзамен		36									0					0			36		36	36
	Объем образовательной программы		4396	3025	4144	1297	106	62 4	16	836	10	1454	590	30	818	14	1452	593	24	79 3	12	1422	4360
	Теоретическое обучение, в том числе:		2590	1297	2416	1297	106	60 8	16	0	10	1196	338	30	350	14	732	389	24	20 5	12	630	2590
	Общеобразовательный цикл		1476	717	1436	717	0	39 0	0	484	0	874	292	0	180	0	472	52	0	46	0	98	1476

	Общепрофессиональ ный цикл		434	234	394	234	28	13 2	10	0	0	142	0	0	28	0	28	180	14	66	4	264	434
	МДК		680	346	586	346	78	86	6	78	10	180	46	30	142	14	232	157	10	93	8	268	680
	Практика		1728	1728	1728	0	0	0	0	252	0	252	252	0	468	0	720	204	0	55 2	0	756	1728
УП	Учебная практика		648	648	648	0	0	0	0	108	0	108	144	0	144	0	288	60	0	19 2	0	252	648
ПП	Производственная практика		1080	1080	1080	0	0	0	0	144	0	144	108	0	324	0	432	144	0	36 0	0	504	1080
	Экзаменов		0									0					0					0	
	Дифференцированных зачётов		9									0					9					0	

3.1.1. Пояснительная записка

Организация учебного процесса и режим занятий

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»: учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану, для обучающихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью 35 недель, продолжительность учебной недели - пятидневная.

Занятия группируются парами по два академических часа, продолжительность академического часа - 45 минут. Перемены между уроками и сдвоенными занятиями 10 мин.

Предусматривается рассредоточенное проведение занятий по профессиональным модулям, при этом аудиторная нагрузка в течение дня не должна превышать 8 академических часов, в неделю - 36 часов.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Консультации для обучающихся очной формы обучения предусматриваются образовательным учреждением из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, и не учитывается при расчете объемов учебного времени. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Текущий контроль по профессиональным модулям и учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пяти бальной системы оценки знаний.

Лабораторно-практические занятия проводятся в учебных-лабораториях или местах, предусмотренные учебной программой учебного заведения. Группа на лабораторно-практические занятия по МДК и специальным дисциплинам делится на подгруппы.

Самостоятельная работа обучающихся планируется преподавателем в объеме не более 20% от количества часов по предмету для выполнения работ расширяющих знания соответствующего предмета (реферат, исследование, историческая справка и т.д.).

Учебная практика проводится концентрированно или рассредоточено, при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, проводится мастерами производственного обучения. На учебной практике обучающиеся осваивают и приобретают практические навыки, предусмотренные реализацией программ профессиональных модулей.

Производственная практика проводится на предприятиях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Руководителями практики назначаются ведущие специалисты предприятия и мастера, имеющие стаж работы не менее 5 лет в данной области.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет зам по УПР.

Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями. Результаты прохождения производственной практики обучающимися предоставляются в образовательные учреждения и учитываются при итоговой аттестации. Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме защиты с учетом результатов подтвержденных документами организаций, в которых проводилась данный вид практики.

Профессиональный цикл

На предметы общепрофессионального цикла ПООП предусмотрено 324 часа, а запланировано 658 час, 334 часов за счет вариативной части. По данной профессии обучение проводится по 5 модулям. На изучение профессиональных модулей отводится 1872 часа, а запланировано 3014 час, в том числе на учебную практику запланировано 828 часов и на производственную практику 864 часов.

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Формы и порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину (модуль) и предмет, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена (дифференцированный зачет, зачет - за счет времени, отведенного на учебную дисциплину; экзамен - за счет времени, выделенного ФГОС СПО). На промежуточную аттестацию отводится 108 часов.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о ГИА. ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (выпускная практическая квалификационная работа). Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию профессиональных модулей, выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. На ГИА отводится две недели.

На основе рабочего учебного плана составлены учебные рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены 80 ч.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров 80ч.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места 82ч.

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности 66ч.

ОП.05 Основы калькуляции и учета 98 ч.

ОП.06 Охрана труда 36

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности 70ч.

ОП 08 Безопасность жизнедеятельности 36ч.

ОП.09 Физическая культура 40ч.

ОП.10 Основы бизнеса и предпринимательства 66ч.

Рабочие учебные программы профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 480ч. ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 714ч.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 540ч.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 448ч.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 832ч.

Общепрофессиональная дисциплина **«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»** изучает: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязне-

ния в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. На занятиях обучающиеся знакомятся с правилами личной гигиены и санитарными требованиями при приготовлении пищи; с правилами санитарной обработки оборудования и инвентаря; с технологией приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; с простейшими микробиологическими исследованиями. роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров. На занятиях обучающиеся знакомятся с суточной нормой потребности человека в питательных веществах; с методикой составления рационов питания, с ассортиментом и характеристикой основных групп продовольственных товаров.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина **«Основы товароведения продовольственных товаров»** изучает товароведные характеристики продовольственных товаров, классификацию, ассортимент, состав, производство, методы оценки качества, питательную и энергетическую ценность. На занятиях обучающиеся знакомятся с ассортиментом продовольственных товаров, определяют их группу, оценивают качество по органолептическим показателям.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина **«Техническое оснащение и организация рабочего места»** изучает: характеристики основных типов предприятий общественного питания; принципы организации кулинарного и кондитерского производства; учет сырья и готовых изделий на производстве. На занятиях обучающиеся знакомятся с устройством и назначением основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механическим, тепловым и холодильным оборудованием; правилами их безопасного использования; видами раздачи, правилами отпуска готовой кулинарной продукции.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина **«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»** изучает: принципы рыночной экономики, организационно-правовые формы организаций, основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения, механизмы формирования заработной платы, формы оплаты труда.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета

Общепрофессиональная дисциплина **«Основы калькуляции и учета»** изучает общую характеристику бухгалтерского учета, ценообразование в общественном питании, материальную ответственность, инвентаризацию. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина **«Охрана труда»** изучает законодательство в области охраны труда, обеспечение охраны труда, организацию охраны труда в организациях, на предприятиях, Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы. Производственный травматизм и профессиональные заболевания, пожарную безопасность. Требования безопасности к производственному оборудованию.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина **«Иностранный язык в профессиональной деятельности»** изучает продукты питания и способы кулинарной обработки. Типы предприятий общественного питания и работа персонала. Составление меню. Названия блюд. Производственные помещения и оборудование, кухня. Производственные помещения и оборудование. Система закупок и хранения продуктов.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета

Общепрофессиональная дисциплина **«Безопасность жизнедеятельности»** изучает: безопасное поведение человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета.

Общепрофессиональная дисциплина **«Физическая культура»** приучает к здоровому образу жизни, к физическим нагрузкам, развивает выносливость.

Итоговый контроль в форме зачёта.

Общепрофессиональная дисциплина **«Основы бизнеса и предпринимательства»** изучает законодательство в сфере бизнеса и предпринимательской деятельности. Сегментацию рынка, основы рыночных отношений. Конкуренцию. Формы собственности. Основы трудового и гражданского права. Правила и особенности составления бизнес-плана.

Текущий контроль знаний по учебной дисциплине предусмотрен в виде тестовых заданий, итоговый в виде дифференцированного зачета

ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Учебная и производственная практика

ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Раздел модуля 1.

Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента

Раздел модуля 4.

Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Раздел модуля 6.

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Раздел модуля 7.

Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.

Учебная и производственная практика

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента

Учебная и производственная практика

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента Учебная и производственная практика.

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента Учебная и производственная практика
Перед выходом на производственную практику, обучающихся знакомят с заданием, программой производственной практики, правилами выполнения отчета.

Во время прохождения производственной практики обучающиеся знакомятся с предприятием, выполняют перечень заданий производственной практики, заполняют дневник, в котором описывают краткое содержание работы, наблюдения и выводы. Руководитель практики ставит оценку за выполненную работу.

По окончании производственной практики, обучающиеся предоставляют дневник, производственную характеристику и отчет. Эти документы должны быть подписаны руководителем предприятия, заверены печатью и сданы мастеру производственного обучения для проверки. По ПМ 05 проводится комплексный экзамен.

Общеобразовательный цикл

В соответствии с лицензией (серия 22Л01 №0001338 рег.№ 367 от 15.09.14г.) образовательное учреждение реализует общеобразовательную подготовку обучающихся на базе основного общего образования. Сочетание базовых и профильных общеобразовательных учебных предметов (профиль) определяется в соответствии с «Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259). На основании приказа Минобрнауки России от 03.06.2011 № 1994 «О внесении изменений в базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» на ОБЖ отводится 72 часа, на «Физическую культуру» 3 часа в неделю.

Срок общеобразовательной подготовки в пределах ППКРС составляет 57 недель. С учетом этого срок обучения по ППКРС увеличивается на 82 недели, включая 57 недель – теоретическое обучение, 3 недели – промежуточная аттестация, 22 недели – каникулы. Полученные при изучении общеобразовательных учебных предметов умения и знания обучающихся углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов ППКРС.

Общеобразовательная подготовка ведется в образовательном учреждении в течение всего срока обучения. Согласно приложения 1 к письму Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259 профессия «Повар, кондитер» относится к естественнонаучному профилю. Количество и набор общеобразовательных дисциплин соответствуют количеству и набору предметов естественнонаучного профиля (табл.1 Рекомендаций). На профильном уровне изучаются: информатика, биология, химия. Дополнительные учебные дисциплины: «Финансовая грамотность», «Индивидуальный проект», «Экология», «Психология». В программу дисциплины «Психология», на основании приказа Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края от 20.10.2014 г. №5486 «Об утверждении методических рекомендаций по проектированию и реализации программы по формированию жизнестойкости обучающихся общеобразовательных организаций», введен блок «Формирование жизнестойкости и совладания с трудными жизненными и стрессовыми ситуациями», в количестве 18 часов. На уроках иностранного языка, информатики и ИКТ, физической культуры деление на две подгруппы происходит при наличии 20 обучающихся в группе.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением «Об организации и проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся». Промежуточная аттестация проводится в форме ДЗ и экзаменов. Экзамены прово-

дятся по русскому языку, математике и одному из профильных предметов по выбору обучающихся. Консультации проводятся во внеурочное время. По литературе и родной литературе проводится комплексный дифференцированный зачет.

Особой формой организации образовательной деятельности обучающихся является индивидуальный проект. Обучающиеся выполняют один индивидуальный проект под руководством преподавателя за счет внеаудиторной самостоятельной работы по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Формирование вариативной части

Вариативная часть данной программы предусматривает корректировку часов по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям.

Вариативная часть программы составлена на основании проведенного мониторинга среди работодателей, с целью выявления профессиональных компетенций выпускника востребованного в предгорных районах.

Распределение вариативной части

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	максимальной учебной нагрузки на обучающегося, час
		(часы обязательной ОПОП + часы вариативной части ОПОП)
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	658 (324+ 334)
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	80 (36+44)
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	80 (36+44)
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	82 (36+46)
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	66 (36+30)
ОП.05	Основы калькуляции и учета	98 (32+66)
ОП.06	Охрана труда	40(36+4)
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	70 (36+34)
ОП 08	Безопасность жизнедеятельности	36
ОП.09	Физическая культура	40

ОП.10	Основы бизнеса и предпринимательства	66 (0+66)
ПМ.00	Профессиональные модули	3014 (1872+1142)
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	480 (248+222)
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	714 (556+158)
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	540 (308+232)
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	448 (240+208)
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	832 (520+312)

3.1.2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	29	2	5	4	0,5	-	11	51,5
II курс	27	1	5	7	1	-	11	52
III курс	26	0,5	6	7	1	-	11	51,5
IV курс	26	0,5	7	6	0,5	2	2	44
Итого:	108	4	23	24	3	2	35	199

3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, виды учебных занятий, этапы учебной и производственной практик. Календарный учебный график реализации ППКРС профессии является неотъемлемой частью учебного плана. В период реализации ППКРС профессии, возможно передвижение того или иного вида учебных занятий в рамках курса обучения без изменения установленного объема времени на тот или иной вид занятия.

1 курс

38

[illegible]

[illegible]

2 курс

индекс	Наименование разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Выда учебных практик	Сентябрь																															Октябрь																															Ноябрь																															Декабрь																															Январь																															Февраль																															Март																															Апрель																															Май																															Июнь																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19

П. 00	Профессиональ- ный цикл	694	1 2	1 2	1 0	8	1 2	1 0	1 8	6	2 0	1 2	2 0	1 8	2 4	1 8	2 0	1 6	1 8	6			8	1 8	1 8	1 4	1 2	1 4	1 6	1 2	1 2	6	1 2	6	0	3 6	3 6	2 4	1 8	3 0	3 6	3 6	3 6	1 2	0	1 2	1 2					
		410		6	6	6	6		1 8	6	1 2	6	1 2	1 2	4	6	1 8	1 0	1 8	6			6	1 2	1 2	6	6	6	1 2	6	1 2	6	0	3 6	3 6	3 4	1 8	3 0	3 6	3 6	3 6	1 2	0	1 2	1 2							
ПМ.00	Профессиональные модули	694	1 2	1 2	1 0	8	1 2	1 0	1 8	6	2 0	1 2	2 0	1 8	2 4	1 8	2 0	1 6	1 8	6															3 6	3 6	2 4	1 8	3 0	3 6	3 6	3 6	1 2		1 2	1 2						
ПМ 02	Приготовление, оформление и под- готовка к реализа- ции горячих блюд, кулинарных изде- лий, закусок, разно- образного ассорти- мента	594	1 2	1 2	1 0	6	1 2	1 0	1 8	6	2 0	1 2	2 0	1 8	2 4	1 8	2 0	1 6	1 8	6														3 6	3 6	2 4	1 8	3 0	3 6	3 6	3 6	3 6	1 2		1 2	1 2						
МДК 02.02	Процессы пригото- вления, подготовки к реализации и пре- зентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	198	1 2	1 2	1 0	8	1 2	1 0	1 8	6	2 0	1 2	1 4	1 2	1 2	1 2	1 4	1 0	6																																	
		112		6	6	6	6		1 8	6	1 2	6	6	6	1 2		1 2	4	6																																	
УП. 02	Учебная практика	144										6	6	1 2	6	6	6	6	1 2	6			6	1 2	1 2	6	6	6	1 2	6	6		1 2																			
												6	6	1 2	6	6	6	1 2	6			6	1 2	1 2	6	6	6	1 2	6	6		1 2																				
ПП. 02	Производственная практика	252																																	3 6	3 6	2 4	1 8	3 0	3 6	3 6	3 6										
ПМ. 03	Приготовление, оформление и под- готовка к реализа- ции холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ас- сортимента	100																				2	6	6	8	6	8	4	6	6	6												1 2		1 2	1 2						
МДК 03.01	Организация приго- товления, подго- товки к реализации и презентации хо- лодных блюд, кули- нарных изделий, за- кусок,	64																				2	6	6	8	6	8	4	6	6	6	6		6																		
		18																																																		
УП.03	Учебная практика	36																																											1 2		1 2	1 2				
	Всего	140	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 0	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	2 2	8				2	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 0	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	3 6	2 4	1 8	3 0	3 6	3 6	3 6	3 6	3 0	3 0	1 2							
		734	5	1 4	1 6	2 0	1 9	1 2	1 9	2 0	2 1	1 6	2 3	2 3	1	2 1	2 6	9	8			9	2 4	2 2	1 3	1 5	1 8	1 9	1 6	1 2	1 7	2 3	1 7	1 5	3 6	3 6	3 4	1 8	3 0	3 6	3 6	3 6	3 2	2 3	1 9	1 2						

3 курс

27	Наименование разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Выда учебных практик	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь .				Декабрь,				январь				Февраль				Март.				Апрель				Май.				Июнь.				27.06. -30.06								
						39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23		24	25	26					
			36	37	38																																														
0.00	Общеобразовательный цикл	556	26	26	20	20	1	2	1	1	1	20	2	2	20	2	2	2	2			2	2	2	16	1	1	1	1	1	1	1	8	1	8	14	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0					
		193	3	8	8	0	4	0	4	4	6	9	9	6	6	8	7	8	4	6			8	7	6	5	4	4	7	5	6	4	3	3	8	0	7														
		Общие учебные дисциплины	263	10	1	6	8	6	8	4	6	6	6	10	6	1	8	8	8	8			1	1	1	10	6	1	8	8	8	8	6	6	8	6	11														
	Литература	119	3	5	3	4	2	5	2	3	4	3	4	2	4	2	4	2	4			8	4	4	4	3	4	4	5	4	4	2	3	5	0	7															
ОУД. 02		67	4	4		2	2	2		2	2		4	2	4	2		2			4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3															
ОУД. 03	Иностранный язык	59	2	2	2	2		2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		3															
		59	2	2	2	2		2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		3															
ОУД. 04	Математика	84	2	4	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	4	4	4	4	4			4	4	4	4	2	4	2	2	2	2	2	2	4	2															
		10		1				1		1												2				1			1				1	1	1																
ОУД. 06	Физическая культура	53	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2		2		2		2			4	2	2	2		2	2	2	2	2		2	2		3															
		50	1	2	1	2	2	2	2	2		1	2		2		2		2			4	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	3																
	По выбору из обязательных дисциплин	271	16	14	12	1	8	1	1	8	12	1	14	12	1	1	12	1	1	12			8	8	8	6	2	6	6	2	6	4	2	2	6	2	3		4												
		64		3	4	4	3	2	2	3	4	6	2	3	4	5	3	2	2				3	2	1				2				2																		
ОУД. 09	Физика	20	2	2	2	2		2	2	2		2	2	2																																					
ОУД. 10	Химия	66	4	4	2	2	2	2	2	2	4	4	2	4	2	2	2	2	2	4			4	2	2	2		2	2		2	2		2																	
		10		1			1			1		2		1		1	1						1		1																										
ОУД. 11	Обществознание	113	4	4	4	4	2	4	2		4	4	2	2	4	6	4	4	4	4			4	6	6	4	2	4	4	2	4	2	2	2	4	2	3	4													
		26			2	2		2			2	2			2	2		2				2	2					2						2																	
ОУД. 13	География	72	6	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6																																
		28		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																
	Дополнительные учебные дисциплины	22			2			2			2			2			2					2			2		2				2		2			2															
		10			1			1			1			1			1					1			1		1				1		1																		
УД. 15	Психология	22			2			2			2			2			2					2			2		2				2		2			2															
		10			1			1			1			1			1					1			1		1				1		1																		
П100	Профессиональный цикл	848	10	10	16	16	2	16	2	2	16	1	16	16	1	16	1	16	1	1			1	0	16	2	2	1	2	2	2	2	2	2	8	0	8	22	2	2	36	3	3	3	3	3	1	2			
		652		4	12	10	1	18	1	2	1	12	1	1	12	1	1	1	1	1	0			6	6	1	6	1	6	6	1	1	1	2	2	1	2	16	1	2	4	36	3	3	3	3	3	1	2		
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного	420	10	10	16	16	2	1	2	2	16	1	1	16	1	1	1	1	1	1																															
		340		4	12	10	1	18	1	2	1	12	1	1	12	1	1	1	1	1	0																														

4 курс

	Наименование разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебных практик																																																																																			
			Сентябрь													29.09 – 04.10					Октябрь					Ноябрь .					30.11 – 6.12					Декабрь,					28.12-3.01					Январь					Февраль.					Март.					29.03-4.04					Апрель					Май.					3.05 -6.06					Июнь.				
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26																																								
0.00	Общеобразовательный цикл	268	28	18	18	12	12	22	141	10	6	4	4	122	18	18	14	8			4	2	2	0	207	08	09	0	10	011	012	613	414	415	416	017	418	19	20	21	22	23	24	25	26																																								
		65	22	53	32	22	5	4	1	2	5	6	7	5	3	4	4	5				1	1		1																																																												
	Общие учебные дисциплины	30	4	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2																																																																			
						2		1					1			1																																																																					
ОУД. 02	Литература	30	4	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2																																																																			
	По выбору из обязательных дисциплин	202	20	14	14	8	8	8	6	4	2	8	14	14	10	4	10	14			4	2	2		2						6	4	4	4		4																																																	
		35		3	1	1		3	2	1		3	4	5	3	1	2	2	3				1	1		1																																																											
ОУД. 11	Обществознание	58	6	4	4	4	4	4	2	2	2	4	2	4	4	2	2	4	4																																																																		
		14		1		1		2		1		2	1	2	2		1	1																																																																			
ОУД. 12	Биология	72	6	4	4			2	2			2	6	6	2		2	2	2		4	2	2		2						6	4	4	4		4																																																	
		16		2				1	1			1	2	1			1	1	1			1	1		1																																																												
ОУД. 15	Родная литература	36	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																																																			
	Дополнительные учебные дисциплины	72	8	6	6	4	4	2	2	2		2	6	4	4	4	6	4	8																																																																		
		5			1				1				1			1			1																																																																		
УД. 17	Финансовая грамотность	36	4	2	4	2	2	2				2	2	2	2	2	4	2	4																																																																		
УД. 19	Экология	36	4	4	2	2	2		2	2			4	2	2	2	2	4																																																																			
		5			1				1				1			1																																																																					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	314	4	8	8	12	12	12	14	14	14	10	4	4	2	2	2	2			14	14	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16																																			
		218			2	6	8	8	10	8	10	8	8	4	2	2	2	2	2			8	8	10	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12																																		
ОП 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	66																		4	4	6	6	6	6	6	6	2	4	4	4	2	2	4	2	4	6																																																
		40																			2	2	4		4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4																																															
ОП06	Охрана труда	36	4	4	4	4	4	4	4	4																																																																											

[illegible]

2 курс

индекс	Наименование разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сентябрь		Октябрь																								28 окт- 3 533нояб.		Ноябрь		25 нояб.-1 1 дек.		Декабрь		Январь		27 янв.- 2 февр.		Февраль		Март		Апрель		27 апр.- 3 мая		Май		Июнь		Виды аттестации
		37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	29/2 ДЗ							
0.00	Общеобразовательный цикл																																												29/2 ДЗ							
Общие учебные дисциплины																																													19/2 ДЗ							
ОУД.01	Русский язык																																											х	Э							
ОУД.04	История																																											х	ДЗ							
ОУД.08	Астрономия																																											х	ДЗ							
По выбору из обязательных предметных областей																																													1 Э							
ОУД.09	Информатика																	х																											Э							
П. 00	Профессиональный цикл																																												19/3 ДЗ							
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.																	х																											Э							
УП.02	Учебная практика																																х												ДЗ							
ПП.02	Производственная практика																																											х	ДЗ							
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.																																	х											ДЗ							
Всего аттестаций в неделю																		2															1	1											1	3						

3 курс

27	Наименование разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сентябрь																										Форма промежуточной аттестации																						
		Номера календарных недель																																																
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	01	02	03	04	05	06	07	08	09		10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26					
		Порядковые номера недель учебного года																																																
0.00	Общеобразовательный цикл	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	19/ 5ДЗ					
Общие учебные дисциплины																																																		
ОУД. 03	Иностранный язык																																																ДЗ	
ОУД. 04	Математика																																																Э	
ОУД. 06	Физическая культура																																																ДЗ	
По выбору из обязательных дисциплин																																																		
ОУД. 09	Физика												х																																				ДЗ	
ОУД. 13	География																	х																															ДЗ	
Дополнительные учебные дисциплины																																																		
УД. 15	Психология																																																ДЗ	
П00	Профессиональный цикл																																																1МЭ/ 1Э / 4ДЗ	
МДК 03.02	Организация приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий.																	х																															Э	
УП 03	Учебная практика																	х																															ДЗ	
ПП 03	Производственная практика																																														х			ДЗ
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																																				х												МЭ	

[illegible]

3.3. Рабочие программы учебных общеобразовательных дисциплин

3.3.1 Рабочая программа учебной дисциплины

ОУД.01 Русский язык

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО. 43.01.09 «Повар, кондитер»

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл общих учебных дисциплин ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного цикла, уровень изучения - базовый

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы «Русский язык» направлено на достижение следующих целей: совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой); совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, — программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС).

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• Личностных:

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;

• метапредметных:

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;

• **предметных:**

сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

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.

Решение основных учебно-воспитательных задач достигается на уроках сочетанием разнообразных форм и методов обучения. Большое значение придается самостоятельной работе обучающихся: повторению и закреплению основного материала; применению знаний в процессе практической работы; обобщению и систематизации знаний; подготовке рефератов и презентаций; выполнению индивидуального проекта.

В рамках освоения общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» обучающимся предоставляется возможность подготовить и защитить индивидуальный проект по предложенным темам.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Русский язык» завершается подведением итогов в форме экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание учебной дисциплины направлена на развитие общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК .09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	114
в том числе:	
практические работы	48
контрольные работы	5
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	В т. ч. практические работы	Контрольные работы (диктанты)	
Введение	2	2		2
Язык и речь. Функциональные стили речи	18	7		18
Фонетика, орфоэпия, графика, орфография	10	5	1	10
Лексикология и фразеология	14	6	1	14
Морфемика, словообразование, орфография	12	6	1	12
Морфология и орфография	28	9	1	28
Синтаксис и пунктуация	30	13	1	30
Итого	114	48	5	114

3.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 СП

Освоение общих закономерностей лингвистического анализа.
 Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования.
 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
 Анализ основных стилевых разновидностей письменной и устной речи.
 Определение типа, стиля, жанра текста (по заданному способу).
 Анализ структуры текста.
 Лингвостилистический (стилистический, речеведческий) анализ текста.
 Освоение видов переработки текста.
 Изучение особенностей построения текста разных функциональных типов.
 Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на лингвистическую.
 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
 Выявление закономерностей функционирования фонетической системы русского языка.
 Сопоставление устной и письменной речи.
 Наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов.
 Фонетический, орфоэпический и графический анализ слова.
 Наблюдение над выразительными средствами фонетики
 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

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

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

Лексический и фразеологический анализ слова.

Подбор текстов с изучаемым языковым явлением.

Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики.

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

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

Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.

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

Распределение слов по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки. Выработка навыка составления слов с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования.

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

Составление текстов (устных и письменных) с использованием однокоренных слов, слов одной структуры.

Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ для понимания внутренней формы слова, наблюдения за историческими процессами.

Морфология и орфография

Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незначительные 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 *ниинис* 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

Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии: грамматические категории и грамматические значения; выведение алгоритма морфологического разбора. Наблюдение над значением словоформ разных частей речи и их функциями в тексте.

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

Сопоставление лексического и грамматического значения слов.

Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи обучающихся.

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.

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

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

Подбор текстов с определенными орфограммами и пунктограммами.

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

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

Наблюдение над существенными признаками словосочетания.

Особенности употребления словосочетаний.

Синонимия словосочетаний.

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

Анализ роли разных типов простых и сложных предложений в текстообразовании.

Сопоставление устной и письменной речи.

Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов.

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

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

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

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

Применение синтаксического и пунктуационного разбора простого предложения.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации программы учебного предмета имеется рабочий кабинет «Русский язык и литература». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Антонова Е.С. Русский язык: учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Антонова Е.С., Воинова Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие сред. проф. образования. — М., 2014.

Антонова Е.С., Воинова Т.М. Русский язык: учебник для учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Интернет-ресурсы

www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).

www.ruscorgora.ru(Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме). www.russkiy-jazik.ru(энциклопедия «Языкознание»). www.etymolog.ruslang.ru(Этимология и история русского языка).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проверки аудиторной и самостоятельной внеаудиторной работы, выполнения индивидуальных проектов.

Формой итогового контроля является **экзамен**. Экзамен проводится в письменной форме. К экзамену допускаются студенты, не имеющие отрицательных оценок по результатам текущего и рубежного контролей.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностных	
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;	
Метапредметных	
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;	развёрнутый ответ на вопрос, учебный диалог на уроке, изложение, творческий диктант, творческая работа на заданную тему (сочинение), реферат, доклад, диктант.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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;	
Предметных	
сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; 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.	развёрнутый ответ на вопрос, учебный диалог на уроке, изложение, творческий диктант, творческая работа на заданную тему (сочинение), реферат, доклад, диктант.

3.3.2. Рабочая программа учебной дисциплины

ОУД.02 Литература

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Литература» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО. 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл общих учебных дисциплин ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного профиля, уровень изучения - базовый

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

Содержание программы учебной дисциплины «Литература» направлено на достижение следующих целей:

воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры; развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся; освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе; совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет. Освоение содержания учебной дисциплины «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.);

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;

предметных:

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.

Решение основных учебно-воспитательных задач достигается на уроках сочетанием разнообразных форм и методов обучения. Большое значение придается самостоятельной работе обучающихся: повторению и закреплению основного материала; применению знаний в процессе практических занятий; обобщению и систематизации знаний; подготовке рефератов и презентаций; выполнению индивидуального проекта.

В рамках освоения общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» обучающимся предоставляется возможность подготовить и защитить индивидуальный проект по предложенным темам.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Литература» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачёта промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание учебной дисциплины направлена на развитие общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК .09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	171
в том числе:	
контрольные работы	7
зачеты	1
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	В т. ч. контрольные работы	зачеты	
Введение	2			2
Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века	14			14
Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века	58	5		58
Поэзия второй половины XIX века	12			12
Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века	12			12
Особенности развития литературы 1920-х годов	10			10
Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов	26	2		26
Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет	6			6
Особенности развития литературы 1950—1980-х годов	19			19
Русское литературное зарубежье 1920—1990-х годов (три волны эмиграции)	2			2
Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов	10		1	10
Итого	171	7	1	171

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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»*, *«КNN»*, *«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. 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 произведе-

ниям 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. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата):

«Пушкин в воспоминаниях современников», «Предки Пушкина и его семья», «Царско-сельский лицей и его воспитанники», «Судьба Н.Н. Пушкиной», «Дуэль и смерть А. С. Пушкина».

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».

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

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Кавказ в судьбе и творчестве Лермонтова», «М.Ю.Лермонтов в воспоминаниях современников», «М.Ю.Лермонтов — художник», «Любовная лирика Лермонтова».

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 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.

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

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

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

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. 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. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста.

Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественнополитической 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. Либера, В. Перова и др.). Иллюстрации к произведениям И. С. Тургенева художников В. Домогацкого, П. М. Боклевского, К. И. Рудакова (по выбору преподавателя). Романс А. М. Абаза на слова И. С. Тургенева «Утро туманное, утро седое...».

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

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

Замысел, история создания «Истории одного города». Своеобразие 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», «Копыта». «История одного города» (главы: «О корени происхождения глу-повцев», «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. *Подготовка сценария театрализованного представления «Градоначальники Салтыкова-Щедрина». 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, поправанию 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. 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 сева-стопольский 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: «Крейцера 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. 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”».

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

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

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. 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. 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. Стилизовое, 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», «Емишан», «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», «Безу-

мие 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.Поленова, И.Е.Репина, В.М.Васнецова, И.И.Левитана. Романсы на стихи А.Н. Майкова и А. А. Григорьева.

Творческие задания. Подготовка сценария литературного вечера или конкурса чтецов «Поэты России XIX века». 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 «Silentium», «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, ветр 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. 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». 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. 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». 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 станов 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. 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».

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...», «ОМуза, 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: «Замолкни, Муза мести и печали.», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстиюмятежной.», «Да, наша жизнь текла мятельно.», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «одинокий, потерянный.», «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. 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».

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. Стиливая дифференциация реализма (Л. Н. Толстой, В. Г. Короленко, 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»;

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 XIX 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, 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. Собиннов, 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. Подготовка заочной экскурсии по Третьяковской галерее. 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. 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, оп. 2. Largo Appassionato.

Творческие задания. 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. 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. Своеобразие 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).

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. 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: «Коришун», «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. 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 («Серapiоновы 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 В.В.Маяковского, плакаты Д.Моора.

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

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, В.Луговского, Н.Тихонова, П.Васильева и др.

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

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.», «Тоска 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. 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».

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 гремячую доблесть грядущих веков.», «*Квартира тиха, как бумага...*», «*Золотистого меда струя из бутылки стекла...*».

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. 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 Бабея.

Изображение событий Гражданской войны в книге рассказов «Конармия». Сочетание трагического и комического, прекрасного и безобразного в рассказах Бабея.

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. 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. *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. *Исследование и подготовка доклада «Казачьи песни в романе-эпосе “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», «Молюсь 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 «Тайны ремесла», «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. Исследование и подготовка реферата: «Гражданские и патриотические стихи А. Ахматовой и советская литература»; «Трагедия “стоимильон-ногонарода” в поэме А. Ахматовой “Реквием”». 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. 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. 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, взаимоотношениях 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».

Гладилин. «Хроника времен Виктора Подгурского».

Аксенов. «Коллеги», «Звездный билет».

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».

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».

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

Шукшин. «Я пришел дать вам волю».

Ю. Трифонов. «Обмен», «Другая жизнь».

Битов. «Пушкинский дом».

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. 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.».

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.
 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. 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 «средне-нравственного» 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. 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).

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

Демонстрация. Иллюстрации к произведениям А. Твардовского.

Творческие задания. 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. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата):

«Своеобразие языка Солженицына-публициста»; «Изобразительновыразительный 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».

Демонстрация. Кадры из экранизаций пьес А. Вампилова.

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

нова, 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.

Синявский. «Прогулки с Пушкиным».

Для чтения и изучения

Набоков. Машенька.

Повторение. Поэзия и проза XX века

Теория литературы. Эпос. Лирика.

Творческие задания. 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.Ковалёва, 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)

Рыбаков. «Дети Арбата».

Дудинцев. «Белые одежды».

Солженицын. Рассказы.

Распутин. Рассказы.

Довлатов. Рассказы.

В.Войнович. «Москва-2042».

В.Маканин. «Лаз».

А. Ким. «Белка».

Варламов. Рассказы.

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», «Notabene», «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. 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).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Для реализации программы учебного предмета имеется рабочий кабинет «Русский язык и литература». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

Обернихина Г. А., Емельянова Т. В., Мацыяка Е. В. и др. Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2015.

Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература. практикум: учеб. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2014.

Интернет-ресурсы

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»).

www.spravka.gramota.ru (сайт «Справочная служба русского языка»)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проверки аудиторной и самостоятельной внеаудиторной работы, выполнения индивидуальных проектов.

Формой итогового контроля является **дифференцированный зачет**. К зачету допускаются студенты, не имеющие отрицательных оценок по результатам текущего и рубежного контролей.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностных	

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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.);	
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;	развёрнутый ответ на вопрос, чтение наизусть, выразительное чтение, пересказ, учебный диалог на уроке, изложение, творческая работа на заданную тему (сочинение), реферат, доклад.
Предметных	
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;	развёрнутый ответ на вопрос, чтение наизусть, выразительное чтение, учебный диалог на уроке, творческая работа на заданную тему (сочинение), реферат, доклад.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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.	

3.3.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.03 Иностранный язык

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл общих учебных дисциплин ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного профиля, уровень изучения – базовый.

1.3. Цели и результаты освоения учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Содержание программы «Иностранный язык» направлено на достижение следующих **целей:**

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

речевая компетенция - совершенствование коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении и письме); умений планировать свое речевое и неречевое поведение;

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

социокультурная компетенция - увеличение объема знаний о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка, совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике, формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка;

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

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

развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний; способности к самооценке через наблюдение за собственной речью на родном и иностранном языках; личностному самоопределению в отношении будущей профессии; социальная адаптация; формирование качеств гражданина и патриота.

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

- 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 немецкого языка и культуры в развитии мировой культуры;
- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;
- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на немецком 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 немецкого языка, так и в сфере немецкого языка;

• **метапредметных:**

- 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;

• **предметных:**

- сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;
- владение знаниями о социокультурной специфике стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;
- умение выделять общее и различное в культуре родной страны и стран изучаемого языка;
- достижение порогового уровня владения немецким языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями немецкого языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;
- сформированность умения использовать немецкий язык как средство для получения информации из источников в образовательных и самообразовательных целях.

Содержание учебной дисциплины направлена на развитие общих компетенций:

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

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

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

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировав осознанное поведение на основе традиционных общественных ценностей

ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению.

ОК . 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	171
в том числе:	
Практических занятий	18
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	В т.ч. практические работы	Контрольные работы	
Введение.	1			1
1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	4	1		4
2.Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы). Общение с друзьями	8	1		8
3.Семья и семейные отношения, домашние обязанности.	8	1		8
4.Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	10	1		10
5.Распорядок дня студента лица	10	1		10
6.Хобби, досуг.	10	1		10

7.Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	10	1		10
8.Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.	10	1		10
9.Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	10	1		10
10.Экскурсии и путешествия	10	1		10
11.Россия и её национальные символы, государственное и политическое устройство.	10	1		10
12.Немецкоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности	10	1		10
13.Научно-технический прогресс	10	1		10
14.человек и природа, экологические проблемы.	10	1		10
15.Физические и природные явления.	10	1		10
16.Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности	10	1		10
17.Достижение и инновации в области естественных наук	10	1		10
18.Участие в отраслевых выставках	10	1		10
Итого	171	18		171

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

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

Практические занятия:

Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.

Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.).

Семья и семейные отношения, домашние обязанности.

Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).

Распорядок дня студента колледжа.

Хобби, досуг.

Описание местоположения объекта (адрес, как найти).

Еда, способы приготовления пищи, традиции питания.

Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.

Экскурсии и путешествия.

11.Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.

Немецко-говорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции.

Научно-технический прогресс.

Человек и природа, экологические проблемы.

Профессионально ориентированное содержание:

Физические и природные явления.

Экологические проблемы. Защита окружающей среды. Безопасность жизнедеятельности.

Достижения и инновации в области естественных наук.

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).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

4.1. Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Иностранный язык». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Миляева Н.Н. Немецкий язык. Deutsch (A1-A2): учебник и практикум для СПО/Н.Н. Миляева, Н.В. Кукина.-М.: изд.Юрайт, 2018г.

Ивлева Г.Г. Справочник по грамматике немецкого языка: учеб.пособие для СПО/Г.Г.Ивлева.- 2-е изд., испр. и доп.- М.: Издательство Юрайт, 2018г.

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/
Немецкий язык как иностранный	http://www.deutsch-als-fremdsprache.de

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
<u>- говорение</u> – вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;	Практические занятия, устный опрос. Ведение диалогов.
-рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;	Устный опрос подготовленных тем, пересказ текстов.
-создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;	Практическое занятие, внеаудиторная самостоятельная работа. Доклады о странах изучаемого языка.
<u>- аудирование</u> – понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;	Самостоятельная работа. Прослушивание аудиозаписей (диалогов) на изучаемом языке, проговаривание и перевод текстов.
– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;	Контрольная работа. Прослушивание аудиотекста, пересказ.
– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней;	Практическое занятие, составление диалогов, рассказов.
<u>чтение</u> – читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;	Внеаудиторная самостоятельная работа Домашнее чтение и обсуждение текстов.
<u>письменная речь</u> – описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;	Практические занятия. Заполнение анкет, написание писем делового характера и поздравительных открыток.

– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка; использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.	Практическое занятие. Перевод текстов, содержащих специальную лексику. Итоговый контроль: Диф.зачёт
Знания: – значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;	Практическое занятие, изучение новых лексических единиц.
– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;	Контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
– новые значения изученных глагольных форм (видо-временных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;	Практическое занятие. Составление диалога с использованием модальных глаголов.
– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;	Практическое занятие. Подготовка и заслушивание докладов по данным темам.
– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям и специальностям СПО.	Практическое занятие. Работа с текстами, построенными на языковом материале повседневного и профессионального значения. Итоговый контроль: Диф.зачёт

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения учебной дисциплины должны позволять, проверять у обучающихся не только сформированность усвоенных знаний, усвоенных умений, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы, участие в НОУ, олимпиадах профессионального мастерства, фестивалях, конференциях.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, внеурочной деятельности.
Организовывать собственную деятельность исходя из целей и способов ее достижения.	Выбор и применение методов и способов решения поставленных задач. Оценка эффективности и качества выполнения.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, внеурочной деятельности.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы.	Организация самостоятельных занятий при изучении данной дисциплины.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, внеурочной деятельности.

Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации по данной дисциплине. Использование различных источников, включая электронные.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на внеаудиторной самостоятельной работе.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение информационно-коммуникационных технологий при организации самостоятельной работы по данной дисциплине.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на внеаудиторной самостоятельной работе.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие обучающихся с мастерами, преподавателями в ходе обучения.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, внеурочной деятельности.
Исполнять воинскую обязанность, в т.ч. с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация профессиональных знаний и умений необходимых для исполнения воинской обязанности.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, внеурочной деятельности.

3.3.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.04 Математика

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО: 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл общих учебных дисциплин ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного профиля, уровень изучения - базовый

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

формирование представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах математики;

развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественно - научных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профильного цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

воспитание средствами математики культуры личности, понимания значимости математики для научно-технического прогресса, отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей.

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

• **личностных:**

– сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- 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;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

• **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;

• **предметных:**

- сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
- сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

- владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
- сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;
- владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;
- сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
- сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
- владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Математика является фундаментальной общеобразовательной дисциплиной со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся. Реализация общих целей изучения математики традиционно формируется в четырех направлениях – методическое (общее представление об идеях и методах математики), интеллектуальное развитие, утилитарно-прагматическое направление (овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями) и воспитательное воздействие.

Профилизация целей математического образования отражается на выборе приоритетов в организации учебной деятельности обучающихся. Для естественно - научного профиля выбор целей смещается в прагматическом направлении, предусматривающем усиление и расширение прикладного характера изучения математики; преимущественной ориентации на алгоритмический стиль познавательной деятельности.

Таким образом, программа ориентирует на приоритетную роль процессуальных характеристик учебной работы, зависящих от профиля профессиональной подготовки, акцентирует значение получения опыта использования математики в содержательных и профессионально значимых ситуациях по сравнению с формально-уровневыми результативными характеристиками обучения. Решение основных учебно-воспитательных задач достигается на уроках сочетанием разнообразных форм и методов обучения. Большое значение придается самостоятельной работе учащихся: повторению и закреплению основного теоретического материала; выполнению практических работ; применению знаний в процессе решения упражнений; обобщению и систематизации знаний.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

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

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

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

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировав осознанное поведение на основе традиционных общественных ценностей

ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению.

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	228
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	228

в том числе:	
Практических работ	28
контрольные работы	13
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	В т. ч. практические работы	Контрольные работы	
Введение	2		1	2
РАЗВИТИЕ ПОНЯТИЯ О ЧИСЛЕ	10	1	1	10
КОРНИ, СТЕПЕНИ И ЛОГАРИФМЫ	24	6	1	24
ПРЯМЫЕ И ПЛОСКОСТИ В ПРОСТРАНСТВЕ	20	4	1	20
КОМБИНАТОРИКА	12	1	1	12
КООРДИНАТЫ И ВЕКТОРЫ	16	2	1	16
ОСНОВЫ ТРИГОНОМЕТРИИ	25	3	1	25
ФУНКЦИИ И ГРАФИКИ	25	2	1	25
МНОГОГРАННИКИ И КРУГЛЫЕ ТЕЛА	25	1	1	25
НАЧАЛА МАТЕМАТИЧЕСКОГО АНАЛИЗА	27	3	1	27
ИНТЕГРАЛ И ЕГО ПРИМЕНЕНИЕ	12	1	1	12
ЭЛЕМЕНТЫ ТЕОРИИ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И МАТЕМАТИЧЕСКОЙ СТАТИСТИКИ	12	1	1	12
УРАВНЕНИЯ И НЕРАВЕНСТВА	18	3	1	18
Итого	228	28	13	228

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

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

АЛГЕБРА

Развитие понятия о числе

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

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

Арифметические действия над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений.

Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами.

Решение иррациональных уравнений. Нахождение значений степеней с рациональными показателями. Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени. Решение показательных уравнений.

Решение прикладных задач.

Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому. Вычисление и сравнение логарифмов. Логарифмирование и потенцирование выражений.

Приближенные вычисления и решения прикладных задач.

Решение логарифмических уравнений.

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

Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой.

Основные тригонометрические тождества, формулы сложения, удвоения, преобразование суммы тригонометрических функций в произведение, преобразование произведения тригонометрических функций в сумму Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства.

Обратные тригонометрические функции: арксинус, арккосинус, арктангенс.

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

Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин. Определение функций. Построение и чтение графиков функций. Исследование

функции. Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробнолинейной функций. Непрерывные и периодические функции. Свойства и графики синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Обратные функции и их графики. Обратные тригонометрические функции. Преобразования графика функции. Гармонические колебания. Прикладные задачи.

Показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения и *неравенства*.

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.

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

Практические занятия

Числовая последовательность, способы ее задания, вычисления членов последовательности. Предел последовательности. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия.

Производная: механический и геометрический смысл производной.

Уравнение касательной в общем виде. Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций. Исследование функции с помощью производной.

Нахождение наибольшего, наименьшего значения и экстремальных значений функции.

Интеграл и первообразная. Теорема Ньютона—Лейбница. Применение интеграла к вычислению физических величин и площадей.

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

Корни уравнений. Равносильность уравнений. Преобразование уравнений.

Основные приемы решения уравнений. Решение систем уравнений.

Использование свойств и графиков функций для решения уравнений и неравенств.

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

Элементы комбинаторики

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

Элементы теории вероятностей

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.

Элементы математической статистики

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

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

Классическое определение вероятности, свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей. Вычисление вероятностей. Прикладные задачи. Представление числовых данных.

Прикладные задачи.

ГЕОМЕТРИЯ

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.

Многогранники

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.

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

Признаки взаимного расположения прямых. Угол между прямыми. Взаимное расположение прямых и плоскостей. Перпендикуляр и наклонная к плоскости. Угол между прямой и плоскостью. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости. Теорема о трех перпендикулярах.

Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей.

Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между плоскостями, между скрещивающимися прямыми, между произвольными фигурами в пространстве.

Параллельное проектирование и его свойства. *Теорема о площади ортогональной проекции многоугольника.* Взаимное расположение пространственных фигур.

Различные виды многогранников. Их изображения. Сечения, развертки многогранников. Площадь поверхности. Виды симметрий в пространстве. Симметрия тел вращения и многогранников. Вычисление площадей и объемов.

Векторы. Действия с векторами. Декартова система координат в пространстве.

Уравнение окружности, сферы, плоскости. Расстояние между точками. Действия с векторами, заданными координатами. Скалярное произведение векторов. Векторное уравнение прямой и плоскости. Использование векторов при доказательстве теорем стереометрии. Для внеаудиторных занятий студентам наряду с решением задач и выполнения 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.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Математики и физики». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники: Башмаков М.И. (Математика : алгебра и начала математического анализа, геометрия: учеб. Для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / М.И. Башмаков. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.)

Интернет- ресурсы:

www.fcior.edu.ru (Информационные, тренировочные и контрольные материалы).

www.school-collection.edu.ru (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проверки аудиторной и самостоятельной внеаудиторной работы, выполнения индивидуальных проектов.

Формой итогового контроля является **экзамен**. Экзамен проводится в письменной форме. К экзамену допускаются студенты, не имеющие отрицательных оценок по результатам текущего и рубежного контролей.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностных	

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики; понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части об человеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей; развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования; овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки; 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; готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности; готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;	
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;	Опрос. Тестовое задание. Самостоятельная работа. Практическая работа Зачет Контрольная работа.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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	
Предметных	
сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке; сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий; владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств; сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей; владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.	Опрос. Тестовое задание. Самостоятельная работа. Практическая работа Зачет Контрольная работа.

3.3.5. Рабочая программа учебной дисциплины

ОУД.05 История

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «История» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл общих учебных дисциплин ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного профиля, уровень изучения – базовый.

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

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих **целей:**

формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;

усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;

развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;

формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;

- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России. Система исторического образования в России должна продолжить формирование и развитие исторических ориентиров самоидентификации молодых людей в современном мире, их гражданской позиции, патриотизма как нравственного качества личности.

Значимость исторического знания в образовании обусловлена его познавательными и мировоззренческими свойствами, вкладом в духовно-нравственное становление молодежи.

Содержание учебной дисциплины «История» ориентировано на осознание студентами базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, осознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах. Особое внимание уделено историческим реалиям, оказавшим существенное влияние на «облик современности» как в России, так и во всем мире.

Принципиальные оценки ключевых исторических событий опираются на положения Историко-культурного стандарта (ИКС), в котором сформулированы основные подходы к преподаванию отечественной истории, представлен перечень рекомендуемых для изучения тем, понятий и терминов, событий и персоналий, а также список «трудных вопросов истории»

При отборе содержания учебной дисциплины «История» учитывались следующие принципы:

многофакторный подход к истории, позволяющий показать всю сложность и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период;

направленность содержания на развитие патриотических чувств обучающихся, воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления;

внимание к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса;

акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран;

ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при оценке ключевых исторических проблем.

Основой учебной дисциплины «История» являются содержательные линии: историческое время, историческое пространство и историческое движение. В разделе программы «Содержание учебной дисциплины» они представлены как сквозные содержательные линии: эволюция хозяйственной деятельности людей в зависимости от уровня развития производительных сил и характера экономических отношений; процессы формирования и развития этнонациональных, социальных, религиозных и политических общностей; образование и развитие государственности в последовательной смене форм и типов, моделей взаимоотношений власти и общества, эволюция политической системы; социальные движения со свойственными им интересами, целями и противоречиями; эволюция международных отношений; развитие культуры разных стран и народов.

Содержание учебной дисциплины «История» разработано с ориентацией на профили профессионального образования, в рамках которых студенты осваивают профессии СПО и специальности СПО ФГОС среднего профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

В процессе изучения истории рекомендуется посещение:

исторических и культурных центров городов и поселений (архитектурных комплексов кремлей, замков и дворцов, городских кварталов и т. п.); исторических, краеведческих, этнографических, историко-литературных, художественных и других музеев (в том числе музеев под открытым небом); мест исторических событий, памятников истории и культуры; воинских мемориалов, памятников боевой славы; мест археологических раскопок.

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

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «История» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета или экзамена в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования (ППКРС).

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

• **личностных:**

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;

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 исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

предметных:

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.

Решение основных учебно-воспитательных задач достигается на уроках сочетанием разнообразных форм и методов обучения. Большое значение придается самостоятельной работе обучающихся: повторению и закреплению основного теоретического материала; выполнению практических работ; обобщению и систематизации знаний; подготовке рефератов и презентаций; выполнению индивидуального проекта.

В рамках освоения общеобразовательной учебной дисциплины «История» обучающимся предоставляется возможность подготовить и защитить индивидуальный проект по предложенным темам.

Теоретические сведения по истории дополняются демонстрациями и практическими работами.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «История» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание учебной дисциплины направлена на развитие общих компетенций:

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

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

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

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

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрируя осознанное поведение на основе традиционных общественных ценностей

ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению.

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	171
в том числе:	
практические работы	102
зачеты	2
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	В т. ч. практические, лабораторные работы	Зачет	
Введение	3			3
Древнейшая стадия истории человечества	4	2		4
Цивилизации Древнего мира	8	5		8
Цивилизации Запада и Востока в Средние века	12	11		12
От Древней Руси к Российскому государству	14	7		14
Россия в ХУ!—ХУП веках: от великого княжества к царству	9	6		9
Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веках	12	12		12
Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи	10	4		10
Становление индустриальной цивилизации	6	3		6
Процесс модернизации в традиционных обществах Востока	4	2		4
Российская империя в XIX веке	14	10		14
От Новой истории к Новейшей	15	9		15
Межвоенный период (1918-1939)	14	10		14
Вторая мировая война. Великая Отечественная война	12	5		12

Соревнование социальных систем. Современный мир	12	9		12
Апогей и кризис советской системы 1945 —1991 годов	12	5		12
Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков	10	2	2	10
Итого	171	102		171

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.

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

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 прародины. Эволюция общественных отношений, усиление неравенства. Соседская община. Племена и союзы племен. Укрепление власти вождей. Возникновение элементов государственности. Древнейшие города.

Практическое занятие

Неолитическая революция на территории современной России.

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

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

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

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

Возникновение христианства.

Особенности христианского вероучения и церковной структуры.

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

Возникновение ислама.

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

Принятие христианства славянскими народами.

Восток в Средние века. Средневековая Индия. Ислам в Индии. Делийский султанат. Культура средневековой Индии. Особенности развития Китая. Административнобюрократическая 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

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

Военная реформа Карла Мартела и ее значение.

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

Практическое занятие

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

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. Ключенбургская 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

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

Политический и культурный подъем в Чехии.

Ян Гус. 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

Культурное наследие европейского Средневековья.

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

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

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

Владими́ро-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

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

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

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

Образование единого Русского государства и его значение.

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

Опричнина, 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

Окончание 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

Народные 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 **Реформы патриарха Никона.**

Церковный 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

Культура России XVII века.

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

Зарождение 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

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

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

Крестьянская война в Германии.

Становление абсолютизма в европейских странах. Абсолютизм как общественнополитическая 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

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

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

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

Европейские 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

Причины, 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

Идеология 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

Война 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

Якобинская диктатура.

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

Итоги 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

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

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

Историческая наука в России в XVIII веке.

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

Социальные последствия промышленной революции. 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

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 социал-демократии.

Практическое занятие

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.

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

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

Революция Мэйдзи и ее последствия.

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 внутривнутриполитического курса Александра I в 1816 — 1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения.

Практическое занятие

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

Значение движения декабристов.

Внутренняя политика Николая I. Правление Николая I. Преобразование и укрепление роли государственного аппарата. Кодификация законов. Социальноэкономическое 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

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.). Революционносоциалистические 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

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

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

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

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

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. Русскотурецкая 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

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, Могушая 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

Золотой век русской литературы.

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

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

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

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

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

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

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

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

II Всероссийский съезд Советов. 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

Россия в годы Гражданской войны.

Межвоенный период (1918 – 1939 годы)

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

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

Гражданская война в Испании.

Турция, Китай, Индия, Япония. Воздействие Первой мировой войны и Великой российской революции на страны Азии. Установление республики в Турции, деятельность М.Кемаля. 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

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

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

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

Сущность нэпа.

Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания.

Индустриализация и коллективизация в СССР. Обострение внутрипартийных 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

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

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. Идеиная 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

«Культурная революция»: задачи и направления.

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

Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны.

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

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

Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе Великой Отечественной войны.

Движение Сопротивления в годы Второй мировой войны.

Соревнования 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

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

Послевоенное восстановление стран Западной Европы.

«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

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

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

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

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

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

Глобализация и национальные культуры в конце XX — начале XXI века.

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

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

XX съезд КПСС и его значение.

СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. Противоречия внутривнутриполитического курса Н.С.Хрущева. Причины отставки Н.С.Хрущева. Л.И.Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Усиление позиций партийногосударственной 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

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

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

Успехи советской космонавтики.

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

Экономические реформы 1990-х годов в России: основные этапы и результаты.

Политический кризис на Украине и воссоединение

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Социально-экономических дисциплин и истории». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

Артемов В.В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018г.

Артемов В.В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018г.

Интернет-ресурсы

www.gumer.info (Библиотека Гумер).

www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm (Библиотека Исторического факультета МГУ).

www.hist.msu.ru/ER/Text/index.html (электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова).

www.library.spbu.ru (Научная библиотека им. М. Горького СПбГУ).

www.ec-dejavu.ru (Энциклопедия культур Deja Vu).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в форме устного и письменного опроса, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов; исследований, презентаций, рефератов.

По окончании всего курса обучения учебным планом предусмотрен **дифференцированный зачет**.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностных	
- 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	
Метапредметных	
– Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать	Практические работы

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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.	Выполнение творческой работы Защита творческой работы Составление различных таблиц Составление кроссвордов
Предметных	
– 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.	Практические работы Фронтальный опрос Тестовое задание Составление опорных конспектов Зачетное тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа.

3.3.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.06 Физическая культура

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО): 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл общих учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного цикла, уровень изучения - базовый

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

Содержание программы «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивнооздоровительной деятельностью;
овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

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 профессиональнооздоровительных 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 спортивнооздоровительной 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;

метапредметных:

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;

предметных:

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 физкультурноспортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Часы отведенные на раздел «плавание» были разделены на легкую атлетику в количестве 10 часов и на лыжную подготовку в количестве 6 часов, а также 10 часов теоретической подготовки распределены по разделам практических занятий.

1.4 Содержание учебной дисциплины направлена на развитие общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	171
в том числе:	
практические работы	161
контрольные занятия	18
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	В т. ч. практические работы	Контрольные занятия	
Теоретическая часть	10			10
Учебно-методические занятия	8	8		8
Легкая атлетика. Кроссовая подготовка.	46	46	9	46
Гимнастика	20	20	5	20
Лыжная подготовка	20	20	4	20
Спортивные игры	31	31		31
Виды спорта		36		

(по выбору)	36			36
Итого	171	161	18	171

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции. Использование методов самоконтроля, стандартов, индексов.

Методика составления и проведения самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической и профессиональной направленности. Методика активного отдыха в ходе профессиональной деятельности по избранному направлению.

Массаж и самомассаж при физическом и умственном утомлении.

Физические упражнения для профилактики и коррекции нарушения опорнодвигательного аппарата. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физического воспитания. Физические упражнения для коррекции зрения.

Составление и проведение комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности студентов.

Методика определения профессионально значимых психофизиологических и двигательных качеств на основе профессиограммы специалиста. Спортграмма и профессиограмма.

Самооценка и анализ выполнения обязательных тестов состояния здоровья и общефизической подготовки. Методика самоконтроля за уровнем развития профессионально значимых качеств и свойств личности.

Ведение личного дневника самоконтроля (индивидуальной карты здоровья). Определение уровня здоровья (по Э. Н. Вайнеру).

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.

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.

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.

Гимнастика

Решает оздоровительные и профилактические задачи. Развивает силу, выносливость, координацию, гибкость, равновесие, сенсорику. 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.

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 перекастом 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. тактика нападения, тактика защиты.. Игра по правилам.

Ручной мяч

Передача и ловля мяча в тройках, передача и ловля мяча с отскоком 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.

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 самостраховки. 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 страховки, 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.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации программы дисциплины имеется спортивный зал и спортивная площадка. Оборудование согласно паспорту спортивного зала.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

А.А Бишаева. – М. Издательский центр «Академия» 2017г.

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:

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе зачетов, написания рефератов и выполнения индивидуальных проектов.

Формой итогового контроля является зачет. Зачёт проводится в практической форме. К зачёту допускаются студенты, не имеющие неудовлетворительных оценок по результатам текущего и рубежного контролей

Результаты обучения
Личностных установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной – 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; –
Метапредметных – 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;

Результаты обучения

Предметных – 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).

3.3.7. Рабочая программа учебной дисциплины

ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл общих учебных дисциплин ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного цикла, уровень изучения - базовый

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение следующих результатов:

личностных:

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;

метопредметных:

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;

умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

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;

умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

локализация возможных опасных 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;

предметных:

сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищённость личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных 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;

знание распространённых опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

знание факторов, пагубно влияющих на здоровье человека,

знание основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

умение предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

умение применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

знание основ обороны государства и воинской службы;

законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;

знание 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 (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

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

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

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное личностное развитие.

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

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

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

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

ОК . 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические работы	10
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	В т. ч. практические, лабораторные работы	Контрольные работы	
Введение	2			2
Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	16	2		16
Государственная система обеспечения безопасности населения	18	4		18

Основы обороны государства и воинская обязанность	18	2		18
Основы медицинских знаний	18	2		18
Итого	72	10		72

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.

Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья

Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.

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.

Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.

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.

Основные нормативные правовые акты, определяющие правила и безопасность дорожного движения. Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

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.

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».

Опасности современных молодежных хобби. Модели личного безопасного поведения во время занятий современными молодежными хобби

Практические занятия

Изучение основных положений организации рационального питания и освоение методов его гигиенической оценки.

Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.

Государственная система обеспечения безопасности населения

Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

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.).

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.

Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций.

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.

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.

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.

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.

Особенности экстремизма, терроризма и наркотизма Российской Федерации. Основные принципы и направления противодействия экстремистской, террористической деятельности и наркотизму. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.

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:

Изучение и отработка моделей поведения в условиях вынужденной природной автономии.

Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.

Изучение первичных средств пожаротушения.

Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.

Основы обороны государства и воинская обязанность

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.

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 Росси. Их состав и предназначение.

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.

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.

Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.

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.

Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.

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.

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.

Военно-профессиональная деятельность: порядок подготовки граждан по военно-учетным специальностям, особенности подготовки офицеров в различных учебных и военно-учебных заведениях.

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.

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 чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.

Элементы начальной военной подготовки: назначение Строевого устава ВС РФ, назначение, боевые свойства и общее устройство автомата Калашникова, меры безопасности при обращении с автоматом Калашникова и патронами в повседневной жизнедеятельности и при проведении стрельб.

Практические занятия

Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции. Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.

4. Основы медицинских знаний

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».

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 электро травмах и повреждении молнией.

Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза. Местные и общие признаки травматического токсикоза. Основные периоды развития травматического токсикоза.

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.

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.

Первая помощь при воздействии низких температур. Последствия воздействия низких температур на организм человека. Основные степени отморожений.

Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Основные приемы удаления инородных тел из верхних дыхательных путей.

Первая помощь при отравлениях. Острое и хроническое отравление.
 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.
 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.
 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.
 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
 Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях.
 Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Косолапова Н.В. ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования /Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. -3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» 2017 – 368с.

Интернет-ресурсы

www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ). www.mvd.ru (сайт МВД РФ). www.mil.ru (сайт Минобороны). www.fsb.ru (сайт ФСБ РФ).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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.).	

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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.	
Метопредметные:	
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.	Фронтальный опрос Тестовое задание
Формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях	Устный опрос Решение ситуационных задач
Приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий.	Устный опрос
Развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение.	Практическая работа
Формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.	Устный опрос Оценка выполнения домашних заданий Выступления, презентации
Формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников.	Устный опрос Решение ситуационных задач
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;	Устный опрос Практическая работа
Формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения.	Решение ситуационных задач Тестовое задание

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях.	Устный опрос
Освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни.	Практическая работа
Приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации.	Устный опрос
Развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки.	Практическая работа
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.	Устный опрос
Получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз.	Устный опрос
Сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения.	Решение ситуационных задач
Сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности.	Устный опрос
Освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера.	Устный опрос Тестовое задание
Развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.	Устный опрос
Формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники.	Устный опрос

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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.	Решение ситуационных задач
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.	Устный опрос Тестовое задание
Освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе.	Устный опрос
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.	Решение ситуационных задач Тестовое задание

3.3.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.08 Астрономия

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Астрономия» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл общих учебных дисциплин ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО, уровень изучения - базовый

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

Содержание программы учебной дисциплины «Астрономия» направлено на формирование у обучающихся:

- понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;
- знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

- умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;
- познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;
- умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни;
- научного мировоззрения;
- навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

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

личностные результаты:

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 результаты:

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 результаты:

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.

В основе учебной дисциплины «Астрономия» лежит установка на формирование у обучаемых системы базовых понятий астрономии и представлений о современной космическом мире, а также выработка умений применять знания, как в профессиональной деятельности, так и для решения жизненных задач.

Важную роль в освоении курса играют проводимые во внеурочное время собственные наблюдения студентов. Специфика планирования этих наблюдений определяется двумя обстоятельствами. Во-первых, они (за исключением наблюдений Солнца) должны проводиться в вечернее или ночное время. Во-вторых, объекты, природа которых изучается на том или ином уроке, могут быть в это время недоступны для наблюдений. При планировании наблюдений этих объектов, в особенности планет, необходимо учитывать условия их видимости.

В рамках освоения общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» обучающимся предоставляется возможность подготовить и защитить индивидуальный проект. Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Астрономия» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

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

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

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

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировав осознанное поведение на основе традиционных общественных ценностей;

ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению;

ОК . 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические работы	3
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	В т. ч. практические, лабораторные работы	Контрольные работы	
Введение	2			2
1. История развития астрономии	4	1		4
2. Устройство Солнечной системы	16	1		16
3. Строение и эволюция Вселенной	14	1		14
Итого:	36	3		36

3. 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.

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 (цивилизационный запрос, 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.

Практическое занятие

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. 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

Используя сервис Google Maps, посетить:

1) одну из планет Солнечной системы и описать ее особенности;

2) 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:

Решение проблемных заданий, кейсов.

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Математики, физики, астрономии». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники для студентов:

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.

Интернет-ресурсы:

1. Астрофизический портал. Новости астрономии. <http://www.afportal.ru/astro>

2. Вокруг света. <http://www.vokrugsveta.ru>

3. Всероссийская олимпиада школьников по астрономии. <http://www.astroolymp.ru>

4. Государственный астрономический институт им. П. К. Штернберга, МГУ.

<http://www.sai.msu.ru>

5. Интерактивный гид в мире космоса. <http://spacegid.com>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Метапредметные:	
1. 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	Практическая работа Выполнение и презентация проектов
2. владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии	Выполнение практических работ
3 умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;	Выполнение практических работ, проектов
4. 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;	Устный ответ Выполнение и презентация проектов Составление опорных конспектов
Предметные:	
1. сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной	Устный опрос Оценка выполнения заданий Выступления, презентации
2. понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений	Фронтальный опрос Тестовое задание
3. Владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой	Выполнение практических работ
4. сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии	Фронтальный опрос Выполнение практических работ
5. осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.	Фронтальный опрос

3.3.9. Рабочая программа учебной дисциплины

ОУД.09 Информатика

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного цикла, уровень изучения - профильный.

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

Содержание программы «Информатика» направлено на достижение следующих целей: формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете; формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов средствами информатики, в том числе при изучении других дисциплин; развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов; приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности; приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации; владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

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

личностных:

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;

метапредметных:

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;

предметных:

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, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

Решение основных учебно-воспитательных задач достигается на уроках сочетанием разнообразных форм и методов обучения. Большое значение придается самостоятельной работе обучающихся: повторению и закреплению основного теоретического материала; выполнению практических работ; применению знаний в процессе решения задач; обобщению и систематизации знаний; подготовке рефератов и презентаций; выполнению индивидуального проекта.

В рамках освоения общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» обучающимся предоставляется возможность подготовить и защитить индивидуальный проект по предложенным темам.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Информатика» завершается подведением итогов в форме экзамена или дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

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

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

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

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрируя осознанное поведение на основе традиционных общественных ценностей

ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению.

ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
практические работы	56(85ч.)
контрольные работы	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена или дифференцированного зачета по выбору студента</i>	

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	В т.ч. практические, лабораторные работы	Контрольные работы	
Введение	1			1
1. Информационная деятельность человека	8	6		8
2. Информация и информационные процессы	31	25		31
3. Средства ИКТ	20	14		20
4. Технологии создания и преобразования информационных объектов	24	20		24
5. Телекоммуникационные технологии	24	20		24
Итого:	108	85		108

Введение

Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Значение информатики при освоении профессий СПО.

Информационная деятельность человека

Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.

Практические занятия

Информационные ресурсы общества.

Образовательные информационные ресурсы.

Работа с программным обеспечением.

Инсталляция программного обеспечения (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности), его использование и обновление.

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.

Практические занятия

Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты.

Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет.

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.*

Практическое занятие

Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.

Представление информации в различных системах 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.

Практические занятия

Примеры построения алгоритмов и их реализации на компьютере.

Основные алгоритмические конструкции и их описание средствами языков программирования.

Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях.

Примеры построения алгоритмов с использованием конструкций проверки условий, циклов и способов описания структур данных.

Разработка несложного алгоритма решения задачи.

Компьютер как исполнитель команд. Программный принцип работы компьютера.

Практические занятия

Среда программирования.

Тестирование программы.

Программная реализация несложного алгоритма.

Компьютерные модели различных процессов.

Практические занятия

Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели.

Конструирование программ на основе разработки алгоритмов процессов различной природы.

2.3. 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.

Практические занятия

Создание архива данных.

Извлечение данных из архива.

Запись информации на внешние носители различных видов.

Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)

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).

Практические занятия

Операционная система.

Графический интерфейс пользователя.

Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Программное обеспечение внешних устройств. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.

Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях.

Практические занятия

Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей.

Сервер. *Сетевые операционные системы.*

Понятие о системном администрировании.

Разграничение прав доступа в сети.

Подключение компьютера к сети.

Администрирование локальной компьютерной сети.

Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита.

Практические занятия

Защита информации, антивирусная защита.

Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту.

Комплекс профилактических мероприятий для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для 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.

Практические занятия

Использование систем проверки орфографии и грамматики.

Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов (для выполнения учебных заданий из различных предметных областей).

Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных.

Практическое занятие

Использование различных возможностей динамических (электронных) таблиц для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

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.

Практическое занятие

Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках 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.*

Практические занятия

Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.

Использование презентационного оборудования.

Аудио- и видеомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения.

Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования.

Практическое занятие

Компьютерное черчение.

Телекоммуникационные технологии

Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.

Практические занятия

Браузер.

Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой и пр.

Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Комбинации условия поиска.

Практические занятия

Поисковые системы.

Пример поиска информации на государственных образовательных порталах.

Передача информации между компьютерами. Проводная и беспроводная связь.

Практические занятия

Модем.

Единицы измерения скорости передачи данных.

Подключение модема.

Создание ящика электронной почты и настройка его параметров.

Формирование адресной книги.

Методы создания и сопровождения сайта.

Практическое занятие

Средства создания и сопровождения сайта.

Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, *видеоконференция, интернет-телефония.*

Практические занятия

Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет, использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети образовательного учреждения.

Настройка видео веб-сессий.

Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. Представление о робототехнических системах.

Практические занятия

АСУ различного назначения, примеры их использования.

Примеры оборудования с программным управлением.

Демонстрация использования различных видов АСУ на практике.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4. 1. Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Информатики и ИКТ». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Цветкова М.С. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова.- (5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.

Цветкова М.С. Информатика. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей.-4-е изд. учеб. пособие, 2018г.

Интернет- ресурсы

www.ru/book(Электронная библиотечная система).

www.alleng.ru/edu/phys.htm(Образовательные ресурсы Интернета — Информатика).

www.school-collection.edu.ru(Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

www.kvant.mccme.ru(научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).

www.yos.ru/natural-sciences/html(естественнонаучный журнал для молодежи «Путь в науку»).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Метапредметные:	
МР 1. Умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации	Устный опрос. Защита творческой работы
МР 2. 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	Выполнение практических работ. Написание рефератов, индивидуальных проектов.
МР 3. Использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов	Защита творческой работы
МР 4. 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	Составление опорных конспектов. Написание рефератов, индивидуальных проектов.
МР 5. Умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах	Составление различных таблиц Составление кроссвордов, кластеров Построение графиков
МР 6. 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	Написание рефератов, индивидуальных проектов. Защита творческой работы

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
МП 7. Умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий	Защита творческой работы
Предметные:	
ПР 1. Сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире	Устный опрос
ПР 2. Владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;	Фронтальный опрос Тестовое задание
ПР 3. Использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки	Выполнение практических работ
ПР 4. Владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере	Выполнение практических работ
ПР 5. Владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;	Практическая работа
ПР 6. Сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими	Практическая работа
ПР 7. Сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса)	Фронтальный опрос
ПР 8. Владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;	Тестовое задание Выполнение практических работ
ПР 9. Сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации	Фронтальный опрос Тестовое задание
ПР 10. Понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам	Самостоятельная работа
ПР 11. Применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.	Выполнение практических работ.

3.3.10 Рабочая программа учебной дисциплины

ОУД.10 Физика

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Физика» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного цикла, уровень изучения - базовый

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;

воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественнонаучного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;

использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

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

личностных:

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 повышения 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;

метапредметных:

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;

• **предметных:**

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.

Решение основных учебно-воспитательных задач достигается на уроках сочетанием разнообразных форм и методов обучения. Большое значение придается самостоятельной работе обучающихся: повторению и закреплению основного теоретического материала; выполнению лабораторных работ; применению знаний в процессе решения задач; обобщению и систематизации знаний; подготовке рефератов и презентаций; выполнению индивидуального проекта.

В рамках освоения общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» обучающимся предоставляется возможность подготовить и защитить индивидуальный проект по предложенным темам.

Теоретические сведения по физике дополняются демонстрациями и лабораторными работами.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

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

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

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

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировав осознанное поведение на основе традиционных общественных ценностей;

ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению;

ОК . 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
лабораторные работы	22
контрольные работы	2

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	В т. ч. практические, лабораторные работы	Контрольные работы	
Введение	2			2
Механика	22	6	1	22
Молекулярная физика. Термодинамика	12	5		12
Электродинамика	34	6	1	34
Колебания и волны	12	2		12
Оптика	8	3		8
Основы специальной теории относительности	4			4
Элементы квантовой физики	8			8
Эволюция Вселенной	6			6
Итого	108	22	2	108

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**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.

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. Первый закон Ньютона. Сила. Масса. Импульс. Второй закон Ньютона. Третий закон Ньютона. Закон всемирного тяготения. Гравитационное поле. Сила тяжести. Вес. Способы измерения массы тел. Силы 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

Исследование движения тела под действием постоянной силы.

Изучение закона сохранения импульса.

Сохранение механической энергии при движении тела под действием сил тяжести и упругости.

Сравнение работы силы с изменением кинетической энергии тела.

Изучение законов сохранения на примере удара шаров и баллистического маятника.

Изучение особенностей силы трения (скольжения).

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

Измерение влажности воздуха.

Измерение поверхностного натяжения жидкости.

Наблюдение процесса кристаллизации. Изучение деформации растяжения. Изучение теплового расширения твердых тел.

Изучение особенностей теплового расширения воды.

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

Изучение закона Ома для участка цепи, последовательного и параллельного соединения проводников.

Изучение закона Ома для полной цепи.

Изучение явления электромагнитной индукции.

Определение коэффициента полезного действия электрического чайника.

Определение температуры нити лампы накаливания.

Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника напряжения.

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.

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

Изучение зависимости периода колебаний нитяного (или пружинного) маятника от длины нити (или массы груза).

Индуктивные и емкостное сопротивления в цепи переменного тока

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

Изучение изображения предметов в тонкой линзе.
Изучение интерференции и дифракции света.
Градировка спектро스코па и определение длины волны спектральных линий.

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.

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.

Демонстрации

Фотоэффект.
Линейчатые спектры различных веществ.
Излучение лазера (квантового генератора).
Счетчик ионизирующих излучений.

Эволюция Вселенной

Строение и развитие Вселенной. Наша звездная система — Галактика. Другие галактики. Бесконечность Вселенной. Понятие о космологии. Расширяющаяся Вселенная. Модель горячий Вселенной. Строение и происхождение Галактик.
Эволюция звезд. Гипотеза происхождения Солнечной системы. Термоядерный синтез. Проблема термоядерной энергетики. Энергия Солнца и звезд. Эволюция звезд. Происхождение Солнечной системы. Тёмная материя и тёмная энергия.

Демонстрации

Солнечная система (модель).
Фотографии планет, сделанные с космических зондов.
Карта Луны и планет.
Строение и эволюция Вселенной.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Математики, физики, астрономии». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Фирсов А. В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: учебник для образовательных учреждений сред. проф. образования / под ред. Т.И. Трофимовой. — М., 2017 г.

Т.И. Трофимова, Фирсов А. В. Сборник задач по физике для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей — М., «Академия», 2016 г.

Интернет-ресурсы

www.alleng.ru/edu/phys.htm (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).

www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

<https://fiz.1september.ru> (учебно-методическая газета «Физика»).

www.nuclphys.sinp.msu.ru (Ядерная физика в Интернете).

www.college.ru/fizika (Подготовка к ЕГЭ).

www.kvant.mccme.ru (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).

www.yos.ru/natural-sciences/html (естественно-научный журнал для молодежи «Путь в науку»).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Метапредметные:	
1. Использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности.	Практическая работа
2. 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.	Выполнение творческих и лабораторных работ
3. Умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации.	Защита творческой работы
4. Умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность.	Составление опорных конспектов
5. Умение анализировать и представлять информацию в различных видах.	Составление различных таблиц Составление кроссвордов, кластеров Построение графиков
6. Умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.	Защита творческой работы
Предметные:	
1. 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.	Устный опрос Оценка выполнения домашних заданий Выступления, презентации
2. Владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики.	Фронтальный опрос Тестовое задание
3. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом.	Выполнение лабораторных работ
4. Умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы.	Выполнение лабораторных работ
5. Сформированность умения решать физические задачи.	Практическая работа

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
6. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни.	Самостоятельная работа Практическая работа Лабораторная работа
7. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.	Фронтальный опрос

3.3.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.11 Химия

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного цикла, уровень изучения - профильный

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

Содержание программы «Химия» направлено на достижение следующих целей:

формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

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

личностных:

чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

готовность к продолжению образования и повышения 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;

метапредметных:

использование различных видов познавательной деятельности и основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска ана-

логов, 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;

использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

• **предметных:**

сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, среднего звена (ППКРС).

Содержание учебной дисциплины направлена на развитие общих компетенций:

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

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

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

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировав осознанное поведение на основе традиционных общественных ценностей

ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению.

ОК . 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Рабочая программа учебной дисциплины для профессиональных образовательных организаций, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, уточнено содержание учебного материала, последовательность его изучения, распределение учебных часов, тематика рефератов, виды самостоятельных работ, учитывается специфика программ подготовки квалифицированных рабочих, осваиваемой профессии.

Программа может использоваться другими профессиональными образовательными организациями, реализующими образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования (ППКРС).

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	171
в том числе:	

практические занятия	32
Контрольные работы	4
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена или дифференцированного зачета</i>	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	В т. ч. практические, лабораторные работы	Контрольные работы	
Введение	2			3
1. Химия — наука о веществах.	6	2		9
2. Строение атома	4			6
3. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева	8			12
4. Строение вещества	8			12
5. Дисперсные системы.	2			3
6. Растворы. Электролитическая диссоциация	8	1	1	12
1. Предмет органической химии. Теория строения органических соединений.	10	2		15
2. Предельные углеводороды.	8	2		12
3. Этиленовые и диеновые углеводороды.	6	3		9
4. Полимеры	4			6
5.Ацетиленовые углеводороды.	4			6
6. Ароматические углеводороды	4			6
7. Природные источники углеводородов.	4		1	6
8. Гидроксильные соединения.	8	3		12
9. Альдегиды и кетоны.	6	2		9
10. Карбоновые кислоты и их производные.	8	2		12

11. Углеводы.	8	3		12
12. Амины, аминокислоты, белки.	6	3		9
13. Азотосодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты.	6			9
14. Биологически активные соединения.	8	3	1	12
1. Химические реакции	10			15
2. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы	10			15
3. Классификация веществ. Простые вещества	8			12
4. Основные классы неорганических соединений.	8	2		12
5. Химия элементов.	10	2		15
6. Химия в жизни общества.	8	2	1	12
Итого	171	32	4	256

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. Общие понятия, законы и теории химии

1.1. Предмет химии. Основные понятия химии. Аллотропия

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 — Бриглеба) 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

Изготовление моделей молекул некоторых органических и неорганических веществ.

Очистка веществ фильтрованием и дистилляцией. Очистка веществ перекристаллизацией.

1.2. 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.

1.3. 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 сверх-больших. 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.

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: ст- и п-связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полутройные. 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+} .

1.5 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.

1.6 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.

Сернокислый 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

Приготовление растворов различных видов концентрации.

2. Органическая химия

2.1. 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 (ст- и п-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 (A_m , A_E), элиминирования (E), замещения (S_R , S_N , S_E), изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и дегидратация, гидро- галогенирование 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.

Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении.

Обнаружение галогенов (проба Бейльштейна).

2.2. 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 S_R -типа: галогенирование (работы Н.Н. Семёнова), 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, декар-бокислирование, 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

Получение метана и изучение его свойств: горения, отношения к бромной воде и раствору перманганата калия.

2.3. Этиленовые и диеновые углеводороды

Гомологический ряд алкенов. Электронное и пространственное строение молекулы этилена и алкенов. Гомологический ряд и общая формула алкенов. Изомерия этиленовых уг-

леводородов: 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 Ag-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 п-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

Получение этилена дегидратацией этилового спирта.

Взаимодействие этилена с бромной водой, раствором перманганата калия.

Сравнение пламени этилена с пламенем предельных углеводородов (метана, пропан-бутановой смеси).

2.4. Полимеры

Органические полимеры. Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дублирование 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 термореактивных и термопластичных пластмасс.

Получение нитей из капроновой или лавсановой смолы.

Обнаружение хлора в поливинилхлориде.

2.5.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.

2.6.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, трудно-растворимых 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.

2.7.Природные источники углеводородов

Нефть. Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливноэнергетическое 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.

2.8. 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-метил-пропанолом-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

Изучение растворимости спиртов в воде.
Окисление спиртов различного строения хромовой смесью.
Получение диэтилового эфира. Получение глицерата меди.

2.9.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

Изучение восстановительных свойств альдегидов: реакция «серебряного зеркала», восстановление гидроксида меди (II).
Взаимодействие формальдегида с гидросульфитом натрия.

2.10.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 pH 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

Растворимость различных карбоновых кислот в воде. Взаимодействие уксусной кислоты с металлами. Получение изоамилового эфира уксусной кислоты.

Сравнение степени ненасыщенности твердого и жидкого жиров. Омыление жира. Получение мыла и изучение его свойств: пенообразования, реакций ионного обмена, гидролиза, выделения свободных жирных кислот.

2.11. 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

Реакция «серебряного зеркала» глюкозы. Взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при различных температурах.

Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу.

Обнаружение лактозы в молоке. Действие йода на крахмал.

2.12. 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: го- рение, 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

Образование солей анилина. Бромирование анилина.

Образование солей глицина. Получение медной соли глицина.

Денатурация белка. Цветные реакции белков.

2.13. 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.

2.14. 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, гипervитаминозы 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.

Поливитамины.

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

Обнаружение витамина А в подсолнечном масле. Обнаружение витамина С в яблочном соке. Определение витамина D в рыбьем жире или курином желтке.

Действие амилазы слюны на крахмал. Действие дегидрогеназы на метиленовый синий.

Действие каталазы на пероксид водорода.

Анализ лекарственных препаратов, производных салициловой кислоты. Анализ лекарственных препаратов, производных α -аминофенола.

3. Общая и неорганическая химия

3.1. 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), каталазы 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 Н 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.

3.2. 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.

3.3. 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 бромиды 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.

3.4. основные классы неорганических и органических соединений

Водородные соединения неметаллов. Получение аммиака и хлороводорода синтезом и косвенно. Физические свойства. Отношение к воде: кислотные-основные 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.

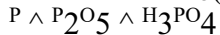
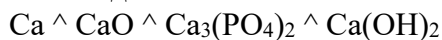
Взаимодействие концентрированных азотной и серной кислот, а также разбавленной азотной кислоты с медью.

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:



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

Получение хлороводорода и соляной кислоты, их свойства.
Получение аммиака, его свойства.

3.5. 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 IА-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 IIА-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 ^A-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 при-

менение. 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 (Ш-УШВ-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

Получение гидроксидов алюминия и цинка; исследование их свойств.

Получение и исследование свойств оксидов серы, углерода, фосфора.

3.6.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.

Биотехнология. Нанотехнология

Демонстрации

Модели производства серной кислоты и аммиака.

Коллекция удобрений и пестицидов.

Образцы средств бытовой химии и лекарственных препаратов.

Практические занятия

Ознакомление с коллекцией удобрений и пестицидов.

Ознакомление с образцами средств бытовой химии и лекарственных препаратов.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Химии, биологии, географии». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей естественнонаучного профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ О.С.Габриелян, И.Г. Остроумов, – 7-е изд.стер. – М. : Издательский центр «Академия»,2018г.

Химия: практикум: учеб. Пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/ О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов, С.А.Сладков, Н.М. Дорофеева; под ред.О.С. Габриеляна.-6-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2017 г.

Интернет-ресурсы

www.pvg.mk.ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»). www.hemi.wallst.ru (Образовательный сайт для школьников «Химия»). www.alhimikov.net (Образовательный сайт для школьников).

www.chem.msu.su (Электронная библиотека по химии). www.enauki.ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»). www.1september.ru (методическая газета «Первое сентября»). www.hvsh.ru (журнал «Химия в школе»).

www.hij.ru (журнал «Химия и жизнь»).

www.chemistry-chemists.com (электронный журнал «Химики и химия»).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Формой итогового контроля является экзамен или дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в письменной форме. К дифференцированному зачету допускаются студенты, не имеющие отрицательных оценок по результатам текущего и рубежного контролей.

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	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Личностных:</i>	
сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки	
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	
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	

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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)	
готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами	
сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки	
понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека	
Метапредметных:	
осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности	тестирование опрос выполнение практических работ индивидуальное творческое задание
повышение интеллектуального уровня в процессе изучения химических явлений	подготовка рефератов, докладов индивидуальное творческое задание защита индивидуального проекта
способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий	индивидуальное творческое задание защита индивидуального проекта
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	создание тематических газет подготовка рефератов, докладов индивидуальное творческое задание защита индивидуального проекта выполнение заданий дифференцированного зачета
умение обосновывать место и роль химических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий	тестирование опрос выполнение практических работ индивидуальное творческое задание выполнение заданий дифференцированного зачета

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
способность применять химические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности	тестирование опрос выполнение практических работ индивидуальное творческое задание
способность к самостоятельному проведению исследований, постановке химического эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач	подготовка рефератов, докладов индивидуальное творческое задание защита индивидуального проекта
способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение)	тестирование опрос выполнение практических работ индивидуальное творческое задание
Предметных:	
-сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников. - сформированность представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;	тестирование, терминологический диктант опрос выполнение практических работ выполнение заданий дифференцированного зачета
владение основополагающими понятиями и представлениями о химических веществах, е организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;	тестирование опрос выполнение заданий дифференцированного зачета
- владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач	выполнение практической работы выполнение заданий дифференцированного зачета
- сформированность умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;	выполнение домашнего задания (решение задач) выполнение практической работы выполнение заданий дифференцированного зачета
-владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ; сформированность собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.	выполнение практической работы защита индивидуального проекта, рефератов выполнение заданий дифференцированного зачета

3.3.12. Рабочая программа учебной дисциплины

ОУД.12 Обществознание

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профес- сий СПО естественнонаучного профиля, уровень изучения - базовый

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

Содержание программы «Обществознание» направлено на достижение следующих целей: воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации; развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного соци- ального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;

углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисци- плин;

умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизиро- вать ее, делать выводы и прогнозы;

содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сфе- рах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования обще- ственных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках от- дельных социальных групп и общества в целом;

формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;

применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сфе- рах общественной жизни.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компе- тенций, необходимых для качественного освоения основной профессиональной образова- тельной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).

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

личностных:

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

русская 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 правопо- рядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего тра- диционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические цен- ности;

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;

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;

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;

предметных:

сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в 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.

Решение основных учебно-воспитательных задач достигается на уроках сочетанием разнообразных форм и методов обучения. Большое значение придается самостоятельной работе обучающихся: повторению и закреплению основного теоретического материала; вы-

полнению лабораторных работ; применению знаний в процессе решения задач; обобщению и систематизации знаний; подготовке рефератов и презентаций; выполнению индивидуального проекта.

В рамках освоения общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» обучающимся предоставляется возможность подготовить и защитить индивидуальный проект по предложенным темам.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

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

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

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

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрируя осознанное поведение на основе традиционных общественных ценностей

ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению.

ОК . 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	171
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	171
в том числе:	
практические работы	40
контрольные работы	6
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	В т. ч. практические, лабораторные работы	Контрольные работы	
Введение	2			2
ЧЕЛОВЕК. ЧЕЛОВЕК В СИСТЕМЕ ОБЩЕСТВЕННЫХ ОТНОШЕНИЙ	30	6	1	30
ОБЩЕСТВО КАК СЛОЖНАЯ ДИНАМИЧЕСКАЯ СИСТЕМА	14	3	1	14
ЭКОНОМИКА	35	6		35
СОЦИАЛЬНЫЕ ОТНОШЕНИЯ	30	6	1	30

ПОЛИТИКА	22	7	1	22
ПРАВО	38	8	2	38
Итого	171	40	6	171

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Обществознание как учебный курс. Социальные науки. Специфика объекта их изучения. Актуальность изучения обществознания при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

Человек. Человек в системе общественных отношений

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. Мировоззрение. Типы мировоззрения. Основные особенности научного мышления.

Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние — со стороны самого человека и внешние — со стороны общества). Выбор и ответственность 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

Духовная культура личности и общества.

Виды культуры.

Наука в современном мире.

Роль образования в жизни человека и общества.

Мораль.

Религия.

Искусство.

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 формация. 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

Человек, индивид, личность.

Потребности, способности и интересы.

Мировоззрение. Типы мировоззрения.

Основные институты общества.

Общество и природа.

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.

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

Экономика как наука.

Типы экономических систем.

Факторы спроса и предложения.

Функции государства в экономике.

Причины безработицы и трудоустройство. Особенности современной экономики России.

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.

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 и личностная значимость здорового образа жизни.

Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов.

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. Опекунство и попечительство.

Практические занятия

Социальная стратификация.

Виды социальных норм.

Социальные конфликты.

Социальная стратификация в современной России.

Межнациональные отношения.

Семья в современной России.

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 и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и 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 идейнополитические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. *Практические занятия*

Политическая система общества, ее структура.

Государство в политической системе общества.

Функции государства.

Формы государства.

Гражданское общество и правовое государство.

Избирательное право в Российской Федерации.

Личность и государство.

Право

6.1 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.

6.2 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.

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. *Практические занятия* Право в системе социальных норм.

Система права. Формы права.

Конституционное право.

Права и обязанности человека и гражданина.

Гражданское право.

Трудовое право.

Административное право.

Уголовное право.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Социально-экономических дисциплин и истории». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.Г. Важенин. - 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр "Академия", 2017, 2018г.

Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: практикум: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/А.Г.Важенин.- 3-е изд.,стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018г.

Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/ А.Г.Важенин.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017г.

Интернет-ресурсы

www.openclass.ru (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества). www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов). www.festival.1september.ru (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»). www.base.garant.ru («ГАРАНТ» — информационно-правовой портал). www.istrodina.com (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в форме устного и письменного опроса, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов; исследований, презентаций, рефератов.

По окончании всего курса обучения учебным планом предусмотрен **дифференцированный зачет**.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностных: — 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;	характера, домашние задания проблемного характера.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
• 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; — 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; • Предметных: — сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов; — владение базовым понятийным аппаратом социальных наук; — владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные,	Практические работы Выполнение творческой работы Защита творческой работы Составление различных таблиц Составление кроссвордов Фронтальный опрос Тестовое задание Практические работы

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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.	Составление опорных конспектов Зачетное тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа.

3.3.13. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.13 Биология

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного цикла, уровень изучения - профильный

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

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих целей:

получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;

овладение умениями логически мыслить, 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;

развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся 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;

воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;

использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

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

Решение основных учебно-воспитательных задач достигается на уроках сочетанием разнообразных форм и методов обучения. Большое значение придается самостоятельной работе обучающихся: повторению и закреплению основного теоретического материала; выполнению практических работ; применению знаний в процессе решения задач; обобщению и систематизации знаний; подготовке рефератов и презентаций; выполнению индивидуального проекта.

В рамках освоения общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» обучающимся предоставляется возможность подготовить и защитить индивидуальный проект по предложенным темам.

Теоретические сведения по биологии дополняются демонстрациями и лабораторными работами.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Биология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

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

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

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

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировав осознанное поведение на основе традиционных общественных ценностей

ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению.

ОК . 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	16

Контрольные работы	2
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	В т. ч. практические, лабораторные работы	Контрольные работы	
Введение	2			2
1. Учение о клетке	10	3		10
2. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов	8	1	1	8
3. Основы генетики и селекции	16	4	1	16
4. Происхождение и развитие жизни на Земле. Эволюционное учение	16	3		16
5. Происхождение человека	6	1		6
6. Основы экологии	12	4		12
7. Бионика	2			2
Итого	72	16	2	72

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.

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.

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.

Практические занятия

Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.

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.

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.

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.

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.

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

Многообразие видов.

Сезонные (весенние, осенние) изменения в природе.

Многообразие сортов культурных растений и пород домашних животных, методы их выведения (селекционная станция, племенная ферма, сельскохозяйственная выставка).

Естественные и искусственные экосистемы своего района.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Химии, биологии, географии». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - 5-е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2018г.

Интернет-ресурсы

www.sbio.info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).

www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).

www.5ballov.ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).

www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).

www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).

www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).

www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проверки аудиторной и самостоятельной внеаудиторной работы, выполнения индивидуальных проектов.

Формой итогового контроля является **дифференцированный зачет**. Дифференцированный зачет проводится в письменной форме. К дифференцированному зачету допускаются студенты, не имеющие отрицательных оценок по результатам текущего и рубежного контроля.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностных:	
сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки	

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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	
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 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)	
готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами	
сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки	
понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека	
Метапредметных:	
осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности	тестирование опрос выполнение практических работ индивидуальное творческое задание
повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений	подготовка рефератов, докладов индивидуальное творческое задание защита индивидуального проекта
способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий	индивидуальное творческое задание защита индивидуального проекта

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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	создание тематических газет подготовка рефератов, докладов индивидуальное творческое задание защита индивидуального проекта выполнение заданий дифференцированного зачета
умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий	тестирование опрос выполнение практических работ индивидуальное творческое задание выполнение заданий дифференцированного зачета
способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности	тестирование опрос выполнение практических работ индивидуальное творческое задание
способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач	подготовка рефератов, докладов индивидуальное творческое задание защита индивидуального проекта
способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение)	тестирование опрос выполнение практических работ индивидуальное творческое задание
Предметных:	
сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, к глобальным экологическим проблемам и путям их решения	тестирование, терминологический диктант опрос выполнение практических работ
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;	выполнение заданий дифференцированного зачета
владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;	тестирование опрос выполнение заданий дифференцированного зачета
владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;	выполнение практической работы выполнение заданий дифференцированного зачета

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;	выполнение домашнего задания (решение задач) выполнение практической работы выполнение заданий дифференцированного зачета
сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.	выполнение практической работы защита индивидуального проекта, рефератов выполнение заданий дифференцированного зачета

3.3.14. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.14 География

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «География» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл учебных дисциплин по выбору, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного цикла, уровень изучения - базовый

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

Содержание программы учебной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

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.

Решение основных учебно-воспитательных задач достигается на уроках сочетанием разнообразных форм и методов обучения. Большое значение придается самостоятельной работе обучающихся: повторению и закреплению основного теоретического материала;; применению знаний в практических занятиях; обобщению и систематизации знаний; подготовке рефератов и презентаций; выполнению индивидуального проекта.

В рамках освоения общеобразовательной учебной дисциплины «География» обучающимся предоставляется возможность подготовить и защитить индивидуальный проект по предложенным темам.

Теоретические сведения по географии дополняются практическими работами.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «География» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

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

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

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

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировав осознанное поведение на основе традиционных общественных ценностей

ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению.

ОК . 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические работы	28
контрольные работы	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	В т.ч. практические, лабораторные работы	Контрольные работы	
Введение	1			1
Источники географической информации	1	5		1
Политическое устройство мира	4	4		4
География мировых природных ресурсов	4	3		4
География населения мира	6	5		6
Мировое хозяйство	2			2
География отраслей первичной сферы мирового хозяйства	4			4
География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства	8			8
География отраслей третичной сферы мирового хозяйства	4	3		4
География населения и хозяйства Зарубежной Европы	6			6
География населения и хозяйства Зарубежной Азии	8			8
География населения и хозяйства Африки	4			4
География населения и хозяйства Северной Америки	4			4
География населения и хозяйства Латинской Америки	6			6
География населения и хозяйства Австралии и Океании	2	2		2
Россия в современном мире	4	4		4
Географические аспекты современных глобальных проблем человечества	4	2		4
Итого	72	28		72

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

Практические занятия

Ознакомление с географическими картами различной тематики.

Нанесение основных географических объектов на контурную карту.

Составление карт (картосхем), отражающих различные географические явления и процессы.

Сопоставление географических карт различной тематики для определения тенденций и закономерностей развития географических явлений и процессов.

Использование статистических материалов и геоинформационных систем.

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.

Практические занятия

Ознакомление с политической картой мира.

Составление карт (картосхем), характеризующих государственное устройство стран мира, географию современных международных и региональных конфликтов.

Нанесение на контурную карту стран мира, крупнейших по площади территории и численности населения.

Составление тематических таблиц, характеризующих различные типы стран по уровню социально-экономического развития.

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.

Практические занятия,

Определение и сравнение обеспеченности различных регионов и стран мира основными видами природных ресурсов.

Выявление наиболее типичных экологических проблем, возникающих при использовании различных видов природных ресурсов. Поиск возможных путей их решения.

Экономическая оценка использования различных видов природных ресурсов.

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.

Практические занятия

Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах мира.

Оценка демографической ситуации и особенностей демографической политики в различных странах и регионах мира.

Сравнительная оценка качества жизни населения в различных странах и регионах мира.

Оценка качества трудовых ресурсов в различных странах и регионах мира.

Сравнительная оценка культурных традиций различных народов.

Мировое хозяйство

5. Современные особенности развития мирового хозяйства

Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический 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

6. 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.

7. 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.

8. 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.

Практические занятия

Определение особенностей размещения различных отраслей мирового хозяйства.

Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира.

Определение основных направлений международной торговли товарами и факторов, формирующих международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира.

Регионы мира

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. 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.

Практические занятия

Установление взаимосвязей между природно-ресурсным потенциалом различных территорий и размещением населения и хозяйства.

Составление комплексной экономико-географической характеристики стран и регионов мира.

15. 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.

Практические занятия

Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России.

Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда.

Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России.

Составление карт (картосхем) внешнеторговых связей России.

16. 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.

Практические занятия

Использование географических карт для выявления регионов с неблагоприятной экологической ситуацией, а также географических аспектов других глобальных проблем человечества.

Выявление и оценка важнейших международных событий и ситуаций, связанных с глобальными проблемами человечества.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ГЕОГРАФИЯ

4.1. Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Химии, биологии, географии»

4.2. Информационное обеспечение обучения

Баранчиков Е.В., Петрусьок О.А. География для профессий и специальностей: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. – Издательство Академия., 2017.-320 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проверки аудиторной и самостоятельной внеаудиторной работы, выполнения индивидуальных проектов.

Формой итогового контроля является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в письменной форме. К дифференцированному зачету допускаются студенты, не имеющие отрицательных оценок по результатам текущего и рубежного контролей.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностных:	
сформированность ответственного отношения к обучению	
сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики	

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества	
сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды	
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:	выполнение практических работ; индивидуальное творческое задание; подготовка рефератов, докладов, электронных презентаций; защита индивидуального проекта;
владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем	
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	
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;	тестирование, терминологический диктант; устный и письменный опрос; работы по контурным картам; выполнение практических работ; выполнение заданий дифференцированного зачета; защита индивидуального проекта, реферата, электронных презентаций;

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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.	

3.3.15. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.15 Родная литература

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Родная литература» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл дополнительных учебных дисциплин ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного профиля, уровень изучения - базовый

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

Основной целью изучения курса является подготовка к выполнению различных заданий по литературе, с одной стороны, и формирование умений и навыков в построении текста мини-сочинения, в обработке текстов - с другой.

Задачи:

- систематизация уже имеющихся у старшеклассников знаний по теории литературы, их актуализация, уточнение понимания отдельных терминов и понятий;
 - формирование умения самостоятельно анализировать художественное произведение в диапазоне допустимых интерпретаций;
 - дальнейшее формирование навыка создания собственного литературоведческого текста, развитие интеллектуальных умений, речевой культуры учащихся, их творческих способностей;
 - обучение самостоятельной аргументированной эстетической оценке произведения;
 - содействие в области профессионального самоопределения.
- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;

Освоение содержания учебной дисциплины 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.);

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;

предметных:

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;

Решение основных учебно-воспитательных задач достигается на уроках сочетанием разнообразных форм и методов обучения. Большое значение придается самостоятельной работе обучающихся: повторению и закреплению основного материала; применению знаний в процессе практических занятий; обобщению и систематизации знаний; подготовке рефератов и презентаций; выполнению индивидуального проекта.

В рамках освоения общеобразовательной учебной дисциплины «Родная литература» обучающимся предоставляется возможность подготовить и защитить индивидуальный проект по предложенным темам.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Родная литература» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачёта промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание учебной дисциплины направлена на развитие общих компетенций:

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

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

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

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

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

ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
зачеты	1
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся		Самостоятельная работа		Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	зачеты	Всего часов	В т. ч. индивидуальный проект	
Древнерусская литература.	1				1
Литература русского Просвещения XVIIIвека.	1				1
Литература первой половины XIXвека.	7				7
Литература второй половины XIXвека.	12				12
Литература XXвека.	8				8
Литература о Великой Отечественной войне.	2				2
Поэзия и проза 70-90-х годов XXвека.	5	1			5
Итого	36				36

3.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Древнерусская литература. (1 ч)

Вводная лекция «Общая характеристика культуры Руси XI-XII веков». Художественные принципы древнерусской литературы. Понятие клерикальной литературы. Связь литературы с эстетическими принципами фольклора. Политическая характеристика Русского государства X века как страны с феодальной раздробленностью.

Тема 2. Литература русского Просвещения XVIII века. (1 ч)

М. В. Ломоносов, Г. Р. Державин, Д. И. Фонвизин, Н. М. Карамзин, А. Н. Радищев. «Просвещение» как общеевропейская тенденция культуры XVIII века. Русское Просвещение и его национальные черты. Черты классицизма и сентиментализма в русском Просвещении. «Памятник» как жанр и его традиции в русской литературе. Н. М. Карамзин и А. Н. Радищев как основоположники двух направлений в русской литературе. Д. И. Фонвизин и русский театр. Черты классической комедии.

Тема 3. Литература первой половины XIX века. (7 ч)

Элегия и баллада как жанр поэзии В. А. Жуковского. А. С. Грибоедов. Традиции классической комедии в театре А. С. Грибоедова. Образ дворянина-интеллигента. Зарождение романтизма в русской литературе. А. С. Пушкин. Сквозные темы лирики А. С. Пушкина. Русский роман. Исторические произведения. Понятие «маленького человека».

М. Ю. Лермонтов. Романтические традиции в лирике М. Ю. Лермонтова. Поэтическая преемственность. Сквозные темы в поэзии М. Ю. Лермонтова. Отражение эпохи в прозе М. Ю. Лермонтова. Н. В. Гоголь. Сквозные мотивы русской прозы в творчестве писателя (мотив дороги). Лирическое отступление как средство художественной выразительности.

Тема 4. Литература второй половины XIX века. (12 ч)

И. А. Гончаров. Сквозной образ «лишнего человека» в романах писателя. А. Н. Островский - создатель новой русской драмы. Идеальный раскол в журнале «Современник». И. С. Тургенев. Понятие «галерея образов «лишних людей»». Традиции гражданской поэзии в творчестве Н. А. Некрасова. Поэзия «чистого искусства». Ф. И. Тютчев как основоположник философской поэзии (влияние философии Канта и Паскаля). Традиции и новаторство в поэзии Ф. И. Тютчева и А. А. Фета. М. Е. Салтыков-Щедрин. Жанр литературной сказки. Сатира как художественный прием. М. М. Бахтин о Ф. М.

Достоевском. Понятие полифонии в романах Ф. М. Достоевского. Художественное время и пространство; психологизм в изображении героев. Творчество Л. Н. Толстого как исповедь души. Понятие «диалектика души». Психологический портрет. Новый жанр романа-эпопеи. Духовные искания героев писателя. Тема войны и патриотизма на войне. Политические и социальные изменения в жизни России конца XIX-начала XX века. Малый жанр в русской прозе и творчество А. П. Чехова. Новаторство в русской драме. Ремарка как средство художественной выразительности.

Тема 5. Литература XX века. (8 ч)

Русская реалистическая проза начала века. И. А. Бунин. А. И. Куприн. Своеобразие прозы И. А. Бунина: бессюжетность как основа образности прозы; культ дворянской усадьбы, философия XX века, ностальгические мотивы в произведениях писателя. Традиции русской прозы в повестях А. И. Куприна.

Поэзия Серебряного века. Символизм, акмеизм, футуризм и имажинизм как поэтические стили. А. А. Блок и образ революции, споры о ней. Своеобразие лирики А. А. Блока. Поэмы А. А. Блока. А. А. Ахматова и традиции русской поэзии в ее творчестве. «Реквием» как особый жанр в поэзии, характеристика времени его создания. В. В. Маяковский - поэт-бунтарь. Особенности стихосложения. Лирический герой поэзии Маяковского. Тематика и проблематика поэм. Традиции фольклора в поэзии С. А. Есенина. Трансформация образа русской природы в поэзии Есенина. Лирический герой С. А. Есенина. Особенности поэтического языка.

А. М. Горький и новая волна романтизма в русской литературе. Традиция и новаторство в литературной сказке. Люди «дна» в рассказах М. Горького. Социальные проблемы и философские споры в начале XX века в России и их отражение в произведениях писателя. Литература революции и Гражданской войны: произведения М. А. Шолохова, И. Э. Бабея, М. А. Булгакова, А. А. Фадеева. Изображение Гражданской войны и революции в

разных художественных манерах в творчестве авторов с разным мировосприятием: М. А. Шолохова, И. Бабеля, А. Фадеева. Поиски героя времени. Возвращенная литература. Л. Андреев, В. Набоков, А. Платонов, А. Солженицын. Своеобразие героев и особенности конфликтов. Понятие утопии и антиутопии: взгляд на русскую действительность из «эмигрантского далека»; традиции романа-утопии в новом жанре «антиутопии» в творчестве А. Платонова и Е. Замятина.

Тема 6. Литература о Великой Отечественной войне. (2 ч)

А. Твардовский, М. Шолохов, Б. Васильев, В. Некрасов. Собираательный образ русского солдата. Тема патриотизма на войне в рассказах о войне. Новаторство в постановке духовно-нравственных проблем войны в произведениях В. Некрасова, С. Алексиевича, В. Кондратьева, К. Воробьева, Б. Васильева.

Тема 7. Поэзия и проза 70-90-х годов XX века. (4 ч)

Возрождение рассказа как жанра в творчестве В. Шукшина. Особенности народного образа. Тема деревни в прозе В. Распутина, Ф. Абрамова, В. Белова, В. Астафьева. Нравственные проблемы в творчестве писателей. Образ героя-интеллигента в произведениях Д. Гранина, М. Дудинцева, Ю. Трифонова. Новый лирический герой в поэзии Е. Евтушенко, А. Вознесенского, И. Бродского, Н. Рубцова, Б. Окуджавы.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Русского языка и литературы». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Обернихина Г.А., Емельянова Т.В., Мацыяка Е.В. и др. Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2017.

Обернихина Г. А., Антонова А. Г., Вольнова И. Л. и др. Литература.практикум: учеб. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2014.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проверки аудиторной и самостоятельной внеаудиторной работы, выполнения индивидуальных проектов.

Формой итогового контроля является **дифференцированный зачет**. К зачету допускаются студенты, не имеющие отрицательных оценок по результатам текущего и рубежного контролей.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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;	

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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.);	
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;	развёрнутый ответ на вопрос, чтение наизусть, выразительное чтение, пересказ, учебный диалог на уроке, изложение, творческая работа на заданную тему (сочинение), реферат, доклад.
Предметных 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;	развёрнутый ответ на вопрос, чтение наизусть, выразительное чтение, учебный диалог на уроке, творческая работа на заданную тему (сочинение), реферат, доклад.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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.	

3.3.16. Рабочая программа учебной дисциплины УД.16 Психология

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Область применения программы

Рабочая программа дополнительной учебной дисциплины «Психология» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл дополнительных учебных дисциплин ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного цикла, уровень изучения - базовый

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Содержание программы «Психология» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование гуманистического мировоззрения и психологической культуры обучающихся;
- развитие социальной компетентности обучающихся;
- воспитание гармонично развитой личности, способной к саморазвитию и самосовершенствованию, эффективному функционированию в обществе.

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

личностных:

- чувство гордости и уважения к истории и достижениям психологии как науки;
- психологически грамотное поведение в профессиональной и учебной деятельности, при формальном и неформальном взаимодействии с окружающими;
- коммуникативная компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- готовность моделировать свое будущее, готовность к принятию ответственных и осознанных решений в процессе личностного самоопределения;
- ценность здорового и безопасного образа жизни;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли психологических компетенций в этом;
- использование достижений современной психологии для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности.

метапредметных:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулирование для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности, развитие мотивов и интересов своей познавательной деятельности;
- создание, применение и преобразование знаков и символов, моделей и схем для решения учебных и познавательных задач;
- соотнесение психологических знаний, принципов и закономерностей с жизненными ситуациями, литературными и художественными произведениями;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.

предметных:

- сформированность представлений о роли психологии как науки, истории её возникновения, отраслях психологии;
- сформированность знаний об основных познавательных процессах, их значении в различных сферах жизнедеятельности человека;
- владение основными приёмами развития внимания, памяти, логического мышления, активизации мыслительной деятельности, преодоления стереотипности мышления;
- сформированность представлений о личности как единстве социального и биологического, путях формирования личности и её подструктурах;
- владение способами определения типа темперамента по характерным психодинамическим особенностям личности;
- распознавание эмоционального состояния людей и умение конструктивно реагировать на их негативные эмоции;
- владение элементарными навыками саморегуляции психоэмоционального состояния;
- сформированность представлений о процессе самоопределения личности и препятствиях, возникающих на его пути: психологические барьеры, стресс и фрустрация, психологические зависимости;
- сформированность знаний о процессе общения, его сторонах, путях передачи информации по вербальным и невербальным каналам;
- владение основными навыками интерпретации невербальных сигналов в общении, идентификации эмоциональных состояний людей по невербальным проявлениям в поведении;
- сформированность знаний о понятии «конфликт», механизмах его развития, различных стилях разрешения конфликта, правилах поведения в конфликтах;
- владение способами предупреждения конфликтов;
- сформированность представлений об основах делового общения, факторах, способствующих успешности делового общения;
- применение в учебной деятельности навыков публичного выступления и преодоления тревоги и волнения в условиях экзамена.

В КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Психология» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС по профессии 36.01.01 «Младший ветеринарный фельдшер». В учебных планах ППКРС учебная дисциплина «Психология» входит в состав дополнительных общеобразовательных учебных дисциплин.

Преподавание учебной дисциплины «Психология» в средних профессиональных организациях представляется актуальной и важной задачей образования, получившего социальный заказ на подготовку подрастающего поколения к жизни в правовом демократическом государстве. Современное общество предъявляет ряд широких требований к молодым людям, выполнение которых тесно связано с возможно более полным раскрытием их способностей. Таким образом, умение эффективно взаимодействовать с окружающими является одним из важнейших навыков, необходимых для успешной социализации. Самопо-

знание, личностное и профессиональное самоопределение решает, какой будет дальнейшая жизнь студента. Этими требованиями и определяется актуальность разработки данной программы «Психология».

Решение основных учебно-воспитательных задач достигается на уроках сочетанием разнообразных форм и методов обучения. Большое значение придается практической работе обучающихся: активная работа в группах, индивидуальные творческие работы, участие обучающихся в тренингах, играх, занятиях по арт-терапии.

Изучение дополнительной учебной дисциплины «Психология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета.

Рабочая программа «Психология» включает в себя 3 раздела: «Психология общения» для студентов 1 курса, «Психология личности» для студентов 2 курса, «Психология труда» для студентов выпускников.

Цель раздела «Психология общения» - дать представление о целях, функциях и видах общения; способствовать овладению знаниями, умениями и навыками межличностного общения.

Общение в жизни студентов подросткового возраста играет важную роль. Именно в общении подросток усваивает систему нравственных принципов, типичных для общества и социальной среды. Именно в этом возрасте общение со сверстниками является ведущей деятельностью и определяет социальную ситуацию развития. Подростки хотят приобрести навыки ориентации в сложных жизненных ситуациях, чтобы находить оптимальный способ поведения. По этой причине в составе данного курса присутствуют практические занятия, направленные на развитие жизнестойкости студентов («Общение как взаимодействие», «Конфликт – неэффективное общение», «Конструктивное общение»). Наличие у студентов способности строить конструктивные отношения, преодолевать возникающие препятствия в общении, справляться с трудными ситуациями, когда наступает момент замкнутости, умение находить выход из различных жизненных ситуаций, именно это обуславливает конструктивное общение и успех в жизни.

Цель раздела «Психология личности» - ознакомить студентов с процессами усвоения социального опыта и его активного воспроизводства через формирование систем установок и ценностей, особенности социального поведения, развитие Я-концепции и идентичности. Знание элементарных основ психологии может сыграть важную роль в жизни любого человека. Для того чтобы студенты могли наиболее продуктивно выполнять поставленные перед собой цели и эффективно взаимодействовать с находящимися вокруг них людьми, нужно иметь хотя бы представление о том, что такое психология личности, как происходит развитие личности и каковы особенности этого процесса. Важно знать, какие существуют составляющие элементы и типы личности. Включенность в данный курс практических занятий (рабочая программа «Формирование жизнестойкости подростков»), способствующих формированию жизнестойкости у подростков («Стресс и борьба с ним», «Саморегуляция», «Позитивное мышление») способствуют более многостороннему развитию личности, ее совершенствованию, дает возможность получить навыки борьбы с трудными жизненными ситуациями. Разбираясь во всех этих вопросах, студенты получают возможность сделать свою жизнь более продуктивной, комфортной и гармоничной.

Цель раздела «Психология труда» - формирование профессионального самосознания. Процесс определения студентом своего места в профессиональной сфере, один из наиболее важных, для дальнейшей успешной жизни. Профессиональное самоопределение охватывает очень продолжительный период жизни человека — от появления профессиональных интересов и склонностей в детстве до окончательного утверждения в сфере профессиональной деятельности в зрелые годы. Не вызывает сомнения, что главным условием успешного профессионального самоопределения является полноценное психическое и личностное развитие, сформированность его мотивационно - потребностной сферы, наличие развитых интересов, склонностей и способностей, достаточный уровень самосознания. Поэтому работа по подготовке к трудовой деятельности, дальнейшему определению

в профессиональной сфере должна стать органичной частью всего учебно-воспитательного процесса. Данный раздел также включает в себя ряд практических занятий по программе «Формирование жизнестойкости подростков» («Самопрезентация», «Мотивация достижений. Лидерство», «Темперамент, характер, воля»), которые способствуют развитию уверенности в себе и более легкому вхождению в новую жизнь. В понятии самоопределения подчеркнут тот важный момент понимания проблемы развития личности, который связан с ее самостоятельным выбором профессионального и жизненного пути. На личность воздействует очень широкий спектр различных, часто противоположных по направленности факторов внешней среды, что только при условии активного освоения и осмысления всех этих влияний возможен выбор профессионального и жизненного пути, соответствующий потребностям и интересам личности.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

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 команде и коллективе, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

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

Важность реализации данной программы обусловлена необходимостью овладения психологическими знаниями, способствующими личностному росту, конструктивному общению, а с другой стороны - достичь конструктивности в решении жизненно важных, реально существующих у растущего человека проблем.

Специфика данной учебной программы обусловлена одним из основных принципов, разработанных в отечественной социальной психологии, - принципом взаимосвязи и органического единства общения с деятельностью. Поэтому занятия строятся на сочетании теоретического материала и отработки его в различного рода упражнениях и заданиях в игровой форме. Это позволяет не только повысить мотивацию обучения, но и закрепить полученные знания в практической форме.

Программа предусматривает проведение занятий в форме тренингов, которые включают в себя небольшие информационные сообщения ведущего, упражнения и игровые задания, а также проведение тестов, иллюстрирующих некоторые разделы программы (психометрический тест, изучение модальностей общения, «Понимаете ли вы язык невербального общения», тестирование на определение типа темперамента, тестирование на профессиональное определение).

При проведении учебных занятий данных курсов каждый учащийся имеет возможность выразить свои истинные, реальные чувства, мысли, переживания, а не только образы, навязываемые социальными ролями.

Во время проведения занятий учитываются индивидуально - психологические особенности учащихся, уровень их возможностей и реальных достижений.

На занятиях с учётом гендерного обучения и воспитания учитывается и пол студентов. В группе, где обучаются, одни девушки занятия носят более эмоциональный, творческий характер, так как эмоционально окрашенная информация вызывает у девушек повышенное внимание и усиливает осмысление. Им легче принять решения, размышляя вслух, что в мужских глазах выглядит нелепо, так же девушки предпочитают сотрудничество, соревнование их тревожит, а для парням больше подходит соревновательный стиль.

Задачи курса:

Сформировать, отработать и развить первичные навыки эффективного общения.

Самопознание и личностное самосовершенствование.

Личностное и профессиональное определение.

Результаты, ожидаемые от реализации программы:

В результате прохождения программного материала обучающийся:

имеет представление о функциях и структуре общения, его видах, эффективных средствах взаимодействия, модальностях общения, видах невербального общения, эффектах межличностного восприятия; знает способы передачи информации при общении, коммуникативные барьеры и способы их преодоления, виды вопросов, знает правила хорошего слушания, способы кодирования и декодирования информации, особенности вербального и невербального поведения «визуалов», «аудиалов», «кинестетиков», механизмы взаимопонимания в процессе общения; умеет адекватно передавать свои чувства при восприятии партнера по общению, умеет вставать на позицию партнера, определять ведущий канал восприятия как собственный, так и собеседника, использовать пространственное расположение партнеров для эффективной коммуникации, расшифровывать невербальные сигналы других участников общения; владеет различными способами вербальной и невербальной передачи информации в процессе коммуникации.

Понимает что такое «личность», развиты навыки самопознания.

Расширение представления учащихся о разнообразных приемах самосовершенствования.

Ознакомлен с процессами саморегуляции. Имеет представление о стрессе, дистрессе и его влиянии на организм и психику человека. Умеет управлять своими состояниями, мыслями, поступками. Знает и умеет применять на практике самостоятельные способы снятия психического напряжения. Имеет навыки регуляции своего настроения. Нацелены на самопознание, саморегуляцию и самосовершенствование.

Имеет представление о мире профессий и их особенностях. Знает правила, по которым необходимо работать в тех или иных организациях. Знает о том, какие требования предъявляет, выбранная им профессия. Сформирована культура труда и общения в коллективе. Реально может оценить свои силы и возможности при выборе профессии. Умеет правильно презентовать себя перед работодателем. Умеет правильно составлять резюме и портфолио. Имеет навыки самосовершенствования.

Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
практические работы	30
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	В т. ч. практические, лабораторные работы	Контрольные работы	
Психология общения	22	10		22
Психология личности	22	10		22
Психология труда	22	10		22
Итого	66	30		66

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1 курс «Психология общения»

Введение

Психология - наука о душе.

Зачем нужно изучать психологию. Что изучает психология. История психологии. От мышлений о душе до нейропсихологии. Отрасли современной психологии. Групповая дискуссия «Что может дать изучение психологии» Выработка правил работы на уроках психологии. Роль психологических знаний в жизни человека.

Общение – обмен информацией

Важнейшая потребность в жизни человека – общение. Виды, функции, стили общения. Умение применять на практике различные стили общения. Общение и профессиональная деятельность. Общение, как базовый элемент в профессии. Конструктивное общение.

Невербальная коммуникация

Невербальные средства общения и их виды. Визуальное общение. Мимика. Жесты. Интонация. Голова, рот, нос. Звуки. Запахи. Проксемика. Влияние места и времени на коммуникативный процесс. Научиться распознавать особенности общения различных людей. Выработать свою собственную стратегию общения с людьми. Выявить особенности общения с профессиональной точки зрения.

Каналы получения и обработки информации

Каналы получения информации. Познавательные процессы. Восприятие. Мышление. Внимание. Ведущий канал восприятия. Самодиагностика ведущего канала восприятия. Способы увеличения объема внимания.

Общение как взаимодействие

Теории взаимодействия. Взаимодействие в профессиональной сфере. Нормальное взаимодействие. Социальный контроль. Ролевое взаимодействие. Получение и тренировка навыков получения и передачи информации. Развитие навыков конструктивного взаимодействия при помощи различных игровых упражнений с элементами тренинга. Развить умение взаимодействовать в различных жизненных ситуациях.

Общение как восприятие людьми друг друга.

Законы общения. Эффект ореола. Эффект проекции. Эффект бумеранга. Эффект первичности и новизны. Социальная перцепция. Способы понимания других людей в процессе общения. Способы понимания тех или иных поступков окружающих. Основные механизмы познания другого человека. Взаимосвязь общения и отношения к отдельно взятому человеку.

Психология делового общения.

Беседа. Деловая беседа. Функции и фазы деловой беседы. Позы во время деловой беседы. Зона комфорта во время беседы. Приемы аргументации. Критика. Конструктивная критика. Публичное выступление и его психологические особенности. Экзамен. Приемы самонастройки и аутотренинга.

Конфликт – неэффективное общение.

Совместное определение понятия конфликт. Причины конфликтов. Стили поведения в конфликте. Стили разрешения конфликтов. Стили конкуренции. Стили уклонения. Стили приспособления. Стили сотрудничества. Стили компромисса. Определение наиболее эффективного стиля поведения в конфликте. Развитие, динамика конфликта. Способы управления конфликтом.

Контроль эмоций во время различных стадий конфликта.

Конструктивное общение.

Психологические аспекты мешающие конструктивному общению. Эмоциональное напряжение. Развитие способностей к снижению эмоционального напряжения. Конструктивное выражение своих чувств в том числе и негативных. Самопрезентация. Сформировать навыки позитивного самосознания (отношения к самому себе). Применение на практике приемов расположения человека к себе во время беседы. Активное, пассивное и эмпатийное слушание. Развитие умения слушать и слышать.

2 курс «Психология личности»

Введение.

Актуализация полученных ранее знаний на уроках психологии. Понятие личность. Личность в рассмотрении различных психологических направлений. Теории личности.

Личность. Психологические особенности развития личности.

Индивид и личность. Общие вопросы возрастной психологии. Понятие возраста. Психологический и биологический возраст. Понятие, виды и роль ведущей деятельности в подростковом возрасте. Динамика развития личности.

Возрастные особенности.

Подростковый возраст, как кризис развития. Особенности развития личности в подростковом возрасте. Противоречия и задачи взросления. Взрослеть, значит уметь. Развитие личности в юношеском возрасте. Формирование мировоззрения. Моделирование будущего.

Стресс.

Стресс. Дистресс. Развитие стресса. Фазы развития стресса. Влияние стресса на организм человека. Способы реагирования на стресс. Внешняя, внутренняя и эмоциональная саморегуляция. Самооценка и стрессоустойчивость. Определение уровня стресса.

Внешняя саморегуляция.

Развитие представлений о собственном внешнем облике и поведении. Навыки поведения себя в обществе. Способности управления мимическими и пантомимическими умениями. Умение управления телом. Искусство общения. Искусство играть заданную роль в обществе. Построение отношений с окружающими. Принятие роли работника на будущей работе.

Внутренняя саморегуляция.

Навыки управления своим физическим состоянием. Эмоции. Сознание. Классические формы управления своим физическим состоянием. Профилактика ЗОЖ. Гигиена тела и души. Здоровое питание. Занятия спортом. Режим труда и отдыха. Контроль потребностей.

Эмоциональная саморегуляция.

Самоконтроль. Самообладание. Отрицательные эмоции. Способы погашения отрицательных эмоций. Самовнушение. Аутогенная тренировка. Согласие с самим собой, своим внутренним Я. Психологическая защита. Психологическая самозащита. Способы воздействия на свое сознание. Релаксация.

Самосовершенствование.

Психологическая саморегуляция. Навыки психологической саморегуляции, физического состояния и сознания. Дисциплина тела и ума. Медитация как методика формирования доминанты на психическое и умственное самосовершенствование и саморегуляцию. Энергетические доноры и вампиры. Саморегуляция энергетического состояния.

Профилактика аддиктивного поведения.

Последствия употребления ПАВ. Зависимое поведение. Стадии формирования аддиктивного поведения. Формирование установки на ЗОЖ. Умение сказать «Нет».

Позитивное мышление.

Позитивное мышление. Негативное мышление. Сравнительный анализ. Приемы развития и сохранения навыков позитивного мышления. Влияние позитивного мышления на жизнь человека.

3 курс «Психология труда»

Введение.

Понятие и суть психологии труда. Профессиональное самоопределение. Жизненное самоопределение. Психологическая сторона профессионального самоопределения.

Правила работы.

Правила работы. Принятие правил работы, учебы. Выбор профессии. Типичные ошибки при выборе профессии.

Самопрезентация.

Представление себя как личность, как человек. Положительные стороны своей личности. Презентация своих положительных сторон всей группе. Выход из проблемных ситуаций, связанных с непринятием коллективом себя на работе. **Потребности человека. Самоактуализация.**

Потребности человека в рассмотрении разных ученых. А. Маслоу. Потребности учащихся. Потребности работающего человека. Актуализация своего внутреннего «Я». Диагностика потребностей. Анализ результатов диагностики.

Классификация профессий. Самоопределение.

Профессия. Специальность. Классификация профессий (Е.А. Климов). Типы, классы, отделы, группы профессий. Формула профессии. Диагностика учащихся. Анализ результатов диагностики. Составление личной карты склонностей и профессиональных предпочтений.

Профессиональная пригодность.

Личностные качества студентов. Требования к профессии тракторист С/Х. Необходимые личностные качества для данной профессии. Профессиональная пригодность, непригодность. Интересы и склонности человека. Способности. Структура способностей. Общие способности. Специальные способности. Способности и профессия. Креативность.

Межличностные взаимоотношения. Транзактный анализ.

Коллектив. Личность и коллектив. Взаимодействие людей. Социально – психологические особенности взаимодействия людей в малой группе. Конформизм. Транзактный анализ.

Мотивация достижения. Лидерство.

Мотивация. Мотивация – процесс побуждения к деятельности. Деятельность процесс достижения цели. Лидер. Лидерство. Качества лидера. Типы лидеров. Стили управления. Организаторские способности. Влияние организаторских способностей на работоспособность. Диагностика коммуникативных и организаторских способностей учащихся.

Психические познавательные процессы.

Внимание. Виды внимания. Основные свойства внимания. Память. Виды памяти. Приемы развития памяти. Ощущение. Источник знаний об окружающем мире. Виды ощущений. Восприятие. Особенности восприятия каждого человека. Воображение. Значение воображения для жизни человека. Виды воображения. Приемы воображения. Мышление. Мышление и речь. Виды мышления. Мыслительные операции.

Темперамент. Воля. Характер.

Темперамент. Экспресс диагностика на определение типа темперамента. Характер. Свойства характера. Портрет личности. Составление портрета личности по результатам диагностики.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Социально-экономических дисциплин и истории». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Алиева, М.А., Я сам строю свою жизнь. / М.А.Алиева, Т.В.Гришанович, Л.В.Лобанова и др.: под ред. Е.Г.Трошихиной. – СПб.: Речь, 2001. – 216 с.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проверки аудиторной и самостоятельной внеаудиторной работы, выполнения индивидуальных проектов.

Формой итогового контроля по дисциплине является зачет. Зачет проводится в творческой форме. Условием допуска обучающихся к итоговому контролю является выполнение всех заданий по учебной дисциплине.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностных: - психологически грамотное поведение в профессиональной и учебной деятельности, при формальном и неформальном взаимодействии с окружающими;	
- коммуникативная компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;	
- готовность моделировать свое будущее, готовность к принятию ответственных и осознанных решений в процессе личностного самоопределения;	
- ценность здорового и безопасного образа жизни.	
Метапредметных: - самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулирование для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности, развитие мотивов и интересов своей познавательной деятельности, в профессиональной деятельности;	практическая работа
- создание, применение и преобразование знаков и символов, моделей и схем для решения учебных и познавательных задач;	тестовые задания практическая работа
- соотнесение психологических знаний, принципов и закономерностей с жизненными ситуациями, литературными и художественными произведениями;	устный опрос тестовые задания практическая работа
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью.	устный опрос практическая работа
Предметных: -сформированность представлений о роли психологии как науки, истории её возникновения, отраслях психологии;	устный опрос
- сформированность представлений об основных познавательных процессах, их значении в различных сферах жизнедеятельности человека;	устный опрос тестовые задания
- владение основными приёмами развития внимания, памяти, логического мышления, активизации мыслительной деятельности, преодоления стереотипности мышления;	устный опрос тестовые задания практическая работа
- сформированность представлений о личности как единстве социального и биологического, путях формирования личности и её подструктурах;	устный опрос практическая работа
- владение способами определения типа темперамента по характерным психодинамическим особенностям личности;	устный опрос практическая работа
- распознавание эмоционального состояния людей и умение конструктивно реагировать на их негативные эмоции;	устный опрос

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
владение элементарными навыками саморегуляции психоэмоционального состояния;	
- сформированность представлений о процессе самоопределения личности и препятствиях, возникающих на его пути: психологические барьеры, стресс и фрустрация, психологические зависимости;	устный опрос практическая работа
- сформированность представлений о процессе общения, его сторонах, путях передачи информации по вербальным и невербальным каналам;	устный опрос тестовые задания
- владение основными навыками интерпретации невербальных сигналов в общении, идентификации эмоциональных состояний людей по невербальным проявлениям в поведении;	устный опрос
- сформированность представлений о понятии «конфликт», механизмах его развития, различных стилях разрешения конфликта, правилах поведения в конфликтах;	устный опрос тестовые задания практическая работа
- владение способами предупреждения конфликтов;	устный опрос тестовые задания практическая работа
- сформированность представлений об основах делового общения, факторах, способствующих успешности делового общения;	устный опрос
- применение в учебной деятельности навыков публичного выступления и преодоления тревоги и волнения в условиях экзамена.	устный опрос

3.3.17. Рабочая программа учебной дисциплины УД.17 Финансовая грамотность

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Финансовая грамотность» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл дополнительных учебных дисциплин ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного цикла, уровень изучения - базовый.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Основы финансовой грамотности направлены

на достижение следующих целей:

- актуализация дополнительного экономического образования студентов с приоритетом практической, прикладной направленности образовательного процесса;
- повышение социальной адаптации и профессиональной ориентации студентов;
- развитие финансово-экономического образа мышления;
- способности к личному самоопределению и самореализации;
- воспитание ответственности за экономические и финансовые решения;
- уважения к труду и предпринимательской деятельности;
- формирование опыта рационального экономического поведения;
- освоение знаний по финансовой грамотности для будущей работы в качестве специалиста и эффективной самореализации в экономической сфере.

на достижение следующих задач:

- усвоение базовых понятий и терминов курса, используемых для описания процессов и явлений, происходящих в финансовой сфере, для интеграции экономических данных и финансовой информации;
- формирование функциональной финансовой грамотности, позволяющей анализировать проблемы и происходящие изменения в сфере экономики, вырабатывать на этой основе аргументированные суждения, умения оценивать возможные последствия принимаемых решений;
- развитие навыков принятия самостоятельных экономически обоснованных решений;
- выработка навыков проведения исследований экономических явлений в финансовой сфере: анализ, синтез, обобщение финансово-экономической информации, прогнозирование развития явления и поведения людей в финансовой сфере;
- формирование информационной культуры студентов, умение отбирать информацию и работать с ней на различных носителях, понимание роли информации в деятельности человека на финансовом рынке;
- формирование сетевого взаимодействия образовательного учреждения с профессиональными участниками финансового рынка, представителями регулирующих, общественных и некоммерческих организаций.

Освоение содержания учебной дисциплины «Финансовая грамотность» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- развитие способности к самостоятельным решениям в области управления личными финансами;
- сформированность сознательного, активного и ответственного поведения на финансовом рынке: поведения личности, уважающий закон, осознающий свою ответственность за решение, принимаемые в процессе взаимодействия с финансовыми институтами;
- понимание прав и обязанностей в сфере управления личными финансами;
- готовность вести диалог с членами семьи, представителями финансовых институтов по вопросам управления личными финансами, достигать в нем взаимопонимания;
- готовность и способность к финансовому образованию и самообразованию во взрослой жизни;
- сознательное отношение непрерывному финансовому самообразованию как условию достижения финансового благополучия;
- способность обучающегося осуществлять коммуникативную деятельность со сверстниками и педагогом в рамках занятий по финансовой грамотности

метапредметных:

- умение самостоятельно определять финансовые цели и составлять планы по их достижению, осознавая приоритетные и второстепенные задачи;
- умение выявлять альтернативные пути достижения поставленных финансовых целей;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения финансовых проблем;
- умения ориентироваться в различных источниках информации финансового характера, критически оценивать и интерпретировать информацию получаемую из различных источников;
- умения определять значения и функции различных финансовых институтов, ориентироваться в предлагаемых финансовых продуктах, оценивать последствия их использования;
- умения общаться и взаимодействовать с обучающимися и педагогом в рамках занятий по финансовой грамотности

предметных:

- владение базовыми понятиями: личные финансы; сбережения; банк; депозит; кредит; ипотека; процент; инвестирование; финансовый риск; портфель инвестиций; страхование; договор на услуги по страхованию; медицинское страхование; автострахование; страхование жизни; страховой случай; фондовый рынок; ценные бумаги; акции; облигации; налоги; пошлины; сборы; налоговая система; ИНН; налоговый вычет; пеня по налогам;

пенсия; пенсионная система; пенсионные накопления; бизнес; стартап; бизнес-план; бизнес-ангел; венчурный предприниматель; финансовое мошенничество; финансовые пирамиды;

- владение знанием:

- об основных целях управления личными финансами, мотивах сбережений, возможностях и ограничениях использования заёмных средств;

- об устройстве банковской системы, особенностях банковских продуктов для физических лиц, правилах инвестирования денежных средств в банковские продукты и привлечения кредитов;

- о видах финансовых рисков и способах минимизации их последствий для семейного бюджета;

- о функционировании страхового рынка, субъектах страхования, страховых продуктах и их специфике;

- о структуре фондового рынка, основных участниках фондового рынка, ценных бумагах, обращающихся на фондовом рынке, и особенностях инвестирования в них;

- об устройстве налоговой системы государства, правилах налогообложения граждан, содержании основных личных налогов, правах и обязанностях налогоплательщика, последствиях в случае уклонения от уплаты налогов;

- об особенностях пенсионной системы в России, видах пенсий, факторах, определяющих размер пенсии, способах формирования будущей пенсии;

- об основах функционирования и организации бизнеса, структуре бизнес-плана, налогообложении малого бизнеса и источниках его финансирования;

- о видах финансовых мошенничеств и особенностях их функционирования, способах идентификации финансовых мошенничеств среди предлагаемых финансовых продуктов.

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

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

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

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

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

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрируя осознанное поведение на основе традиционных общественных ценностей

ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению.

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические занятия	11
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся	Максимальная

	Всего часов	В т. ч. практические, работы	Контрольные работы	учебная нагрузка (часы)
Банки: чем они могут быть вам полезны в жизни	4	2		4
Фондовый и валютный рынки: как их использовать для роста доходов	6	1		6
Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду	4	1		4
Налоги: почему их надо платить и чем грозит не уплата	4	2		4
Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления	4	1		4
Финансовые механизмы работы фирмы	4	1		4
Собственный бизнес: как создать и не потерять	4	2		4
Риск в мире денег: как защититься от разорения	6	1		6
Итого	36	11		36

Раздел 1. Банки: чем они могут быть вам полезны в жизни

Личные финансы, сбережения, заёмщик, кредитор (заимодавец), кредитно-финансовые посредники, банковская система, коммерческий банк, Центральный банк, банковские операции, вклад, кредит, банковская карта, драгоценные металлы, расчётные операции; финансовые активы, ликвидность, надёжность, доходность, банковский вклад (депозит), банковский процент, риск, вкладчик, инфляция, Роспотребнадзор, валюта вклада, Агентство по страхованию вкладов;

Банковский процент, вкладчик, договор банковского вклада, срок вклада, вклад до востребования, срочный вклад, формула сложных процентов, формула простых процентов, капитализация, валюта вклада; драгоценные металлы, золото, инвестиции, ювелирные изделия, налог на добавленную стоимость, слитки, коллекционные монеты, инвестиционные монеты, обезличенные металлические счета;

Кредит, заём, ссуда, ежемесячный платёж, задолженность, годовой доход, потребительский кооператив, микрофинансовая организация, поручитель; потребительский кредит, ипотечный кредит, автокредит, кредитная карта, срок кредита, сумма кредита, процентная ставка по кредиту, кредитный договор, льготный период, дифференцированные платежи, равные платежи, график платежей, штрафные санкции, просрочка по кредиту, кредитная история.

Раздел 2. Фондовый и валютный рынки: как их использовать для роста доходов

Инвестирование, доходность, финансовый риск, срок инвестирования, инвестиционная стратегия, инвестиционные финансовые инструменты, инвестиционный портфель, диверсификация; рынок ценных бумаг, финансовый рынок, долевые и долговые ценные бумаги, акции, обыкновенные акции, привилегированные акции, дивиденд, уставный капитал компании, акционер, облигации, дисконт, купонные выплаты по облигациям, вексель, доходность ценной бумаги;

Стратегии управления инвестициями, активные инвесторы, пассивные инвесторы, инвестиционный портфель, структура инвестиционного портфеля, диверсификация активов, срок инвестирования, риск, доходность, технический анализ, фундаментальный анализ,

коллективные инвестиции; паевые инвестиционные фонды (ПИФы), пай, открытый ПИФ, интервальный ПИФ, закрытый ПИФ, управляющая компания, доверительное управление.

Раздел 3. Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду

Страхование, страховщик, страхователь, застрахованный, выгодоприобретатель, договор страхования, страховой полис, правила страхования, страховая премия, объект страхования, страховой риск,

страховой случай, страховая выплата; страхование имущества, автострахование (автокаско), аварийный комиссар, агрегатная страховая сумма, неагрегатная страховая сумма, франшиза;

Личное страхование, накопительное страхование, рисковое страхование, медицинское страхование: обязательное и добровольное, выкупная сумма; ответственность, страхование гражданской ответственности, обязательное страхование гражданской ответственности, добровольное страхование гражданской ответственности, третье лицо, ОСАГО, ДСАГО, страхование гражданской ответственности владельцев жилых помещений;

Критерии выбора страховой компании, лицензия на ведение страховой деятельности, страховой портфель, надёжность страховой компании, обоснованный и необоснованный отказ в страховой выплате

Раздел 4. Налоги: почему их надо платить

Налогообложение, налоговая система, налог, прямые и косвенные налоги, налоговый орган, налогоплательщик, идентификационный номер налогоплательщика (ИНН), налоговая декларация, налогово-учебная программа 23 вый агент, налоговое правонарушение, налоговые санкции, пеня по налогам; налог на доходы физических лиц (НДФЛ), транспортный налог, земельный налог, налог на имущество физических лиц.

Раздел 5. Обеспеченная старость: возможности пенсионного накопления

Пенсия, пенсионная система, пенсионный фонд, страховой взнос, страховой стаж, страховая пенсия по старости, индивидуальный пенсионный коэффициент, накопительная пенсия; накопительная пенсия, негосударственный пенсионный фонд, управляющая компания, инвестирование пенсионных накоплений;

Надёжность негосударственного пенсионного фонда, доходность от инвестирования пенсионных накоплений, срок функционирования негосударственного пенсионного фонда;

Раздел 6. Финансовые механизмы работы фирмы

Система управления финансами, совокупность форм и методов, с помощью которых предприятие обеспечивает себя необходимыми денежными средствами, достигает нормального уровня стабильности и ликвидности, обеспечивает рентабельную **работу**, и получение максимальной прибыли.

Раздел 7. Собственный бизнес: как создать и не потерять

Бизнес, предпринимательство, стартап, организационно-правовая форма, индивидуальный предприниматель, хозяйственное общество, вид экономической деятельности; бизнес-план, планирование, бизнес-идея, организационная структура фирмы, финансовый план, срок окупаемости, маркетинг, потребители, конкуренты, точка безубыточности;

Доходы, расходы, прибыль, чистая прибыль, собственный капитал, уставный капитал, заёмный капитал, кредит, лизинг, основные средства, оборотные средства, стартап, бизнес-ангел, венчурный ин. налогообложение, общий режим налогообложения бизнеса, упрощённая система налогообложения (УСН), единый сельскохозяйственный налог (ЕСХН), единый налог на вменённый доход, патентная система налогообложения (ПСН);

Предпринимательская деятельность, финансовые риски, риск снижения финансовой устойчивости организации, риск неплатежеспособности, инфляционный риск, валютный риск.

Раздел.8 Риски в мире денег: как защититься от разорения

Финансовое мошенничество, финансовая пирамида;

Фишинг, фарминг, Evil Twin / Honeypot, нигерийское письмо, хайп (от англ. HYIP);

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Социально-экономических дисциплин и истории». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Жданова А.О, Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся.

Среднее профессиональное образование.-М.: ВАКО,2020г.

Жданова А.О, Зятков М.А. Финансовая грамотность: Рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование.- ВАКО, 2020г.

Интернет-ресурсы -

catalog.iot.ru – каталог образовательных ресурсов в сети Интернет

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в форме устного и письменного опроса, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов; исследований, презентаций, рефератов.

По окончании всего курса обучения учебным планом предусмотрен дифференцированный зачет

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностные результаты - развитие способности к самостоятельным решениям в области управления личными финансами; - сформированность сознательного, активного и ответственного поведения на финансовом рынке: поведения личности, уважающий закон, осознающий свою ответственность за решение, принимаемые в процессе взаимодействия с финансовыми институтами; - понимание прав и обязанностей в сфере управления личными финансами; - готовность вести диалог с членами семьи, представителями финансовых институтов по вопросам управления личными финансами, достигать в нем взаимопонимания; - готовность и способность к финансовому образованию и самообразованию во взрослой жизни; - сознательное отношение непрерывному финансовому самообразованию как условию достижения финансового благополучия; - способность обучающегося осуществлять коммуникативную деятельность со сверстниками и педагогом в рамках занятий по финансовой грамотности	
Метапредметные - умение самостоятельно определять финансовые цели и составлять планы по их достижению, осознавая приоритетные и второстепенные задачи; - умение выявлять альтернативные пути достижения поставленных финансовых целей;	Практические работы Составление различных таблиц

- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения финансовых проблем; - умения ориентироваться в различных источниках информации финансового характера, критически оценивать и интерпретировать информацию получаемую из различных источников; - умения определять значения и функции различных финансовых институтов, ориентироваться в предлагаемых финансовых продуктах, оценивать последствия их использования; - умения общаться и взаимодействовать с обучающимися и педагогом в рамках занятий по финансовой грамотности	Составление кроссвордов
Предметные	
- владение базовыми понятиями: личные финансы; сбережения; банк; депозит; кредит; ипотека; процент; инвестирование; финансовый риск; портфель инвестиций; страхование; договор на услуги по страхованию; медицинское страхование; автострахование; страхование жизни; страховой случай; фондовый рынок; ценные бумаги; акции; облигации; налоги; пошлины; сборы; налоговая система; ИНН; налоговый вычет; пеня по налогам; пенсия; пенсионная система; пенсионные накопления; бизнес; стартап; бизнес-план; бизнес-ангел; венчурный предприниматель; финансовое мошенничество; финансовые пирамиды; - владение знанием: - об основных целях управления личными финансами, мотивах сбережений, возможностях и ограничениях использования заёмных средств; - об устройстве банковской системы, особенностях банковских продуктов для физических лиц, правилах инвестирования денежных средств в банковские продукты и привлечения кредитов; - о видах финансовых рисков и способах минимизации их последствий для семейного бюджета; - о функционировании страхового рынка, субъектах страхования, страховых продуктах и их специфике; - о структуре фондового рынка, основных участниках фондового рынка, ценных бумагах, обращающихся на фондовом рынке, и особенностях инвестирования в них; - об устройстве налоговой системы государства, правилах налогообложения граждан, содержании основных личных налогов, правах и обязанностях налогоплательщика, последствиях в случае уклонения от уплаты налогов; - об особенностях пенсионной системы в России, видах пенсий, факторах, определяющих размер пенсии, способах формирования будущей пенсии; - об основах функционирования и организации бизнеса, структуре бизнес-плана, налогообложении малого бизнеса и источниках его финансирования; - о видах финансовых мошенничеств и особенностях их функционирования, способах идентификации финансовых мошенничеств среди предлагаемых финансовых продуктов.	Фронтальный опрос Тестовое задание Практические работы Составление опорных конспектов Зачетное тестирование, внеаудиторная самостоятельная работа.

3.3.18. Рабочая программа учебной дисциплины УД.18 Индивидуальный проект

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Индивидуальный проект» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл дополнительных учебных дисциплин ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО естественнонаучного цикла, уровень изучения - базовый

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

Изучение дисциплины обеспечивает удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся; развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной и ценностно - смысловой сферы; развитие навыков самообразования и самопроектирования.

Содержание дисциплины создает условия для:

- 1) развития общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;
- 2) овладения систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности;
- 3) развития способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;
- 4) обеспечения академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования;
- 5) обеспечения профессиональной ориентации обучающихся.

Освоение содержания учебной дисциплины «Индивидуальный проект» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностных:

- сформированность навыков самостоятельной работы при выполнении практических исследовательских работ;
- сформированность внутренней позиции обучающегося, адекватной мотивации к исследовательской деятельности
- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению,
- сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в 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;
- 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 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

Предметных

самостоятельно писать рефераты, доклады;
 делать выписки, составлять тезисы, конспекты статей;
 работать со справочной литературой, пользоваться каталогами, составлять библиографию;
 формулировать тему работы, её цели, ставить задачи исследования;
 оформлять исследовательскую работу;
 выступать с докладами, презентациями, принимать участие в дискуссии..
 уметь работать с научной литературой, осуществлять поиск необходимой информации;
 выработать умение работы над рефератами, докладами, прививать навыки публичного выступления;
 создать условия для саморазвития, самореализации, самовыражения.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	42
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
практические работы	16
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование частей разделов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Максимальная учебная нагрузка (часы)
	Всего часов	В т. ч. практические работы	Контрольные работы	
Введение	2	-	-	2
Основные понятия исследовательской деятельности	4	-	-	4
Технология работы с информационными источниками	10	5	-	10
Технология выполнения исследовательской работы	14	7	-	14
Представление результатов исследовательской работы	12	4	-	12

Итого	42	16	-	42

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение

Цели и задачи освоения дисциплины. Место и роль научных исследований в познавательной деятельности обучающегося. Характеристика поисковой и исследовательской работы, анализ ее содержания и особенностей.

Основные понятия исследовательской деятельности

Методология учебно-исследовательской работы. Основные понятия, используемые при работе с исследовательским проектом: *наука, научное познание, научное исследование, исследовательская работа*. Объект и предмет науки. Методы организации исследований.

Теоретические методы: теоретический анализ и синтез, абстрагирование, конкретизация и идеализация, аналогия, моделирование, сравнительный и ретроспективный анализ, классификация. *Эмпирические методы:* наблюдение, беседа, тестирование, самооценка, эксперимент, экспертиза, описание, изучение документации. Виды исследовательских работ: доклад, тезисы, стендовый доклад, литературный обзор, рецензия, научная статья, научный отчет, реферат, проект, учебно-исследовательская работа. Этапы исследовательского процесса. Постановка научной задачи и формулирование целей и задач исследований.

Установление границ исследований и формулировка рабочей гипотезы. Структурирование систем и порядок проведения исследования. Планирование исследований.

Технология работы с информационными источниками

Поиск информации. Информационное обеспечение исследования. Информационно-поисковые системы. Использование ключевых слов, фраз для поиска информации. Организация работы с литературой, способы получения и фиксации информации. Поиск и обобщение информации по заданной теме в сети Интернет. Работа со специализированными базами данных. Работа с библиотечными каталогами, справочными материалами, периодическими изданиями.

Накопление и обработка информации. Цели, задачи и пути накопления информации. Документальный поток информации. Накопление и обработка научной информации. Организация работы по накоплению информации. Способы обработки информации. Работа с литературой. Составление аннотации статьи. Составление простого и сложного плана информационного текста литературного источника. Составление тезисов литературы.

Технология выполнения исследовательской работы

Структура исследовательской работы. Формальная структура исследования: введение, основная часть, заключение, список литературы (библиография), приложения.

Требование к каждой из этих составляющих. Логика построения работы; требования по отношению к используемым терминам и понятиям. *Центральная тема исследования и ее обоснование:* актуальность, теоретическая значимость, практическая значимость. Объект и предмет исследования; их взаимосвязь, сходство и различие. Цель и задачи исследования. Гипотеза исследования. Апробация работы. Формулировка темы и составление плана собственного исследования. Определение объекта, предмета, цели и задачи собственного исследования. Особенности проблемы и гипотезы собственной научно-исследовательской работы. Анализ проектов и выпускных квалификационных работ на правильность определения объекта и предмета, формулировку цели, задач, гипотезы, значимости исследования и положений, выносимых на защиту.

Правила оформления исследовательской работы. Общие правила оформления текста научно-исследовательской работы: формат, объем, шрифт, интервал, поля, нумерация, строки, заголовки, сноски и примечания, приложения. Подготовка и окончательное оформление списка литературы. Основные правила оформления приложений. Требования к орфографической и стилистической грамотности работы, к соблюдению некоторых технических правил: поля, сноски, красные строки и т.д. Знакомство с ранее выполненными

проектами и выпускными квалификационными работами. Анализ особенностей оформления работ. Составление списка литературы по теме исследования.

Представление результатов исследовательской работы

Презентация исследовательских работ. Технология публичного выступления. Подготовка доклада. Требования к докладу. Психологический аспект готовности к выступлению. Культура выступления и дискуссии. Речевые ошибки. Речевое поведение. Освоение приемов тренировки речевого аппарата. Отработка темпа и ритма речи. Научный спор и дискуссия. Использование мультимедийных презентаций для сопровождения выступления. Подготовка презентации. Основные правила разработки презентации. Подготовка к участию в научно-практических конференциях. Участие в конференции студенческих исследовательских работ.

Оценка (самооценка) успешности выполнения исследовательской работы. Основные критерии оценивания исследовательских работ.

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации программы дисциплины имеется кабинет «Информатики и ИКТ». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

1. Пастухова И.П. Тарасова Н. В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов. Москва. Издательский центр «Академия», 2015. – 92с.

Интернет-ресурсы:

КнигаФонд: электронно-библиотечная система, ориентированная на широкую пользовательскую аудиторию, заинтересованную в высококачественных и полных источниках научной и учебной информации, повышении культурного, образовательного и профессионального уровня. URL: <http://www.knigafund.ru/>.

Лапчик М.П. Подготовка педагогических кадров в условиях информатизации образования. Учебное пособие. // Knigafund.ru: электронно-библиотечная система. 2013. URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56925.

Университетская библиотека ONLINE: электронно-библиотечная система, ориентированная на учащихся, студентов, аспирантов, преподавателей, научных работников. URL: <http://biblioclub.ru/>.

Утемов В.В. Оформление результатов педагогического исследования: учебно-методическое пособие // E.lanbook.com: электронно-библиотечная система. 2014. URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=52032.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проверки аудиторной и самостоятельной внеаудиторной работы, выполнения индивидуальных проектов.

Формой итогового контроля по дисциплине является зачет. Условием допуска обучающихся к итоговому контролю является выполнение всех заданий по учебной дисциплине.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Раздел I. Основные понятия исследовательской деятельности. содержание понятий: наука, научное познание, научное	*Поиск примеров исследовательской деятельности в практической деятельности человека.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса по образцу;

<i>исследование, исследовательская работа;</i> <i>виды исследовательских работ;</i> <i>методы исследования.</i>	<i>*Демонстрация умения определять вид исследовательской работы.</i> <i>*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>*Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<i>Промежуточная аттестация</i> <i>в форме дифференцированного зачета в виде:</i> <i>-тестирования,</i> <i>- продукта индивидуального проекта</i>
Раздел 2. Технология работы с информационными источниками. - способы поиска и накопления необходимой информации, ее обработки и оформления результатов.	<i>*Демонстрация умения осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.</i> <i>*Выполнение преобразования информации в наглядную форму (построение таблиц, схем) с помощью программы Word.</i> <i>*Выполнение преобразования информации в наглядную форму (построение графиков, диаграмм) с помощью программы Excel.</i> <i>*Создание и использование базы данных для поиска информации.</i> <i>*Отправка и получение информации по электронной почте.</i> <i>*Использование внешних устройств, подключаемых к компьютеру, для выполнения различных задач.</i>	<i>Текущий контроль:</i> <i>*Оценка преподавателя контрольной работы по оценочной ведомости.</i> <i>*Оценка преподавателя результатов выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы и защиты практических работ по оценочной ведомости.</i> <i>*Тестирование в программе Nettest по эталону.</i> <i>*Оценка преподавателя и взаимооценка защиты реферата, сообщения по оценочной ведомости.</i> <i>Промежуточная аттестация</i> <i>в форме дифференцированного зачета в виде:</i> <i>-тестирования,</i> <i>- продукта индивидуального проекта</i>
Раздел 3. Технология выполнения исследовательской работы. - общую структуру и научный аппарат исследовательской работы	<i>*Анализ структуры учебных исследовательских работ.</i> <i>*Определение объекта исследования, формулирование цели и составление плана исследовательской работы.</i> <i>*Составление и оформление исследовательской работы.</i>	<i>Текущий контроль:</i> <i>*Тестирование в программе Nettest по эталону.</i> <i>*Оценка преподавателя результатов выполнения практической работы и</i>

		<i>внеаудиторной (самостоятельной) работы по оценочной ведомости.</i>
Раздел 4. Представление результатов исследовательской работы. способы представления результатов исследовательской работы. основные требования к процедуре защиты исследовательской работы; основные критерии оценки исследовательской работы.	*Выполнение и демонстрация исследовательских работ с использованием средств информационных технологий. *Демонстрация умения публичного выступления.	Текущий контроль: *Самооценка и взаимооценка исследовательской работы по оценочной ведомости. *Оценка преподавателем результатов выполнения и защиты исследовательских работ по оценочной ведомости. *Тестирование в программе Nettest по эталону. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования, - продукта индивидуального проекта

3.3.19. Рабочая программа учебной дисциплины УД.19 Экология

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Экология» является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общеобразовательный цикл дополнительных учебных дисциплин, для профессий СПО естественнонаучного цикла, уровень изучения - базовый

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

Содержание программы «Экология» направлено на достижение следующих **целей:**

- получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно -научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;

воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;

- использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебная дисциплина «Экология» изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, базируется на знаниях обучающихся, полученных при изучении биологии, химии, физики, географии в основной школе. Вместе с тем изучение экологии имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования, специфики осваиваемых профессий СПО или специальностей СПО.

Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения студентами, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При отборе содержания учебной дисциплины «Экология» использован культуросообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

В целом учебная дисциплина «Экология», в содержании которой ведущим компонентом являются научные знания и научные методы познания, не только позволяет сформировать у студентов целостную картину мира, но и пробуждает у них эмоционально-ценностное отношение к изучаемому материалу, готовность к выбору действий определенной направленности, умение критически оценивать свои и чужие действия и поступки.

Изучение общеобразовательной учебной дисциплины «Экология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС)

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

личностных:

устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

метапредметных:

овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;

умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

предметных:

сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество — природа»;

сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

Содержание учебной дисциплины направлена на развитие общих компетенций:

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

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

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

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировав осознанное поведение на основе традиционных общественных ценностей

ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению.

ОК . 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
практические работы	5
контрольные работы	-
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение 3 ч.

Объект изучения экологии — взаимодействие живых систем. *История развития экологии. Методы, используемые в экологических исследованиях*¹. Роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей.

Значение экологии в освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.

Экология как научная дисциплина 13 ч.

Общая экология. Среда обитания и факторы среды. Общие закономерности действия факторов среды на организм. Популяция. Экосистема. Биосфера.

Социальная экология. Предмет изучения социальной экологии. Среда, окружающая человека, ее специфика и состояние. *Демография и проблемы экологии. Природные ресурсы, используемые человеком*. Понятие «загрязнение среды».

Прикладная экология. Экологические проблемы: региональные и глобальные. Причины возникновения глобальных экологических проблем. *Возможные способы решения глобальных экологических проблем*.

Демонстрации,

Экологические факторы и их влияние на организмы.

Межвидовые отношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм.

Практическое занятие:

Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах местности, окружающей обучающегося.

Среда обитания человека и экологическая безопасность 24 ч.

Среда обитания человека. Окружающая человека среда и ее компоненты. Естественная и искусственная среды обитания человека. Социальная среда.

Основные экологические требования к компонентам окружающей человека среды. Контроль за качеством воздуха, воды, продуктов питания.

Городская среда. Городская квартира и требования к ее экологической безопасности.

Шум и вибрация в городских условиях. Влияние шума и вибрации на здоровье городского человека.

Экологические вопросы строительства в городе. Экологические требования к организации строительства в городе. Материалы, используемые в строительстве жилых домов и нежилых помещений. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства.

Дороги и дорожное строительство в городе. Экологические требования к дорожному строительству в городе. Материалы, используемые при дорожном строительстве в городе. Их экологическая безопасность. Контроль за качеством строительства дорог.

Экологические проблемы промышленных и бытовых отходов в городе. Твердые бытовые отходы и способы их утилизации. Современные способы переработки промышленных и бытовых отходов.

Сельская среда. Особенности среды обитания человека в условиях сельской местности.

Сельское хозяйство и его экологические проблемы. *Пути решения экологических проблем сельского хозяйства*.

Демонстрация: Схема агроэкосистемы.

Практическое занятие

Описание жилища человека как искусственной экосистемы.

Концепция устойчивого развития 16 ч.

Возникновение концепции устойчивого развития. Глобальные экологические проблемы и способы их решения. Возникновение экологических понятий «устойчивость» и «устойчивое развитие». Эволюция взглядов на устойчивое развитие. Переход к модели «Устойчивость и развитие».

«Устойчивость и развитие». Способы решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Экономический, социальный, культурный и экологический способы устойчивости, их взаимодействие и взаимовлияние. Экологические след и индекс человеческого развития.

Демонстрации

Использование ресурсов и развитие человеческого потенциала

Охрана природы 16 ч.

Природоохранная деятельность. История охраны природы в России. Типы организаций, способствующих охране природы. Заповедники, заказники, национальные парки, памятники природы. Особо охраняемые природные территории и их законодательный статус.

Экологические кризисы и экологические ситуации. Экологические проблемы России.

Природные ресурсы и их охрана. Природно-территориальные аспекты экологических проблем. Социально-экономические аспекты экологических проблем.

Природные ресурсы и способы их охраны. Охрана водных ресурсов в России. Охрана почвенных ресурсов в России. Охрана лесных ресурсов в России. Возможности управления экологическими системами (на примере лесных биогеоценозов и водных биоценозов).

Демонстрации

Ярусность растительного сообщества.

Пищевые цепи и сети в биоценозе.

Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме.

Особо охраняемые природные территории России.

Практическое занятие

Сравнительное описание естественных природных систем и агроэкосистемы.

Экскурсия «Естественные и искусственные экосистемы района, окружающего студента».

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ЭКОЛОГИЯ

4.1. Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Химии, биологии, географии». Оборудование учебного кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Экология: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Котелевская Я.В., Куко И.В., Скворцов П.М., Титов Е.В.; под ред. Е.В.Титова.-2-е изд., стер. –М. : Издательский центр «Академия», 2017г.

Интернет-ресурсы

<http://ecologysite.ru/>- каталог экологических сайтов

<http://www.ecoculture.ru/>- сайт экологического просвещения

<http://www.ecocommunitv.ru/>- информационный сайт, освещающий проблемы экологии России

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОЛОГИЯ»

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

В результате освоения учебной дисциплины «Экология» обучающийся должен знать/ уметь: Введение Познакомиться с объектом изучения экологии. Определить роль экологии в формировании современной картины мира и в практической деятельности людей. Показать значение экологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования.	Анализ и оценка предложенных понятий по изучаемой теме при устном и письменном опросе. Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения экологических понятий. Анализ и оценка результата выполнения домашней работы.
ЭКОЛОГИЯ КАК НАУЧНАЯ ДИСЦИПЛИНА Общая экология Уметь выявлять общие закономерности действия факторов среды на организм. Получить представления о популяции, экосистеме, биосфере. Социальная экология Познакомиться с предметом изучения социальной экологии. Уметь выделять основные черты среды, окружающей человека. Прикладная экология Уметь выявлять региональные экологические проблемы и указывать причины их возникновения, а также возможные пути снижения последствий на окружающую среду.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения основных понятий экологии. Анализ и оценка понимания и усвоения основных экологических понятий по изучаемой теме при устном и письменном опросе. Анализ и оценка результата выполнения контрольной работы, тестирования, самостоятельной работы, домашней работы, отчёта о внеаудиторной самостоятельной работе. Экспертное наблюдение и оценка отчета выполнения лабораторной/практической работы. Оценка написания, защиты, выступления докладов, рефератов, сообщений, презентаций. Оценка результата тестирования. Оценка результата составления экологических схем. Оценка результата заполнения таблиц.
СРЕДА ОБИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ Среда обитания человека ■ Овладеть знаниями об особенностях среды обитания человека и её основных компонентов. Уметь формировать	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения основных понятий экологии. Анализ и оценка понимания и усвоения основных экологических понятий по

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

КОНЦЕПЦИЯ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ Возникновение концепции устойчивого развития Знать основные положения концепции устойчивого развития и причины её возникновения. Уметь формировать собственную позицию по отношению к сведениям, касающимся понятия «устойчивое развитие» Устойчивость и развитие Знать основные способы решения экологических проблем в рамках концепции «Устойчивость и развитие». Уметь различать экономическую, социальную, культурную и экологическую устойчивость. Уметь вычислять индекс человеческого развития по отношению к окружающей среде.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения основных понятий экологии. Анализ и оценка понимания и усвоения основных экологических понятий по изучаемой теме при устном и письменном опросе. Анализ и оценка результата выполнения контрольной работы, тестирования, самостоятельной работы, домашней работы, отчёта о внеаудиторной самостоятельной работе. Экспертное наблюдение и оценка отчета выполнения лабораторной/практической работы. Оценка написания, защиты, выступления докладов, рефератов, сообщений, презентаций. Оценка результата тестирования. Оценка результата заполнения таблиц. Оценка результата составления экологических схем.
ОХРАНА ПРИРОДЫ Природоохранная деятельность ■ Знать историю охраны природы в России и основные типы организаций,	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения основных понятий экологии. Анализ и оценка понимания усвоения основных экологических понятий по изучаемой теме при устном и письменном опросе. Анализ и оценка результата выполнения контрольной работы, тестирования, самостоятельной работы, домашней работы, отчёта о внеаудиторной самостоятельной работе. Экспертное наблюдение и оценка отчета вы-

3.4. Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла

3.4.1. Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла **ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6,	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд,	основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов,

ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять источники микробиологического загрязнения; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	микробиология основных пищевых продуктов; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	
	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; загрязнения	
	проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания
	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	
	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	80
в том числе:	

теоретическое обучение	36
лабораторные занятия	-
практические занятия	36
самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет	

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9,10
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве	21	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	8	
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	2	
	2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	2	
	3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	
	4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	2	
	Тематика практических занятий	4	
	1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2	
	Изучение под микроскопом микроорганизмов	2	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	5	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	1	
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	1	

	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	1	
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	1	
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания Схема микробиологического контроля	1	
	Тематика практических занятий	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
Раздел 2	Основы физиологии питания	30	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	2	
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	2	
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	Тематика практических занятий	8	

	1. Изучение схемы пищеварительного тракта.	4	ПК 5.1-5.5
	2. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	4	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	
	Тематика практических занятий	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2	
	2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	
	Тематика практических занятий	4	
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	3	
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	18	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10

Личная и производственная гигиена	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	1	
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1	
	Тематика практических занятий	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	3	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1	
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1	

	Тематика практических занятий	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	4	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. 1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2	
	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2	
Всего:		72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены». Оборудование кабинета согласно павпорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016

Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии и питания, санитарии и гигиены: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / Т.А.. Лаушкина, – 4-е изд.стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.4.2 Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла **ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором придется работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

	Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	80
Самостоятельная работа	8
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	32
практические занятия	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	
	Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	
	3. Классификация продовольственных товаров.	2	
	4. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	Тематика лабораторных работ	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	1	
	2. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 3	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7,9,10

Товароведная характеристика зерновых товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	ПК 5.1-5.5
	Тематика лабораторных работ	2	ОК 1-7,9,10
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7,9,10
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лабораторных работ	2	
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7,9,10
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лабораторных работ	4	ОК 1-7,9,10
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2 2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5

			ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	12	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	
	Тематика лабораторных работ	8	
	Органолептическая оценка качества мяса	4	
	Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	14	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	2	
	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	2	
	Тематика лабораторных работ	8	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	4	
	2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	

Тема 8. Товароведная ха- рактеристика кон- дитерских и вкусо- вых товаров	Содержание учебного материала	14	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	8	
	Тематика лабораторных работ	6	
	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	6	
	Самостоятельная работа обучающихся		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	3	
Всего:		72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется кабинет «Товароведения продовольственных товаров». Оборудование кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Епифанова М.В.. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / М.В. Епифанова, – 2-е изд.стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация:

		- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

3.4.3 Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности;

		правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	82
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные занятия	-
практические занятия	36
самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет	

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование раз- делов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	28	
Тема 1.1 Классификация и характеристика ос- новных типов орга- низаций питания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основ- ных типов организаций питания. Специализация организаций питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение норматив- ных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных произ- водственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 1.2 Принципы органи- зации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	26	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2	
	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2	
	Характеристика способов кулинарной обработки	2	
	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	
	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной про- дукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации ра- бочих мест в суповом и соусном отделениях		
	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной про- дукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	
	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2	

	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания		
	Тематика практических занятий	14	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	6	
	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	4	
	Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	42	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	16	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий	8	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	4	

	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	16	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Тематика практических занятий	8	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	4	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	Тематика практических занятий	8	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	6	

	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Всего:		80	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места». Оборудование кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для студентов учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. стер.– М. : Издательский центр «Академия», 2019.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Не удовлетворительно

3.4.4 Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих и соответствует с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОП.05 Основы калькуляции и учета

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

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

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда, санитарной и экологической безопасности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	66

	общественного питания, ее роль и значение в экономике страны» Урок 15. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Урок 16. Практическое занятие №8 «Ресурсы предприятий». Урок 17. Практическое занятие №9 «Пути ресурсосбережения в организации».	1 1 1 1 2	ОК 1-ОК5, ОК7,
	Урок 18. Организационно-правовые формы предприятий, виды и особенности. Урок 19. Практическое занятие №10. «Правовое регулирование хозяйственных отношений». Урок 20. Практическое занятие №11 «Теория трудовой стоимости, теория предельной полезности и издержек производства». Урок 21 – 22. Практическое занятие №12. «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности». (Решение ситуационных задач)		
Тема 1.3. Денежно – кредитная система	Источники информации 1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov.ru,http:// bibliotekar. Ru		
	Содержание учебного материала	7	ОК 1-ОК5, ОК7,
	Урок 23. Роль денег, формы и функции денег. Урок 24 Практическое занятие №13 «Экономическое понятие функции денег». Урок 25 - 26 Практическое занятие № 14 «Роль центрального банка и банковская система». Урок 27 - 28 Практическое занятие №15 «Причины и последствия инфляции». Урок 29. Практическое занятие №16 «Особенности экономического обращения ценных бумаг: документарных и бездокументарных»	1 1 2 2 1	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК 1-ОК5, ОК7,
Тема 1.4. Государство и экономика	Содержание учебного материала	7	ОК 1-ОК5, ОК7,
	Урок 30. Роль государства в развитии экономики.	1	ОК 1-ОК5, ОК7,
	Урок 31. Практическое занятие №17 «Как сочетаются механизм свободной конкуренции и система государственного регулирования экономики».	1	ОК7,
	Урок 32. Налоги и налогообложение	1	
	Урок 33. Практическое занятие №18 «Функции и виды налогов».	1 1	

	Урок 34. Практическое занятие №19 «Понятие штрафы, санкции, возмещение ущерба». Урок 35. Государственный бюджет. Урок 36. Практическое занятие №20 «Сущность государственного бюджета» Урок 37. Практическое занятие №21 «Основы денежно – кредитной политики».	1	
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда			
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	12	
	Урок 38. Основные понятия трудового законодательства.	1	ОК 1-ОК5, ОК7,
	Урок 39. Правовое регулирование трудовых отношений.	1	
	Урок 40. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха.	1	
	Урок 41. Практическое занятие №22. «Дисциплина труда и трудовой распорядок».		ОК 1-ОК5, ОК7,
	Урок 42. Материальная ответственность сторон трудового договора.		
	Урок 43. Практическое занятие №23 «Договор о материальной ответственности».		
	Урок 44. Защита трудовых прав работников.		
	Урок 45. Практическое занятие №24 «Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора»	1	ОК 1-ОК5, ОК7,
	Урок 46 - 47 Практическое занятие №25 «Понятие и порядок заключения договора о материальной ответственности»	2	ОК 1-ОК5, ОК7,
	Урок 48 - 49 Практическое занятие №26 «Определение материальной ответственности работодателей и работников». Решение ситуационных задач.	2	
	Источники информации Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).		
	Содержание учебного материала		
	Урок 50. Политика государства в области оплаты труда.	1	ОК 1-ОК5, ОК7,
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Урок 51. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству.	1	
	Урок 52. Формы и системы заработной платы.	1	
	Урок 53. Практическое занятие №27 «Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы».	1	
	Урок 54. Мотивация труда, виды и способы.	1	ОК 1-ОК5, ОК7,
	Урок 55. Практическое занятие №28 «Техническое нормирование труда».	1	
	Урок 56. Гарантии и компенсации при оплате труда.	1	ОК 1-ОК5, ОК7,
	Урок 57. Удержания из заработной платы, их виды.	1	

	Урок 58. Практическое занятие №29 «Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся».		
	Урок 59 -60. Практическое занятие №30 «Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда»	2	ОК 1-ОК5, ОК7,
	Урок 61 - 63. Практическое занятие №31 «Удержания из заработной платы: порядок начисления различных удержаний».	3	
	Урок 64 – 66. Практическое занятие №32 «Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ», решить ситуационные правовые задачи.	3	
Всего аудиторных занятий (включая практические занятия)		66	

4. Условия реализации программы дисциплины

4.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется кабинет «Социально-экономических дисциплин и истории». Оборудование кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля :учебник/А.И.Гомола, В.Е.Кириллов, П.А. Жанин.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014

Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования/ Е.А. певцова.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2016г.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета -письменных/ устных ответов, -тестирования.

-виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы		
-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

3.4.5 Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла **ОП. 05 «Основы калькуляции и учета»**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина имеет связь с дисциплиной ОП. 05 «Основы калькуляции и учета»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

	ориентироваться в экстренной ситуации	способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	98
в том числе:	
теоретическое обучение	56
лабораторные занятия	-
практические занятия	42
самостоятельная работа ²	
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет	

² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	10	
	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	2	
	Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	4	
	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/	-	
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	46	
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2	
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	4	
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления	4	
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	2	
	Тематика практических занятий	30	
	1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	6	

	3. Калькуляция розничных цен на простые блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек.	6	5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	4. Калькуляция розничных цен на сложные блюда и полуфабрикаты. Оформление калькуляционных карточек	6	
	5. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек	6	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	6	
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответственность материально-ответственных лиц	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) 1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/	-	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	6	
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	
Тема 5.	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2-1.5

Учет продуктов на производстве, отпуску и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	2	2.2-2.5 3.2-3.5
	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	4.2-4.5 5.2-5.5
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2	OK1-OK5, OK9, OK10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12	ПК 1.2-1.5
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	6	2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5
	Оформление документов при отпуске изделий кухни и учета готовых изделий в кондитерском цехе.	6	5.2-5.5 OK1-5, 9, 10
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	12	ПК 1.2-1.5
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам	4	2.2-2.5
	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	2	3.2-3.5 4.2-4.5
	Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче	4	5.2-5.5 OK1-5, 9, 10
	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2	
	Дифференцированный зачет		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. Источники информации Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/	-	
Всего:		98	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется кабинет «Социально-экономических дисциплин и истории». Оборудование кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб. пособие для учащихся учреждений нач.проф. образования / И.П. Потапова. – 3-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, - реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей;		

- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	и т.д.	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла

ОП.06 «Охрана труда»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травм безопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	-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 инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

	-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия	-
практические занятия	10
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет	

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала 1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	2	ОК 1-7, ОК 9,10
Раздел 1	Нормативно - правовая база охраны труда	12	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала 1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	Тематика практических работ	2	

	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников.		

	Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	1	
Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания	8	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала	2	
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		
	2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
Тема 2.2	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, ОК 9,10

Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травм опасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение нормативных материалов.	1	
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность	16	
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		

	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров		
	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы		

	предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	Тематика практических занятий	4	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	2	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др		
	Дифференцированный зачет		
Всего:		36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда». Оборудование кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/В.М. Калинина.-М.: Издательский центр «Академия»,2017г.

5 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Знание: -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 инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль
Умения: -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 т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i>	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций. - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация:

-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла **ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»** **(немецкий язык)**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельно-

ОК 02	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска.	оменклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научна» и профес-
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы.	Особенности социального и-культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.

ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<i>Общие умения</i> использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; <i>Диалогическая речь</i> участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик - ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; <i>Монологическая речь</i> делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность; <i>Письменная речь</i>	профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; порядок слов в предложении, простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами und, aber; имя существительное: его основные функции в предложении; определение его рода, склонение имен существительных, имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой, основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля, употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения, склонение имен прилагательных; глагол, понятие глагола-связки, образование и употребление глаголов в PrSsens, Prateritum, Perfekt, Futurum, Plusquamperfekt.

	небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом; <i>Аудирование</i> понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных ситуациях повседневного общения; отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию; <i>Чтение</i> извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	•

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объём учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	70
Работа студентов во взаимодействии с преподавателем	70
Освоение лексики по теме	20
Выполнение лексико-грамматических упражнений	19
Чтение и перевод текстов	10
Составление диалогических высказываний	20
Подготовка презентаций по теме	1
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности студентов	Объем в часах	Уровень усвоения

		70	
Введение		2	
Тема 1. Моя будущая профессиональная деятельность	Лексический материал: профессия повар, кондитер Грамматический материал: местоимения (личные, притяжательные, возвратные); предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; понятие глагола-связки Практическая работа студентов: освоение лексического материала по теме, чтение и перевод текстов, выполнение лексико-грамматических упражнений	8	
Тема 2. Предприятия общественного питания	Лексический материал: типы предприятий общественного питания, персонал Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения, склонение имен существительных Практическая работа студентов: освоение лексического материала по теме, чтение и перевод текстов, выполнение лексико-грамматических упражнений	6	
Тема 3. Блюда и кулинарные изделия	Лексический материал: названия блюд, виды меню и его структура Грамматический материал: - артикль: определенный, неопределенный, нулевой, основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля, употребление существительных без артикля Практическая работа студентов: освоение лексического материала по теме, выполнение лексико-грамматических упражнений (составить меню ресторана, кафе)	10	
Тема 4. Речевой этикет в профессиональной деятельности повара	Лексический материал: Речевой этикет в профессиональной деятельности Грамматический материал: - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения, склонение имен прилагательных Практическая работа студентов: освоение лексического материала по теме, выполнение лексико-грамматических упражнений (нарисовать схематическое изображение столовой техникума)	14	
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Лексический материал: кухонная, сервировочная и барная посуда Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Prasens Практическая работа студентов: освоение лексиче-	8	

Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане, кафе	Лексический материал: обслуживание посетителей (диалоги) Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Präteritum Практическая работа студентов: освоение лексиче-	6	
Тема 7. Система заку- пок и хранения продуктов	Лексический материал: система закупок и хранения продуктов Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Perfekt Практическая работа студентов: освоение лексиче-	6	
Тема 8. Органи- зация работы официанта и бармена	Лексический материал: организация работы офици- анта и бармена Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Plusquamperfekt	6	
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приго- товления блюд	Лексический материал: кухни разных стран Грамматический материал: - сложносочиненные и сложноподчиненные предложе- ния Практическая работа студентов: освоение лексиче- ского материала по теме, подготовить презентации по национальным кухням	4	
	Дифференцированный зачет		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет «Иностранный язык». Оборудование кабинета согласно паспорту кабинета.

Информационное обеспечение обучения

Миляева Н.Н. Немецкий язык. Deutsch (A1-A2): учебник и практикум для СПО/Н.Н. Миляева, Н.В. Кукина.-М.: изд.Юрайт, 2018г.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки

Знать: профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами und, aber; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения, определение рода имен существительных, склонение имен существительных. артиклъ: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения, склонение имен прилагательных. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребле-	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета

Futurum, Plusquamperfekt.		

Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик - ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение; Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность,	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме) Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 5- 6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла **ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-10, ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1,5.1	-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; -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 доврачебную помощь пострадавшим.	-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 неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

		- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	
практические занятия	18
самостоятельная работа ³	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08. «Безопасность жизнедеятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2	3	4	
Раздел I. Гражданская оборона		8		
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера	Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10	
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах			
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником			
	Тематика практических занятий			
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	2		
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10	
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля			
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения			
	Тематика практических занятий	4		
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК			
	Организация и проведение мероприятий для снижения уровня опасностей в профессиональной деятельности и быту, защита при их возникновении			
Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка		26		
Тема 2.1. Основы обороны государства. Военная доктрина	Содержание учебного материала	4	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10	
	Военная доктрина Российской Федерации. Основы обороны государства. Основные документы по безопасности Российских территорий. Национальная безопасность и национальные интересы России. Классификация видов и родов войск ВС			

Российской Федерации	РФ. Структура военной организации. Состав и структура ВС России, основные цели и задачи.		
Тема 2.2. Терроризм, как серьезная угроза национальной безопасности России.	Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Терроризм в любых формах своего проявления. Проблема терроризма и борьба. Федеральный закон «О борьбе с терроризмом». Организация работы по противодействию терроризму. Концепция национальной безопасности РФ. Террористические группировки. Информационное оружие.		
Тема 2.3. Основы военной службы	Содержание учебного материала	2	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Категории граждан, подлежащих обязательному воинскому учету. Обязанности граждан, возложенные в целях обеспечения воинского учета.		
	Тематика практических занятий	8	
	Изучение знаков различия по принадлежности к Вооруженным Силам		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	Учебные стрельбы.		
	Угрозы национальной безопасности России.		
Тема 2.4 Основы медико-санитарной подготовки.	Содержание учебного материала	5	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Общее понятие о здоровье. Репродуктивное здоровье – важная часть здоровья человека и общества. Факторы, влияющие на здоровье и благополучие. Понятие о здоровом образе жизни. Психологическая уравновешенность, двигательная активность и закаливание.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях		
	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.		
	Тематика практических занятий		
	ПДП при кровотечениях	5	
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности		
	Способы наложения шин при различных видах переломов. Техника эвакуации пострадавшего.		
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца		

Всего:	36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется кабинет «Безопасности жизнедеятельности». Оборудование кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/Ю.Г. Сапронов.- М.:Издательский центр «Академия», -2017г.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	. Показатели оценки результата
Уметь:	
Умение организовать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Разработка алгоритма действия при ЧС Поиск и выбор защитных сооружений от ЧС Показ действий по эвакуации при ЧС
Умение предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.	Разработка профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида. Планирование аварийно-спасательных работ при ликвидации последствий ЧС
Умение использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	Показ выполнения нормативов по РХБЗ Подготовка средств коллективной и индивидуальной защиты к эксплуатации
Умение применять первичные средства пожаротушения.	Показ выполнения упражнения по тушению условного пожара
Умение ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности.	Поиск и выбор военно-учётных специальностей родственных полученной в лицее специальности
Умение применять профессиональные знания в ходе выполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией.	Подготавливать решение действий по вводным задачам, касающихся полученных профессиональных знаний.
Умение владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.	Построение бесконфликтного общения в учебной группе Отслеживание острых ситуаций при общении со студентами в группе, преподавателями, родителями. Прогнозирование своего поведения в экстремальных условиях.
Умение оказывать первую помощь пострадавшим.	Показ алгоритма действия при определении состояния пострадавшего. Выполнение приёмов само и взаимопомощи при травмах, кровотечениях и переломах. Экстренной реанимации.
Знать:	
Знание принципов 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 серьёзной угрозе национальной безопасности России.	Систематизирование и изложение полученных знаний.

Знание основных видов потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	Анализ опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и в быту. Соблюдение требований безопасности в профессиональной деятельности. Приведение примеров снижения вероятностей потенциальных опасностей.
Знание основ военной службы и обороны государства.	Перечисление обязанностей граждан РФ, связанных с обороной государства. Установление различий между мобилизацией, военным положением и военным временем
Знание Задач и основных мероприятий гражданской обороны;	Перечисление задач войск ГО и центра МЧС. Классифицирование задач МЧС по степеням боевой готовности.
Знание способов защиты населения от оружия массового поражения.	Описание способов защиты населения от ОМП.
Знание мер пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах.	Изложение профилактических мер по противопожарной безопасности и сообщения правил эвакуации при пожарах.
Знание организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке.	Изложение определения воинского учёта. Перечисление обязанностей граждан по воинскому учёту. Изложение порядка призыва на военную службу. Перечисление основных условий прохождения службы по контракту.
Знание основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО.	Систематизация структуры ВС РФ. Изложение структуры, вооружения и техники МСБ на БТР и БМП до отделения включительно.
Знание области применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.	Обоснование необходимости полученных профессиональных знаний при прохождении службы в должности водителя - механика.
Знание порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим.	Описание перечня мероприятий при оказании ПДП пострадавшему. Подробное изложение алгоритма действий при проведении экстренной реанимации, остановки кровотечений, проведении прекардиального удара.

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.4.9 Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла

ОП.09 «Физическая культура»

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-06, 8,9,10	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Всего -40 часов

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 40 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические занятия	40
Промежуточная аттестация: зачет	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Физическая культура			
Тема 1.1. Легкая атлетика. Кроссовая		20	ОК 01-06, 8,9,10

подготовка.			
	Высокий и низкий старт. Стартовый разгон. Финиширование. Бег на короткие дистанции 60-100 метров. Эстафетный бег 4x100м. Прыжки в длину с разбега различными способами. Бег на средние дистанции. Бег на длинные дистанции.	18	
	Контрольные занятия	2	
	1.Бег на дистанцию 100 метров.		
	2.Бег на дистанцию 2000м.		
Тема 1.2. Гимнастика		10	ОК 01-06, 8,9,10
	1.Общеразвивающие упражнения. 2.Силовые упражнения на тренажерах.	9	
	Контрольные занятия	1	
	1.Силовые упражнения на тренажерах.		
Тема 1.3. Лыжная подготовка.		10	ОК 01-06, 8,9,10
	Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Преодоление подъемов и препятствий. Элементы тактики лыжных гонок. Совершенствование тактики лыжных гонок. Прохождение коротких дистанций. Прохождение длинных дистанций.	9	
	Контрольные занятия	1	
	Прохождение дистанции 3км.		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий. Оборудование кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Бишаева А.А. Физическая культура учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ –М. : Издательский центр «Академия», 2017

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Промежуточная аттестация в форме зачета.

Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка. Лыжная подготовка Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. Гимнастика Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо

70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

Рабочая программа дисциплин общепрофессионального цикла **ОП.10 «Основы бизнеса и предпринимательской деятельности»**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины входит в состав вариативной части основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» СПО

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-7, 9,10	проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности; заполнять формы бухгалтерской отчётности; применять различные методы исследования рынка; принимать управленческие решения; собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках; делать экономические расчёты; осуществлять планирование производственной деятельности; разрабатывать бизнес-план; проводить презентации.	алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами; нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности; потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса; технологии разработки бизнес-плана; теоретические и методологические основы организации собственного дела

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – *66 часов*, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - *66 часов*;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ **ДИСЦИПЛИНЫ**

УЧЕБНОЙ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов

Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>66</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>66</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>40</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
самостоятельная работа над индивидуальным проектным заданием	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы бизнеса и предпринимательской деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Введение в предпринимательство	Цели и задачи курса «Основы предпринимательской деятельности». Общая структура и примерное содержание курса. Виды практических работ. Конечные результаты обучения.	2	
Тема 1. Сущность и социально-экономическая роль предпринимательства в жизни общества	Понятие предпринимательства. Основные признаки и черты предпринимательской деятельности. Определение сущности предпринимательской деятельности в законодательных актах. Экономические, социальные и правовые условия предпринимательской деятельности. Функции предпринимательства. Основные ресурсы и факторы бизнеса. Содержание и структура предпринимательской деятельности.	2	OK1-OK6, OK9-OK11
Тема 2. Виды и формы предпринимательства.	Виды предпринимательства: производственное, коммерческое, финансовое, консультационное. Организационно-правовые формы предпринимательства: индивидуальное, кооперативы, товарищества, общества. Экономические формы объединения предпринимательских единиц: концерны, синдикаты, картели, холдинги, финансово-промышленные группы и др.	2	OK1-OK6, OK9-OK11
	Практическая работа № 1. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности	2	
Тема 3. Партнерские отношения.	Партнерские отношения в предпринимательстве. Предпринимательский договор. Формы партнерства в производственном, коммерческом, финансовом предпринимательстве: кооперация, франчайзинг, лизинг, натуральный товарообмен, факторинг, аутсорсинг и др. Правовая база предпринимательства. Виды ответственности за правонарушения. Ответственность сторон в паре «работодатель-работник».	2	OK1-OK6, OK9-OK11
Тема 4. Правовое регулирование предпринимательства	Гражданский кодекс Российской Федерации (предпринимательская деятельность; объекты и субъекты предпринимательской деятельности; виды предпринимательской деятельности по количеству собственников, по характеру объединения). Налоговый кодекс РФ (федеральные, региональные и местные налоги). Трудовой кодекс РФ (трудовые отношения между работниками и работодателями). Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (малый, средний и крупный бизнес;	4	OK1-OK6, OK9-OK11

	микропредприятия). Федеральный закон от 8 августа 2001 г. N 129-ФЗ "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей»		
	Практическая работа № 2. Организационно-правовые основы предпринимательства Практическая работа № 3. Экономическое содержание предпринимательства	4	
Тема 5. Предпринимательские идеи, их реализация	Предпринимательские идеи, их источники. Критерии отбора предпринимательских идей. Факторы успешной реализации предпринимательских идей. Предпринимательский капитал, необходимый для реализации предпринимательских идей. Источники формирования капитала, рациональные соотношения между собственным и заемным капиталом в малом, среднем и крупном бизнесе. Предпринимательские риски, их классификация по видам и тяжести последствий. Методы управления рисками. Правила принятия предпринимательских решений в условиях риска. Информационное обеспечение, снижающее риски и повышающее эффективность предпринимательства; информационные технологии. Интернет в малом и среднем бизнесе.	6	OK1-OK6, OK9-OK11
	Практическая работа № 4 Тема: Банки и кредитование предпринимательства.	2	
Тема 6. Малое предпринимательство	Индивидуальное предпринимательство: понятие, достоинства и недостатки. Государственная поддержка органами власти - формы и методы. Государственная регистрация начала и (или) прекращения деятельности. Малый бизнес. Его достоинства и недостатки в сравнении с крупным. Стратегии поведения малых предприятий: коммутанты (мышь), пациенты (лисы), экс- плеренты (ласточки). SWOT-анализ социально-экономического состояния малых предприятий. Инновационное предпринимательство. Его отличие от классического. Мотивы инновационной деятельности. Жизненный цикл инновации. Результаты инновационной деятельности.	8	OK1-OK6, OK9-OK11
	Практическое занятие №5 Тема: «Механизм создания малого предприятия»	2	
Тема 7. Менеджмент в предпринимательстве	Цели создания нового предприятия. Способы вхождения в бизнес. Факторы, влияющие на выбор организационно-правовой формы. Этапы создания нового предприятия. Основные причины неудач. Производственный процесс и основные принципы его организации. Типы производств. Производственная структура предприятия.	4	OK1-OK6, OK9-OK11

	Процессы, протекающие на предприятии. Управление процессами, функции управления. Структура аппарата управления.		
	Практическая работа № 6. Тема: Экономика и менеджмент предприятия	2	
Тема 8. Экономика предпринимательства	Уровни конкурентоспособности предприятий. Два основных типа стратегии развития: 1) расширенное воспроизводство и рост стоимости бизнеса; 2) рационализация текущих финансовых показателей. Инновационная стратегия. Сбытовая стратегия. Ценовая политика. Финансовая деятельность. Финансовые ресурсы. Кредитование предприятия - банковское и коммерческое. Налогообложение предприятия. Планирование и его роль в управлении предприятием. Финансовый и производственный учет деятельности. Кризисное состояние предприятия. Три стадии несостоятельности (банкротства). Мировое соглашение с кредиторами, реорганизационные и ликвидационные процедуры.	2	OK1-OK6, OK9-OK11
Тема 9. Маркетинг, логистика, реклама.	Определение маркетинга как системного управления предприятием, учитывающего свойства товара, его цену, способы продвижения товара к потребителю, состояние рынка. Особенности маркетинга на разных стадиях жизненного цикла товара. Логистика как системное управление материальными потоками (от добычи сырья до получения готовой продукции конечными потребителями). Логистика на предприятии. Типы логистических систем. Реклама - способ формирования спроса, увеличение доли рынка, объема продаж, прибыли. Закон о рекламе. Средства рекламы, носители рекламы.	4	OK1-OK6, OK9-OK11
	Практическая работа № 7. Тема: Практический маркетинг и продажи.	2	
Тема 10. Безопасность предпринимательства.	Состояние защищенности жизненно важных интересов предприятия от внешних и внутренних угроз. Обеспечение безопасности системой правовых, организационных, технических, социально-экономических мер. Угрозы безопасности финансам, материальным ресурсам, персоналу, деловой информации. Коммерческая тайна. Экономические преступления. Внутрифирменные методы контроля и предотвращения экономических преступлений.	4	OK1-OK6, OK9-OK11

	Практическая работа № 8. Среда предпринимательской деятельности и институты поддержки малого предпринимательства. Практическая работа № 9. Коммерческая тайна предприятия и ее охрана.	4	
Тема 11. Социальная ответственность, культура и этика предпринимательства.	Понятие социально ориентированного поведения предпринимателя. Основные качества (портрет) социально ориентированного предпринимателя. Содержание культуры предпринимательства. Типы бизнес-культур. Деловая этика как система норм нравственного поведения предпринимателя. Составляющие нравственных норм - концепция «служения обществу», профессионализм; искренность, открытость, порядочность; гордость за свой бизнес, нацеленность на успех в рамках законодательства и др. Деловой этикет - один из инструментов предпринимательской этики.	4	<i>OK1-OK6, OK9-OK11</i>
	Практическая работа № 10. Этика в сфере современного предпринимательства. Практическая работа № 11. Личностные качества успешного предпринимателя.	4	
Тема 12. Бизнес-планирование.	Бизнес-план: основные термины и определения. Инвестиционные проекты: определение и классификация. Принципы формирования и подготовки инвестиционных проектов. Методы оценки инвестиций. Основные показатели эффективности инвестиционных проектов. Классификация показателей эффективности инвестиционных проектов. Учет инфляции при оценке эффективности инвестиционных проектов. Учет неопределенности и риска при оценке эффективности инвестиционных проектов. Основные этапы составления бизнес-планов: общие исходные данные и условия, идея проекта; оценка рынков и мощность предприятия; капиталовложения в основные средства и нематериальные активы (основные фонды) предприятия и другие (некапитализируемые) работы и затраты; месторасположение предприятия, стоимость земельного участка; прямые материальные затраты на производство продукции; организационная структура управления предприятием, численность персонала и затраты на оплату труда; накладные (косвенные) расходы; планирование сроков осуществления проекта; финансово-экономическая оценка проекта. Пример расчета бизнес-плана.	22	<i>OK1-OK6, OK9-OK11</i>
	Практическая работа № 12. Составление и презентация бизнес-плана нового предприятия.	20	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины имеется кабинет «Социально-экономических дисциплин и истории». Оборудование кабинета согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Гарина Е.П. Основы предпринимательской деятельности: учебник/Е.П. Гарина, О.В.Медведева, Е.В. Шпилевская.- Ростов н/Д: Феникс,2010г.

5. 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 проектных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
проводить психолого-педагогический само-анализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;	индивидуальный опрос; фронтальный опрос; тестирование
формировать необходимые качества предпринимателя;	индивидуальный опрос; фронтальный опрос; практические задания
выбирать организационно-правовую форму предприятия;	практические задания; работа в группе
заполнять формы отчётности;	практические задания
применять различные методы исследования рынка;	практические задания
принимать управленческие решения;	работа в группе; практические задания
собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;	практические задания
делать экономические расчёты;	практические задания
осуществлять планирование производственной деятельности;	практические задания
разрабатывать бизнес-план;	практические задания; самостоятельная работа
проводить презентации.	защита проекта
Знания:	
алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;	практические задания; тестирование; выполнение индивидуальных заданий; работа в группе; защита проекта
нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;	индивидуальный опрос; фронтальный опрос; практические задания, работа в группе;
потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса;	индивидуальный опрос; фронтальный опрос; практические задания, выполнение индивидуальных заданий
технологии разработки бизнес-плана	практические задания, выполнение индивидуальных заданий защита проекта

теоретические и методологические основы организации собственного дела.	индивидуальный опрос; фронтальный опрос; практические задания тестирование

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.5 Рабочие программы профессиональных модулей

3.5.1 Рабочая программа профессионального модуля

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 480. Из них на освоение МДК 172
на практики учебную 144 и производственную 144.
Самостоятельная работа 20

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ- ных об- щих ком- петенций	Наименования разделов про- фессионального модуля	Объем образова- тельной про- граммы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Учебная Производствен- ная		
			Обучение по МДК, час.					
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических за- нятий, часов				
ПК 1.1.- 1.4. ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	64	64	20	-	-		
ПК 1.1.- 1.4 ОК 01- 07, 09,10	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полу- фабрикатов из него	108	108	48	-	-		
ПК 1.1- 1.4	Учебная и производственная практика	288			144	144		
	Всего:	480	172	68	144	144	20	

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		64
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		64
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	10
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	2
	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).	4
	Правила составления заявки на сырье.	2
	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	8
	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2

	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	12
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	4
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	4
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
	Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2
Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы,	Содержание	14
	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	4

дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	4
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
	Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	4
	Дифференцированный зачет	2
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.		2
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		108
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		108
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	12
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	4
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	6
	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	6
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	6
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	10
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	2
	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2
	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	4
	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	8
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	2
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок не пластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	4
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	6
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	4
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	10
	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	2

	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	4
	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	2
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	8
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	4
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	6
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2
	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	4
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	6
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	6

	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6
Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.		16

. Рабочий тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля

ПМ.01« Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного	1.Подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов, составление заявки на сырье.	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, мяса, для приготовления п\ф Составить заявку на сырье в соответствии с правилами	6
	2. Приготовление полуфабрикатов из овощей простой формы нарезки и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание, нарезка простыми формами, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	12

водного сырья, птицы, дичи ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.	3. Приготовление полуфабрикатов из овощей сложной формы нарезки и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание, нарезка сложными формами упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	12
	4 Приготовление полуфабрикатов из овощей международных форм нарезки и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание, нарезка международными формами (в том числе турне) упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
	5. Приготовление полуфабрикатов из овощей для фарширования и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, для фарширования первичную обработку, очистку, промывание, упаковку на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
	6. Приготовление полуфабрикатов из грибов и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку грибов, первичную обработку, очистку, сортировку, промывание, нарезку, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6

	7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы - в целом виде, порционных кусков и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку рыбы, размораживание, очистку от чешуи, удаление плавников, головы и внутренностей сортировку, промывание, нарезку, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	12
	8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы - филе, рыбной котлетной, кнельной массы и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку рыбы, размораживание, очистка от чешуи, удаление плавников, головы и внутренностей сортировка, промывание, нарезка, пропускание через мясорубку, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	12
	9. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку не рыбного водного сырья, размораживание, очистка от панциря креветок, потрошение кальмаров, мидии и водоросли замачивают и в большом количестве холодной воды на 12-24 часа, трепанги разрезают вдоль брюшка и удаляют остатки промывают, упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
	10. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, птицы, дичи, кролика – размораживают, опаливают, удаляют головы, шеи и ножки, потрошат, промывают упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	12

	11. Приготовление полуфабрикатов из птицы –котлетная масса и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, птицы, дичи, кролика – размораживают, опаливают, удаляют головы, шеи и ножки, потрошат, промывают, пропускают через мясорубку, готовят п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	12
	12 Приготовление полуфабрикатов из мяса крупнокусковых и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку,– размораживают, обмывают, обсушивают, кулинарная разделка на крупнокусковые п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	12
	13 Приготовление полуфабрикатов из мяса мелкокусковых и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку,– размораживают, обмывают, обсушивают, кулинарная разделка на мелкокусковые п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	12
	14 Приготовление полуфабрикатов из мяса котлетной массы и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку,– размораживают, обмывают, обсушивают, отделение мяса от костей и пропускание через мясорубку, упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	12
	Проверочная работа	Темы проверочной работы: Приготовление п\ф из овощей разных видов; Приготовление п\ф из птицы, дичи, кролика разных видов;	6

		Приготовление п/ф из рыбы разных видов; Приготовление п\ф из нерыбного, водного сырья разных видов; Приготовление п\ф из мяса разных видов.	
	Итого:		144

Рабочий тематический план и содержание производственной практики профессионального модуля

ПМ.01« Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики.	Количество часов
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		24
Тема 1.1 Подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов.	Осуществить обработку сырья, овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, мяса, для приготовления п\ф.	6
Тема 1.2. Подготовка рабочего места для приготовления п\ф из овощей и грибов.	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку овощей, грибов,	6
Тема 1.3. Подготовка рабочего места для приготовления п\ф из рыбы, нерыбного водного сырья	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку рыбы, нерыбного водного сырья.	6
Тема 1.4. Подготовка рабочего места для приготовления п\ф из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку птицы, дичи, мяса.	6
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		120
Тема 2.1 Приготовление полуфабрикатов из овощей простой формы нарезки и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание, нарезка простыми формами, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6

Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из овощей сложной формы нарезки и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание, нарезка сложными формами упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из овощей международных форм нарезки и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, первичная обработка, очистка, промывание, нарезка международными формами (в том числе турне) упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из овощей для фарширования и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку овощей, для фарширования первичную обработку, очистку, промывание, упаковку на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	12
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы - в целом виде, порционных кусков и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку рыбы, размораживание, очистку от чешуи, удаление плавников, головы и внутренностей сортировку, промывание, нарезку, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	12
Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы - филе, рыбной котлетной, кнельной массы и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку рыбы, размораживание, очистка от чешуи, удаление плавников, головы и внутренностей сортировка, промывание, нарезка, пропускание через мясорубку, упаковку на хранение охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	12
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить подготовку первичную обработку не рыбного водного сырья, размораживание, очистка от панциря креветок, потрошение кальмаров, мидии и водоросли замачивают и в большом количестве холодной воды на 12-24 часа, трепанги разрезают вдоль брюшка и удаляют остатки промывают, упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	6
Тема 2.8. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, птицы, дичи, кролика – размораживают, опаливают, удаляют головы, шеи и ножки, потрошат, промывают упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	12
Тема 2.9. Приготовление полуфабрикатов из птицы – котлетная масса и организация хранения в	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь.	12

охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Осуществить обработку, подготовку, птицы, дичи, кролика – размораживают, опаливают, удаляют головы, шеи и ножки, потрошат, промывают, пропускают через мясорубку, готовят п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
Тема 2.10. Приготовление полуфабрикатов из мяса крупнокусковых и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, – размораживают, обмывают, обсушивают, кулинарная разделка на крупнокусковые п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	12
Тема 2.11. Приготовление полуфабрикатов из мяса мелкокусковых и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, – размораживают, обмывают, обсушивают, кулинарная разделка на мелкокусковые п\ф упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	12
Тема 2.12. Приготовление полуфабрикатов из мяса котлетной массы и организация хранения в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь. Осуществить обработку, подготовку, – размораживают, обмывают, обсушивают, отделение мяса от костей и пропускание через мясорубку, упаковывают на хранение в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	12
Итого		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Для реализации рабочей программы профессионального модуля имеется учебный кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; лаборатория - учебная кухня-ресторан. Оборудование учебного кабинета и лаборатории согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Семычева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семычева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.

Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбор технологии первичной обработки основных видов овощей, грибов, пряностей и приправ. Определение годности овощей и грибов органолептическим способом Обоснование выбора метода обработки овощей и грибов Изложение правил ТБ при эксплуатации производственного инвентаря для первичной обработки, нарезки и формовки овощей и плодов Обоснование выбора пряностей и приправ	<i>Экспертная оценка по критериям</i> <i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i> <i>Диагностическое тестирование</i> <i>Тестирование</i> <i>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</i>
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, оформления блюд из традиционных видов овощей и грибов. Демонстрация навыков приготовления, полуфабрикатов из овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Демонстрация правил безопасного использования технологического оборудования	<i>Экзамен (выполнение практико-ориентированного задания)</i> <i>Экспертная оценка по критериям</i> <i>Практико-ориентированный экзамен</i>
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления, оформления блюд из традиционных видов овощей и грибов. Демонстрация навыков приготовления, полуфабрикатов из овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,	<i>Экзамен (выполнение практико-ориентированного задания)</i> <i>Экспертная оценка по критериям</i> <i>Практико-ориентированный экзамен</i>
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации Полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,	Точность и правильность приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов. Обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения.	<i>Экспертная оценка по критериям</i> <i>Тестирование</i> <i>Устный экзамен.</i>

кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Обоснованность выбора технического оборудования для приготовления простых блюд из мяса и мясных продуктов. Демонстрация навыков приготовления оформления и сервировка блюд из мяса и мясных продуктов. Определять органолептическим способом качества и соответствие основных продуктов технологическим требованиям к блюдам из мяса и мясных продуктов.	Экспертная оценка выполненного практического задания Бракераж готовых блюд

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

Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК .01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	

коллегами, руководством, клиентами	оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимание значимости своей профессии	
ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Школа оценивания теоретических знаний:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

Школа оценивания практических навыков и умений:

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.5.2 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 714ч.

Из них на освоение МДК – 262 ч.

на практики учеб-

ную 180 ч. и производственную – 252 ч, самостоятельную работу – 20 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения **профессионального модуля** является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сио-наль-ных об-щих компе-тенций	Наименования разделов профессиональ-ного модуля	Объем образова-тельной про-граммы, час.	Объем образовательной программы, час				Самостоя-тельная ра-бота
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч. лаборатор-ные работы и практиче-ские заня-тия, часов	Учебная, час	Производствен-ная, час	
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация процес-сов приготовления и подготовки к реали-зации горячих блюд, кулинарных изде-лий, закусок разнообразного ассорти-мента	64	64	20	-	-	
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализа-ции горячих супов разнообразного ас-сортимента	20	20	18	-	-	
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализа-ции горячих соусов разнообразного ас-сортимента	14	14	2	-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализа-ции блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	16	16	36	-	-	

ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	12	12	12	-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	8	8	18	-	-	
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	20	20	22	-	-	
ПК 2.1- 2.8	Учебная и производственная практика				180	252	
	Всего:	714	262	108	180	252	20

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		64
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		64
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</i>	Содержание	10
	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	4
	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	4
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов</i>	Содержание	12
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4
	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	4
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	4 2

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	10
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4
	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	4
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов	2
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	12
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	1
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1
	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	1
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	4
Самостоятельная работа 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий. 2. Подготовка к промежуточной аттестации.	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2
		4

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		38
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		38
Тема 2.1.	Содержание	2
Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	1
	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	
	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	1
Тема 2.2.	Содержание	8
Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	1
	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	1
	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассирование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса	2
	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2
	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	6

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	6
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	6
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	4
	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	6
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий. Подготовка сообщений.		2
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		16
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		16
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	2
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1
	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов	Содержание	6
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	1

на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	1
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	1
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	1
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	1
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	1
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	1
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	4
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	2
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2
Самостоятельная работа Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		3
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		52
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		52
Тема 4.1.	Содержание	8

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	1
	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	1
	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2
	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	2
	В том числе лабораторных и практических занятий	30
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и овощей и грибов	6
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из припущенных, овощей и грибов	6
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов	6
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов	6
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	6
	Содержание	8
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1
	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	1

круп и бобовых и макаронных изделий	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	2
	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	1
	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	1
	В том числе лабораторных занятий	6
	Лабораторное занятие 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6
Самостоятельная работа		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		3
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		24
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		24
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	6
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	2

	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1
	В том числе практические занятия	6
	Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	6
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	6
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	1
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	1
	Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и без дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	1
	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	1
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	6
		2

Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		26
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		26
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	2 1
	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	1
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	6 2 2 1 1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	6
	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	6
	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	6
Самостоятельная работа 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		3

2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		44
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		44
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	4
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	1
	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	1
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	10
	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2
	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	4
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2
	Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	16
	Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном виде	6
	Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде	6

	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	4
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	6
	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2
	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	2
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1
	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6
Самостоятельная работа 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		3

Рабочий тематический план и содержание **учебной практики** профессионального модуля

ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
	1. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	- Подготовка мясных продуктов, - заливание холодной водой, - длительная варка,	6

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров различного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов различного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов различного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки различного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного		- за 30-40 минут закладка кореньев, - процеживание, - использование.	
	2. Приготовление и оформление запра- вочных супов – щей различного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	6
	3. Приготовление и оформление запра- вочных супов – борщей различнобраз- ного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	6
	4. Приготовление и оформление запра- вочных супов – рассольников различноб- разного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	6
	5. Приготовление и оформление запра- вочных супов – солянок , картофельных разнообразного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	6
	6. Приготовление и оформление – мо- лочных и супов-пюре различного ассортимента	- Нарезка овощей, переборка крупы, - промывание, - варка, - протираание,	6

водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		- нагрев, - оформление и отпуск	
	7. Приготовление и оформление холодных супов и сладких разнообразного ассортимента	- Сортировка - мойка, - варка, - очистка, - нарезка, - соединение с жидкостью, - оформление и отпуск	6
	8. Приготовление и оформление соусов красных и белых разнообразного ассортимента	-Варка бульона, - пассирование муки, - пассирование томатной пасты, - пассирование овощей, - соединение пассировки и бульона, - варка, - процеживание, - защипывание - мойка, - нарезка, - тушение, - размягчение масла, - формовка масла, - нарезка зелени, - оформление и отпуск	6
	9. Приготовление и оформление соусов сметанных разнообразного ассортимента	- Пассировка белая со сметаной, - пассирование овощей, - соединение пассировки и бульона, - варка, - процеживание, - нарезка зелени, - оформление и отпуск	6
	10. Приготовление и оформление соусов молочных разнообразного ассортимента	- Пассировка белая жировая, - соединение пассировки и молока, - варка, - процеживание,	6

		- оформление и отпуск	
	11. Приготовление и оформление рассыпчатых каш и изделий из них разнообразного ассортимента	- Сортировка круп. - просеивание мелких и дробленых круп, мойка, - тепловая обработка, - порционирование, - формовка, - панирование, - оформление и отпуск	6
	12. Приготовление и оформление вязких и жидких каш разнообразного ассортимента	- Сортировка круп. - просеивание мелких и дробленых круп, мойка, - тепловая обработка, - порционирование, - оформление и отпуск	6
	13. Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий разнообразного ассортимента	- Разламывание крупных макарон, - тепловая обработка, - пассирование лука, - измельчение сыра на терке, - протираание творога, - подготовка овощей, - тепловая обработка, - оформление, отпуск	6
	14. Приготовление и оформление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей разнообразного ассортимента	- Первичная обработка корнеплодов, - клубнеплодов, - очистка, мойка, - нарезка овощей простая и сложная. - варка овощей, - протираание, - приготовление блюд и гарниров из отварных овощей, - оформление, отпуск.	6
	15. Приготовление и оформление блюд и гарниров из жаренных и тушеных овощей и грибов разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - очистка, мойка, - нарезка, - обсушивание, - протираание,	6

		- формование, - панирование, - тепловая обработка - оформление, отпуск.	
	16. Приготовление и оформление блюд из яиц разнообразного ассортимента	- Мойка, - дезинфицирование, - взбивание, - соединение с остальными ингредиентами, - тепловая обработка, - протирание, - смешивание с остальными ингредиентами, - порционирование, - формование, - тепловая обработка - оформление и отпуск.	6
	17. Приготовление и оформление блюд из творога, сыра разнообразного ассортимента	- Подготовка продукта, - протирание, - смешивание с остальными ингредиентами, - порционирование, - оформление и отпуск..	6
	18. Приготовление и оформление изделий из дрожжевого теста разнообразного ассортимента	- Просеивание, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	19. Приготовление и оформление блинов и оладий разнообразного ассортимента	- Просеивание, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	20. Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование,	6

		- специи, подготовленные овощи, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
	21. Приготовление и оформление блюд из жаренной и запеченной рыбы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - специи, подготовленные овощи, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	22. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - пропускание через мясорубку, - специи, соль, - порционирование, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	23. Приготовление и оформление блюд из не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Размораживание, - первичная обработка - тепловая обработка овощей, не рыбного и водного сырья - нарезка, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	24. Приготовление и оформление припущенных и отварных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - специи, подготовленные овощи, - тепловая обработка, - порционирование, - оформление и отпуск.	6
	25. Приготовление и оформление жареных, тушеных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование,	6

		- специи, подготовленные овощи, соус, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
	26. Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - предварительная тепловая обработка, - специи, подготовленные овощи, соус - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	27. Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - пропускание через мясорубку, - специи, соль, - порционирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	28. Приготовление и оформление блюд из мясной котлетной массы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - подготовка хлеба, - пропускание через мясорубку, - специи, соль, - порционирование, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	29. Приготовление и оформление блюд из птицы и дичи разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - приготовление п\ф, - специи, соль, - панирование,	6

		- тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
	30. Проверочная работа	Тематика для проверочной работы: приготовление реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, горячих супов, горячих соусов, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыра, муки, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	6
	Итого:		180

Рабочий тематический план и содержание **производственной практики** профессионального модуля

ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики.	Количество часов
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации бульонов, горячих супов разнообразного ассортимента		42
Тема 1.1. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	- Подготовка мясных продуктов, - заливание холодной водой, - длительная варка, - за 30-40 минут закладка корней, - процеживание, - использование.	6
Тема 1.2. Приготовление и оформление заправочных супов – щей разнообразного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	6
Тема 1.3. Приготовление и оформление заправочных супов – борщей разнообразного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование,	6

	- тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	
Тема 1.4. Приготовление и оформление заправочных супов – рассольников разнообразного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	6
Тема 1.5. Приготовление и оформление заправочных супов – солянок, картофельных разнообразного ассортимента	- Нарезка, - припускание, - пассирование, - тушение, - варка, - прогревание. - оформление и отпуск	6
Тема 1.6. Приготовление и оформление – молочных и супов-пюре разнообразного ассортимента	- Нарезка овощей, переборка крупы, - промывание, - варка, - протираание, - нагрев, - оформление и отпуск	6
Тема 1.7. Приготовление и оформление холодных супов и сладких разнообразного ассортимента	- Сортировка - мойка, - варка, - очистка, - нарезка, - соединение с жидкостью, - оформление и отпуск	6
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		30
Тема 3.1. Приготовление и оформление соусов красных разнообразного ассортимента	- Варка бульона, - пассирование муки, - пассирование томатной пасты,	6

	- пассирование овощей, - соединение пассировки и бульона, - варка, - процеживание, - зачищывание - мойка, - нарезка, - тушение, - размягчение масла, - формовка масла, - нарезка зелени, - оформление и отпуск	
Тема 3.2. Приготовление и оформление соусов белых разнообразного ассортимента.	- Варка бульона, - пассирование муки, - пассирование овощей, - соединение пассировки и бульона, - варка, - процеживание, - зачищывание - мойка, - нарезка, - тушение, - размягчение масла, - формовка масла, - нарезка зелени, - оформление и отпуск	6
Тема 3.3. Приготовление и оформление соусов сметанных разнообразного ассортимента	- Пассировка белая со сметаной, - пассирование овощей, - соединение пассировки и бульона, - варка, - процеживание, - нарезка зелени, - оформление и отпуск	6
Тема 3.4. Приготовление и оформление соусов молочных разнообразного ассортимента	- Пассировка белая жировая, - соединение пассировки и молока,	6

	- варка, - процеживание, - оформление и отпуск	
Тема 3.5. Приготовление и оформление яично-масляных и масляных смесей разнообразного ассортимента	- Подготовка и тепловая обработка яиц, - измельчение, - соединение со сливочным маслом, солью и лимонным соком, - оформление и отпуск	6
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		30
Тема 4.1 Приготовление и оформление рассыпчатых каш и изделий из них разнообразного ассортимента	- Сортировка круп. - просеивание мелких и дробленых круп, мойка, - тепловая обработка, - порционирование, - формовка, - панирование, - оформление и отпуск	6
Тема 4.2. Приготовление и оформление вязких и жидких каш разнообразного ассортимента	- Сортировка круп. - просеивание мелких и дробленых круп, мойка, - тепловая обработка, - порционирование, - оформление и отпуск	6
Тема 4.3. Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий разнообразного ассортимента	- Разламывание крупных макарон, - тепловая обработка, - пассирование лука, - измельчение сыра на терке, - протираание творога, - подготовка овощей, - тепловая обработка, - оформление, отпуск	6
Тема 4.4. Приготовление и оформление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей разнообразного ассортимента	- Первичная обработка корнеплодов, - клубнеплодов, - очистка, мойка, - нарезка овощей простая и сложная. - варка овощей, - протираание,	6

	- приготовление блюд и гарниров из отварных овощей, - оформление, отпуск.	
Тема 4.5. Приготовление и оформление блюд и гарниров из жаренных и тушеных овощей и грибов разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - очистка, мойка, - нарезка, - обсушивание, - протирание, - формование, - панирование, - тепловая обработка - оформление, отпуск.	6
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		42
Тема 5.1 Приготовление и оформление блюд из яиц разнообразного ассортимента	- Мойка, - дезинфицирование, - взбивание, - соединение с остальными ингредиентами, - тепловая обработка, - протирание, - смешивание с остальными ингредиентами, - порционирование, - формование, - тепловая обработка - оформление и отпуск.	6
Тема 5.2 Приготовление и оформление холодных блюд из творога, сыра разнообразного ассортимента	- Подготовка продукта, - протирание, - смешивание с остальными ингредиентами, - порционирование, - оформление и отпуск.	6
Тема 5.3 Приготовление и оформление горячих блюд из творога, сыра разнообразного ассортимента	- Подготовка продукта, - протирание, - взбивание, - соединение с остальными ингредиентами, - тепловая обработка, - порционирование,	6

	- формование, - панирование, - тепловая обработка - оформление и отпуск.	
Тема 5.4 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого опарного теста разнообразного ассортимента	- Просеивание, - замес опары, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 5.5 Приготовление и оформление изделий из дрожжевого без опарного теста разнообразного ассортимента	- Просеивание, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 5.6 Приготовление и оформление блинов и оладий разнообразного ассортимента	- Просеивание, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 5.7 Приготовление и оформление изделий из без дрожжевого (пресного) теста разнообразного ассортимента	- Просеивание, - замес теста, - приготовление фарша, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		48
Тема 6.1 Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование,	12

	- специи, подготовленные овощи, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
Тема 6.2 Приготовление и оформление блюд из жаренной и запеченной рыбы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - специи, подготовленные овощи, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Тема 6.3 Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - пропускание через мясорубку, - специи, соль, - порционирование, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Тема 6.4 Приготовление и оформление блюд из не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Размораживание, - первичная обработка - тепловая обработка овощей, не рыбного и водного сырья - нарезка, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		60
Тема 7.1 Приготовление и оформление припущенных и отварных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - специи, подготовленные овощи, - тепловая обработка, - порционирование, - оформление и отпуск.	6

Тема 7.2 Приготовление и оформление жареных, тушеных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - специи, подготовленные овощи, соус, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Тема 7.3 Приготовление и оформление запеченных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - порционирование, - предварительная тепловая обработка, - специи, подготовленные овощи, соус - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Тема 7.4 Приготовление и оформление блюд из рубленого мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - пропускание через мясорубку, - специи, соль, - порционирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 7.5 Приготовление и оформление блюд из мясной котлетной массы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка, - отделение мякоти от костей, - подготовка хлеба, - пропускание через мясорубку, - специи, соль, - порционирование, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
Тема 7.6. Приготовление и оформление блюд из птицы и дичи кролика разнообразного ассортимента	- Первичная обработка, - мойка,	12

	- приготовление п\ф, - специи, соль, - панирование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
Итого		252

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Для реализации рабочей программы учебной дисциплины профессионального модуля имеется учебный кабинет - «Технология кулинарного и кондитерского производства»; мастерская – учебный кондитерский цех, лаборатория- учебная кухня- ресторан. Оборудование кабинета, мастерской и лаборатории согласно паспорту кабинета, мастерской и лаборатории.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Ермилова С.В.

Торты, пирожные, десерты: учеб. пособие / Ермилова С.В., Е. И. Соколова. - 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017, 2018 г

Семычева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семычева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2018

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб пособие для студ учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова , – 4-е изд. стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по

	соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	учебной и производственной практикам
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:	

изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность,аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос.	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Школа оценивания теоретических знаний:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

Школа оценивания практических навыков и умений:

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.5.3 Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.

Уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 540 ч.

Из них на освоение МДК 232 ч.

на практики учебную 144 ч и производственную 144 ч., на самостоятельную работу – 20 ч

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения **профессионального модуля** является овладение обучающимся **видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа ⁴
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов							
ПК 3.1.-3.6 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	64	64	18			10
ПК 3.1., 3.2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	168	168	88			10
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	288			144	144	
	Всего:	540	232	106	144	144	20

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		64
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		64
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	12
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	4
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	6
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	32
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с без цеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	16
	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	8
	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	4
	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18

	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	6
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	6
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	6
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Подготовка к дифференцированному зачету		4
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		168
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		168
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	12
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	2
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2
	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочно-кислых продуктов и т.д.	4
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	4
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	16
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	4
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.	4

	Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	4
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	36
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат из морской капусты, салат - коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск салатов региональных кухонь мира. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Практическое занятие 4. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом	6
	Содержание	20
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	1
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	1
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve .	2
	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6

	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	4
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2
	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2
	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	4
	Лабораторная работа 6-7 Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, тапас, закусок бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание	32
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	8
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	10
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	6
	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	36
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6

	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6
	Практическое занятие 6. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	6
	Практическое занятие 7. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	6
Самостоятельная работа 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		20

Рабочий тематический план и содержание **учебной практики** профессионального модуля **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента; ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента; ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	1. Приготовление холодных соусов на растительном масле разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - уксус соединяют с сахаром, солью, перцем; - вводят растительное масло; - хорошо вымешивают; - использование	6
	2. Приготовление заправок для салатов разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - горчицу соединяют с сахаром, солью, перцем; - разводят уксусом; - вареные яичные желтки протирают; - вводят растительное масло; - хорошо вымешивают; - использование	6
	3. Приготовление соуса майонеза для салатов разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - желтки взбивают с растительным , маслом - горчицу соединяют с сахаром, солью, перцем; - разводят уксусом; - хорошо вымешивают;	6

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		- использование	
	4. Приготовление и творческое оформление салатов из вареных овощей разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, птицы, - нарезка, - приготовление заправочных, соусов, - оформление и отпуск.	12
	5. Приготовление и творческое оформление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента	- Подготовка овощей и зелени, - нарезка, - приготовление заправочных для салатов, - оформление и отпуск.	12
	6. Приготовление и творческое оформление овощных закусок разнообразного ассортимента	- Подготовка овощей и зелени, - нарезка, - приготовление заправочных для закусок, - оформление и отпуск.	12
	7. Приготовление и творческое оформление грибных закусок разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, грибов - тепловая обработка овощей, мяса, рыбы, птицы, - нарезка, - приготовление заправочных, соусов, - оформление и отпуск.	6
	8. Приготовление и творческое оформление закусок из яиц разнообразного ассортимента	- Первичная обработка яиц, - тепловая обработка овощей, рыбы, - нарезка, - приготовление заправочных, соусов, - оформление и отпуск.	6
	9. Приготовление и творческое оформление бутербродов открытых, закрытых разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	12
	10. Приготовление и творческое оформление, канапе разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	12

	11. Приготовление и творческое оформление тапас разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	6
	12. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, рыбы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12
	13. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- Первичная обработка - тепловая обработка овощей, нерыбного и водного сырья - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	6
	14. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из мяса разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, мяса, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12
	15. Приготовление и творческое оформление холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, птицы, дичи - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12
	Проверочная работа	Тематика проверочных работ: Приготовление и творческое оформление холодных соусов, заправок для салатов, бутербродов, канапе, тапас, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи разнообразного ассортимента	6
	Итого:		144

Рабочий тематический план и содержание **производственной практики** профессионального модуля **ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики.	Количество часов
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных соусов, салатных закусок разнообразного ассортимента		24
Тема 1.1. Приготовление холодных соусов на растительном масле разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - уксус соединяют с сахаром, солью, перцем; - вводят растительное масло; - хорошо вымешивают; - использование	6
Тема 1.2. Приготовление заправок для салатов разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - уксус соединяют с сахаром, солью, перцем; - вареные яичные желтки протирают; - вводят растительное масло; - хорошо вымешивают; - использование	6
Тема 1.3. Приготовление заправок горчичных для салатов разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - горчицу соединяют с сахаром, солью, перцем; - разводят уксусом; - вводят растительное масло; - хорошо вымешивают; - использование	6
Тема 1.4. Приготовление соуса майонеза для салатов разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - желтки взбивают с растительным , маслом - горчицу соединяют с сахаром, солью, перцем; - разводят уксусом; - хорошо вымешивают; - использование	6
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов разнообразного ассортимента		36
Тема 2.1. Приготовление и творческое оформление бутербродов открытых разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов,	6

	- оформление и отпуск.	
Тема 2.2. Приготовление и творческое оформление бутербродов закрытых (сендвичей) разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	12
Тема 2.3. Приготовление и творческое оформление, канапе разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	6
Тема 2.4. Приготовление и творческое оформление тапас разнообразного ассортимента	- Подготовка хлеба, - подготовка овощей и зелени, - подготовка сливочного масла, сыров, рыбных и мясных продуктов, - оформление и отпуск.	12
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента		30
Тема 3.1. Приготовление и творческое оформление салатов из вареных овощей разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, птицы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12
Тема 3.2. Приготовление и творческое оформление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента	- Подготовка овощей и зелени, - нарезка, - приготовление заправок для салатов, - оформление и отпуск.	6
Тема 3.3. Приготовление и творческое оформление салатов-коктейлей из сырых овощей разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - нарезка, - приготовление заправок для салатов, - оформление и отпуск.	6
Тема 3.4. Приготовление и творческое оформление винегретов разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, птицы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	6

Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		54
Тема 4.1 Приготовление и творческое оформление овощных закусок разнообразного ассортимента	- Подготовка овощей и зелени, - нарезка, - приготовление заправок для закусок, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.2 Приготовление и творческое оформление грибных блюд и закусок разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - нарезка, - приготовление заправок для закусок, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.3 Приготовление и творческое оформление грибных закусок разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, грибов - тепловая обработка овощей, птицы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.4. Приготовление и творческое оформление закусок из яиц разнообразного ассортимента	- Первичная обработка яиц, - тепловая обработка овощей, рыбы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.5 Приготовление и творческое оформление рыбных блюд и закусок разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, - тепловая обработка овощей, рыбы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12
Тема 4.6 Приготовление и творческое оформление мясных блюд и закусок разнообразного ассортимента	- Первичная обработка продуктов, - тепловая обработка овощей, мяса, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	12
Тема 4.7 Приготовление и творческое оформление горячих закусок разнообразного ассортимента	- Первичная обработка овощей, грибов - тепловая обработка	6

	овощей, мяса, рыбы, птицы, - нарезка, - приготовление заправок, - оформление и отпуск.	
Итого		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Для реализации рабочей программы профессионального модуля имеется учебный кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»; мастерская - учебный кондитерский цех, лаборатория - учебная кухня - ресторан. Оборудование кабинета, мастерской, лаборатории согласно паспорту кабинета, мастерской, лаборатории.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Семычева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семычева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.

Семычева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заготовок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семычева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018, 2019г.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, заготовок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливает рабочее место для обработки сырья, приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, заготовок .	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
Подготавливает оборудование, сырье, исходные материалы для холодных блюд, кулинарных изделий, заготовок		
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заготовок разнообразного ассортимента	Выполняет приготовление холодных соусов, заготовок	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
Выполняет непродолжительное хранение холодных соусов, заготовок		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление творческого оформление салатов разнообразного ассортимента	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции
Осуществляет подготовку к реализации салатов		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе,	Выполняет приготовление, творческое оформление бутербродов, канапе, холодных заготовок разнообразного ассортимента	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.

холодных закусок разнообразного ассортимента		
Выполняет подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление творческого оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции
Выполняет подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции
Выполняет подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют 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 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

	своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; анализирует полученную информацию, точно выделяя в ней главное; точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельностью	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуально использует нормативно-правовую документацию по профессии; точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; оптимально планирует профессиональную деятельность	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; толерантно ведет в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	понимает значимость своей профессии	

общечеловеческих ценностей		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	адекватно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Школа оценивания теоретических знаний:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

Школа оценивания практических навыков и умений:

Процент результативности (правильно выполненных прак- тических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных до- стижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

5.5.4 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

1.2.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 448ч.

Из них на освоение МДК – 212ч.

на практики учебную 108 ч. и производственную – 108 ч.,
самостоятельную работу – 20ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сио-наль-ных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоя-тельная работа ⁵
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	учебная	производственная часов	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	64	64	12			
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	100	100	48			
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	48	48	22			
ПК 4.1-4.6	Учебная и производственная практика						
	Всего:	428	212	82	108	108	20

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		64
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		64
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	22
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	8
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	8
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	30
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	14
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	8
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	8

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 1-2.	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2
	2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2
	Практическое занятие 3-4.	
	3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	4
	4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	4
	0	
Самостоятельная работа		
Систематическая проработка конспектов учебных занятий.		4
Подготовка к промежуточной аттестации.		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
Тема 2.1.	Содержание	28
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	8
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, 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). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	6

3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желеированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	6
4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	4
Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4
В том числе практических занятий и лабораторных работ	20
Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных сладких блюд (киселей) различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2
Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных сладких блюд (компотов) различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2
Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желеированных сладких блюд (желе) различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4
Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желеированных сладких блюд (мусса) различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4
Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желеированных сладких блюд (самбука) различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4
Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных сладких блюд (крема, мороженого) различного ассортимента с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2
Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	22
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	6
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).	6
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	6
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие 8. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга) различного ассортимента.	4
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (шарлотки или штруделя,) различного ассортимента	6
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	4
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в том числе региональных, оценка качества готовой продукции	2
Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		8

4. Подготовка промежуточной аттестации.		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		30
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	14
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	6
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	6
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе).	2
	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (коктейли, морсы, квас и т.д.)	2
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	20
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	6
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	6

	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	6
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	2
Самостоятельная работа 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, преподавателем). 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 4. Подготовка промежуточной аттестации.		8

Рабочий тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	1. Приготовление, творческое оформление фруктовых салатов разнообразного ассортимента	- Сортировка фруктов, - мойка, - нарезка, - соединение с рафинадной пудрой, - перемешивание, - соединение со сливками или мороженым, - охлаждение,	6

реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		- оформление и отпуск.	
	2. Приготовление, творческое оформление компотов из свежих и быстрозамороженных плодов и ягод разнообразного ассортимента	- Сортировка, - мойка, свежих плодов и ягод, -оттаивание быстрозамороженных, - нарезка крупных, - тепловая обработка, - приготовление сиропа, - соединение сиропа с плодами, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	3. Приготовление, творческое оформление компотов из сухофруктов разнообразного ассортимента	- Сортировка сухофруктов, - мойка, - нарезка крупных, - тепловая обработка, - мойка, - приготовление сока из ягод, - тепловая обработка мезги, - приготовление сиропа, - соединение сиропа, сока, - тепловая обработка, - оформление и отпуск, - нарезка цедры, - варка цедры, - процеживание, - приготовление сока, - соединение сока с отваром, - оформление и отпуск.	6
	4. Приготовление, творческое оформление киселей из свежих ягод разнообразного ассортимента	- Сортировка ягод, - мойка, - подготовка крахмала, - мойка, - приготовление сока из ягод, - тепловая обработка мезги,	6

		- приготовление сиропа, - соединение сиропа, сока и крахмала, - тепловая обработка, - оформление и отпуск, - нарезка цедры, - варка цедры, - процеживание, - приготовление сока, - соединение сока с отваром, - оформление и отпуск.	
	5. Приготовление, творческое оформление киселей молочных разнообразного ассортимента	- Кипячение молока с водой, - подготовка крахмала кукурузного, - приготовление сиропа, - соединение сиропа, крахмала, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	6. Приготовление, творческое оформление фруктовых напитков разнообразного ассортимента	- Подготовка цедры, - прогревание, - настаивание, - процеживание, - соединение с сахаром, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	7. Приготовление, творческое оформление напитка «Петровский» разнообразного ассортимента	- Мед растворяют в квасе, - прогревание, - соединение с хреном, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	8. Приготовление, творческое оформление желе из свежих ягод и фруктов разнообразного ассортимента	Подготовка желатина и свежих ягод - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание,	6

		- нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	
	9. Приготовление, творческое оформление желе многослойного разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропами, соками и т.д, - заливка в формы в несколько приемов, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	10. Приготовление, творческое оформление муссов разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, - взбивание, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	11. Приготовление, творческое оформление самбуков, разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д,	6

		-соединение с взбитыми белками, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	
	12. Приготовление, творческое оформление кремов желированных различного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, -соединение с взбитыми белками, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	13. Приготовление, творческое оформление шарлотки с яблоками	Подготовка хлеба, - оформление хлеба, - отпуск, - мойка яблок, - очистка, - нарезка, - приготовление льезона, - смачивают куски хлеба в льезоне, - тепловая обработка, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	14. Приготовление, творческое оформление пудингов, каши «Гурьевской» разнообразного ассортимента	Приготовление вязкой каши, -охлаждение, - соединяют с маслом желтками, сахаром, изюмом, ванилином, - взбивают белки, - соединяют с белками, - тепловая обработка,	6

		- оформление и отпуск.	
	15. Приготовление, творческое оформление яблок в тесте	Приготовление теста кляр, - мойка яблок, - очистка, - нарезка кольцами, - приготовление фритюра, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	16. Приготовление, творческое оформление чая разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - тепловая обработка, - настаивание, - процеживание, - соединение с сахаром, лимоном, молоком или сливками, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	17. Приготовление, творческое оформление кофе, какао, шоколада разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - тепловая обработка, - настаивание, - соединение с сахаром, лимоном, молоком или сливками, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
	18. Проверочная работа	Тематика для проверочных работ: приготовление: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желе, муссов, самбука, крема, пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте, морсы, квасы, чай, кофе, какао)	6
	Итого:		108

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики.	Количество часов
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		60
Тема 1.1. Приготовление, творческое оформление фруктовых салатов разнообразного ассортимента	-Сортировка фруктов, - мойка, -нарезка, -соединение с рафинадной пудрой, -перемешивание, -соединение со сливками или мороженым, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление компотов из свежих и быстрозамороженных плодов и ягод разнообразного ассортимента	- Сортировка, - мойка, свежих плодов и ягод, -оттаивание быстрозамороженных, - нарезка крупных, - тепловая обработка, - приготовление сиропа, - соединение сиропа с плодами, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 1.3 Приготовление, творческое оформление компотов из сухофруктов разнообразного ассортимента	- Сортировка сухофруктов, - мойка, - нарезка крупных, - тепловая обработка, - мойка, - приготовление сока из ягод, - тепловая обработка мезги, - приготовление сиропа, - соединение сиропа, сока,	6

	- тепловая обработка, - оформление и отпуск, - нарезка цедры, - варка цедры, - процеживание, - приготовление сока, - соединение сока с отваром, - оформление и отпуск.	
Тема 1.4 Приготовление, творческое оформление киселей из свежих ягод разнообразного ассортимента	- Сортировка ягод, - мойка, - подготовка крахмала, - мойка, - приготовление сока из ягод, - тепловая обработка мезги, - приготовление сиропа, - соединение сиропа, сока и крахмала, - тепловая обработка, - оформление и отпуск, - нарезка цедры, - варка цедры, - процеживание, - приготовление сока, - соединение сока с отваром, - оформление и отпуск.	6
Тема 1.5 Приготовление, творческое оформление киселей молочных разнообразного ассортимента	- Кипячение молока с водой, - подготовка крахмала кукурузного, - приготовление сиропа, - соединение сиропа, крахмала, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 1.6 Приготовление, творческое оформление желе из свежих ягод и фруктов разнообразного ассортимента	Подготовка желатина и свежих ягод - кипячение воды, - охлаждение,	6

	- замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	
Тема 1.7. Приготовление, творческое оформление желе многослойного разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропами, соками и т.д, - заливка в формы в несколько приемов, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Тема 1.8 Приготовление, творческое оформление муссов разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, - взбивание, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Тема 1.9. Приготовление, творческое оформление самбуков разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание,	6

	- нагревание до полного растворения, - соединение с сиропом, соком и т.д, -соединение с взбитыми белками, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	
Тема 1.10. Приготовление, творческое оформление кремов железированных разнообразного ассортимента	Подготовка желатина: - кипячение молоко, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение взбитой сметаны, - добавление яично-молочной смеси, - добавление ванилина, - заливка в формы, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		24
Тема 2.1. Приготовление, творческое оформление шарлотки с яблоками	Подготовка хлеба, - оформление хлеба, - отпуск, - мойка яблок, - очистка, - нарезка, - приготовление льезона, - смачивают куски хлеба в льезоне, - тепловая обработка, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление пудингов разнообразного ассортимента	Приготовление вязкой каши, -охлаждение,	6

	- соединяют с маслом желтками, сахаром, изюмом, ванилином, - взбивают белки, - соединяют с белками, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление каши «Гурьевской»	Молоко томят и снимают пенки, - варят манную кашу, -охлаждают, - взбивают белки, - вводят ванилин и орехи, - перекладывают пенками, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление яблок в тесте	Приготовление теста кляр, - мойка яблок, - очистка, - нарезка кольцами, - приготовление фритюра, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента		12
Тема 3.1 Приготовление, творческое оформление напитка «Петровский» разнообразного ассортимента	- Мед растворяют в квасе, - прогревание, - соединение с хреном, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Тема 3.2 Приготовление, творческое оформление фруктовых напитков разнообразного ассортимента	- Подготовка цедры, - прогревание, - настаивание, - процеживание, - соединение с сахаром, - охлаждение,	6

	- оформление и отпуск.	
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		12
Тема 4.1 Приготовление, творческое оформление чая разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - тепловая обработка, - настаивание, - процеживание, - соединение с сахаром, лимоном, молоком или сливками, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.2 Приготовление, творческое оформление кофе, какао, шоколада разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов, - тепловая обработка, - настаивание, - соединение с сахаром, лимоном, молоком или сливками, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Итого		108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Для реализации рабочей программы профессионального модуля имеется учебный кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; лаборатория - учебная кухня- ресторан. Оборудование учебного кабинета и лаборатории согласно паспорту кабинета и лаборатории.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Ермилова С.В.

Торты, пирожные, десерты: учеб.пособие / Ермилова С.В., Е. И. Соколова.-6-е изд. , стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,2018 г

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017.

Синицына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного ин-	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике; Бракераж; Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

	вендаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Подготовка, приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении сладких блюд и десертов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с технологическим оборудованием; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: раздельное использование контейнеров для органических и соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов.		
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Школа оценивания теоретических знаний:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо

70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

Школа оценивания практических навыков и умений:

Процент результативности (правильно выполненных прак- тических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных до- стижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.5.5 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 832 часов

Из них на освоение МДК 344 ч

на практики учебную 252 ч и производственную 216 ч,

на самостоятельную работу – 20 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сио-нальных об-щих компе-тенций	Наименования разделов профессионального мо-дуля	Объем образо-ватель-ной про-граммы, час	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостоя-тельная ра-бота	
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	Учебная	Производ-ственная	
лабораторные ра-боты и практиче-ские занятия, ча-сов							
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов при-готовления, оформления и подготовки к реали-зации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	48	48	10			6
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских из-делий	66	66	10			
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобу-лочных изделий и хлеба разнообразного ассор-тимента	54	54	16			
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассорти-мента	82	82	34			
ПК 5.1, 5.5 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пироож-ных и тортов разнообразного ассортимента	78	78	18			
ПК 1.1, 5.1 ОК1-7,9,10	Раздел модуля 6. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации конфет разнообразного ассортимента	16	16	6			
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика						

	Всего:	832	344	94	252	216	20

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		48
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		48
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления,	Содержание	10
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	8

оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	12
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4
	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	16
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	8
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	6
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	4
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2

Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий. Подготовка к промежуточной аттестации.		4
МДК. 05.02. Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		66
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	6
	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	2
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание	14
	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	2
	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	2
	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	2
	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2
	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2

Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание	6
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание	12
	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4
	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	8
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	6
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание	8
	Виды сахарной мастики и марципана, айсинга методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	4
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание	6
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	4
Тема 2.7.	Содержание	4
	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2

Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
Самостоятельная работа. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям.		3
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		54
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	8
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	6
	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	8
	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	4
	Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	4
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	12
	Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения теста.	6
	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4

	Практическое занятие № 6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	4
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	10
	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6
	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6
Самостоятельная работа. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям.		3
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		82
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание	8
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании.	4
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основному мучному кондитерскому изделию. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	4
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного	Содержание	40
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	36
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4

ного пресного теста разнообразного ассортимента	Тематика лабораторных занятий	34
	Лабораторное занятие № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4
	Лабораторная занятие № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	6
	Лабораторная занятие № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4
	Лабораторная занятие №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6
	Лабораторная занятие №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	6
	Лабораторная занятие № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4
	Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4
Самостоятельная работа. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		3
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		78
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	28
	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных (в том числе птифуры). Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	6
	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различия в отделке пирожных в зависимости от вида.	4

	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	4
	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	4
	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	4
	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12
	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	6
	Лабораторная работа № 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации птифур	6
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание	32
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	10
	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	6
	4. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	4
	5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	4

	6. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6
Самостоятельная работа. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		3
Раздел модуля 6. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации конфет разнообразного ассортимента		16
Тема 6.1. Изготовление и оформление конфет	Содержание	10
	Виды начинок в зависимости от применяемого сырья, используемого в конфетах. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки, порядок заправки начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых начинок.	4
	Приготовление конфет разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы и способы приготовления, формование конфет. Органолептические способы определения степени готовности конфет разных видов.	6
	В том числе практических и лабораторных занятий	6
	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет разнообразного ассортимента	6
Самостоятельная работа. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		4

Рабочий тематический план и содержание **учебной практики** профессионального ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
ПК5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,	1. Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий, составление заявки на сырье.	Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь.	6

кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с и регламентами ПК5.2.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		Осуществить обработку, подготовку сырья. Составить заявку на сырье в соответствии с правилами.	
	2. Приготовление и подготовка к использованию сиропов разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; -воду соединяют с сахаром; - уваривание до нужной пробы; - охлаждение; - ароматизация; - использование.	6
	3. Приготовление и подготовка к использованию помад разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; -воду соединяют с сахаром; - уваривание до нужной пробы; - охлаждение до 35-40*С; - взбивание; - созревание; - ароматизация, окрашивание; - использование для оформления.	6
	4. Приготовление и подготовка к использованию карамели разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - воду соединяют с сахаром; - уваривание до нужной пробы; - охлаждение до 100*С; - окрашивание; - лепка; - использование для оформления.	6
	5. Приготовление и подготовка к использованию желе разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, -разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропами, соками и т.д, - заливка в формы в несколько приемов, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6

	6. Приготовление и подготовка к использованию глазури разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - варка сиропа до слабого шарика; - взбивание белков, - соединение сиропа с белками; - добавления лимонной кислоты; - взбивание; - окрашивание; - использование для оформления.	6
	7. Приготовление и подготовка к использованию кремов разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - соединение продуктов; - взбивание; - окрашивание; - использование для оформления.	12
	8. Приготовление и подготовка к использованию мастики, айсинга марципана разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - тепловая обработка; - ароматизация, окрашивание; - использование для оформления.	6
	9. Приготовление и подготовка к использованию фаршей и начинок разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - тепловая обработка; - соединение продуктов; - смешивание; - использование.	6
	10. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из без опарного дрожжевого теста разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес теста, - приготовление фарша, начинки; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12

	11. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из опарного дрожжевого теста разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес опары; - замес теста, - приготовление фарша, начинки; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	18
	12. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - подготовка масла; - замес теста, - слоеобразование; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
	13. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес теста с химическим разрыхлителем; - приготовление фарша, начинки; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	14. Приготовление вафельного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес теста, - взбивание; - приготовление начинки; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6

	15. Приготовление пряничного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес теста с заваренной мукой; - формование, - тепловая обработка, - глазирование; - оформление и отпуск.	6
	16. Приготовление песочного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - взбивание масла с сахаром; - замес теста, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
	17. Приготовление бисквитного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - взбивание яиц с сахаром; - замес теста, - введение наполнителя (какао, изюм, орехи и. т. д); - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	12
	18. Приготовление заварного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - заваривание муки; - введение яиц; - формование, - тепловая обработка, - посыпка сахарной пудрой или глазирование; - оформление и отпуск.	6

	19. Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - взбивание белков с сахаром; - введение орехов; - замес теста; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
	20. Приготовление и оформление пирожных бисквитных, песочных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	18
	21. Приготовление и оформление пирожных слоеных, заварных, миндальных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	12
	22. Приготовление и оформление пирожных крошковых и пtiфуры разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - измельчение п/ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	12
	23. Приготовление и оформление тортов бисквитных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	18
	24. Приготовление и оформление тортов песочных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование,	12

		- оформление и отпуск.	
	25. Приготовление и оформление тортов слоеных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
	26. Приготовление и оформление тортов заварных, миндальных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
	27. Приготовление и оформление конфет разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - темперирование шоколада; - приготовление начинки; - формование, - охлаждение; - освобождение из формы; - оформление и отпуск.	6
	Проверочная работа	Тематика проверочной работы: приготовление отделочных п\ф, булочек, хлеба, печенья, пряников, рулетов, пирожных, тортов, конфет.	6
	Итого:		252

Рабочий тематический план и содержание **производственной практики** профессионального модуля

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов производственной практики	Содержание производственной практики	Количество часов
Раздел 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		54
Тема 1.1. Приготовление и подготовка к использованию си-ропов разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - воду соединяют с сахаром;	6

	- уваривание до нужной пробы; - охлаждение; - ароматизация; - использование.	
Тема 1.2 Приготовление и подготовка к использованию помад разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - воду соединяют с сахаром; - уваривание до нужной пробы; - охлаждение до 35-40*С; - взбивание; - созревание; - ароматизация, окрашивание; - использование для оформления.	6
Тема 1.3 Приготовление и подготовка к использованию карамели разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - воду соединяют с сахаром; - уваривание до нужной пробы; - охлаждение до 100*С; - окрашивание; - лепка; - использование для оформления.	6
Тема 1.4 Приготовление и подготовка к использованию желе разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - кипячение воды, - охлаждение, - замачивание желатина, - разбухание, - нагревание до полного растворения, - соединение с сиропами, соками и т.д, - заливка в формы в несколько приемов, - охлаждение, - оформление и отпуск.	6
Тема 1.5 Приготовление и подготовка к использованию глазури разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - варка сиропа до слабого шарика; - взбивание белков, - соединение сиропа с белками;	6

	- добавления лимонной кислоты; - взбивание; - окрашивание; - использование для оформления.	
Тема 1.6 Приготовление и подготовка к использованию кремов разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - соединение продуктов; - взбивание; - окрашивание; - использование для оформления.	6
Тема 1.7 Приготовление и подготовка к использованию мастики, айсинга, марципана разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - тепловая обработка; - ароматизация, окрашивание; - использование для оформления.	6
Тема 1.8 Приготовление и подготовка к использованию кандира, и украшения из посыпки разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - тепловая обработка; - ароматизация, окрашивание; - использование для оформления.	6
Тема 1.9 Приготовление и подготовка к использованию фаршей и начинок разнообразного ассортимента.	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - тепловая обработка; - соединение продуктов; - смешивание; - использование.	6
Раздел 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		18
Тема 2.1 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из без опарного дрожжевого теста разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес теста, - приготовление фарша, начинки; - формование,	6

	- тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
Тема 2.2 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из опарного дрожжевого теста разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес опары; - замес теста, - приготовление фарша, начинки; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 2.3 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес теста; - слоение теста, - приготовление фарша, начинки; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		54
Тема 3.1. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - подготовка масла; - замес теста, - слоеобразование; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 3.2 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес теста с химическим разрыхлителем; - приготовление фарша, начинки; - формование,	6

	- тепловая обработка, - оформление и отпуск.	
Тема 3.3 Приготовление вафельного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес теста, - взбивание; - приготовление начинки; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 3.4 Приготовление пряничного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - замес теста с заваренной мукой; - формование, - тепловая обработка, - глазирование; - оформление и отпуск.	6
Тема 3.5 Приготовление песочного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - взбивание масла с сахаром; - замес теста, - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 3.6. Приготовление бисквитного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - взбивание яиц с сахаром; - замес теста, - введение наполнителя (какао, изюм, орехи и. т. д); - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6

Тема 3.7 Приготовление заварного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - заваривание муки; - введение яиц; - формование, - тепловая обработка, - посыпка сахарной пудрой или глазирование; - оформление и отпуск.	6
Тема 3.8 Приготовление воздушного теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - взбивание белков с сахаром; - введение орехов; - замес теста; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Тема 3.9 Приготовление воздушно-орехового, миндального теста и изделий из него разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - первичная обработка; - взбивание белков с сахаром; - введение орехов; - замес теста; - формование, - тепловая обработка, - оформление и отпуск.	6
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		78
Тема 4.1 Приготовление и оформление пирожных бисквитных, разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.2. Приготовление и оформление пирожных песочных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф;	6

	- приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	
Тема 4.3 Приготовление и оформление пирожных слоеных, разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.4 Приготовление и оформление заварных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.5 Приготовление и оформление пирожных миндальных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.6. Приготовление и оформление пирожных крошковых разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - измельчение п/ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.7. Приготовление и оформление пирожных пtiфыры разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - измельчение п/ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.8 Приготовление и оформление тортов бисквитных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф;	12

	- формование, - оформление и отпуск.	
Тема 4.9 Приготовление и оформление тортов песочных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.10 Приготовление и оформление тортов слоеных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.11 Приготовление и оформление тортов заварных, разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Тема 4.12 Приготовление и оформление тортов миндальных разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - выпекание п\ф; - приготовление отделочных п\ф; - формование, - оформление и отпуск.	6
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации конфет разнообразного ассортимента		12
Тема 5.1 Приготовление начинок простых и сложных для конфет разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - тепловая обработка, - охлаждение; - использование.	6
Тема 5.2 Приготовление и оформление конфет разнообразного ассортимента	- Подготовка продуктов; - темперирование шоколада; - приготовление начинки; - формование, - охлаждение; - освобождение из формы;	6

	- оформление и отпуск.	
Итого		216

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Для реализации рабочей программы профессионального модуля имеется учебный кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; лаборатория - учебная кухня- ресторана. Оборудование учебного кабинета и лаборатории согласно паспорту кабинета.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Ермилова С.В.

Торты, пирожные, десерты: учеб.пособие / Ермилова С.В., Е. И. Соколова.-6-е изд. , стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,2018 г

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017.

Ермилова С.В. Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова , – 4-е изд.стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019г.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

	разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	- заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	

	правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

Шкала оценивания теоретических знаний:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

Шкала оценивания практических навыков и умений:

Процент результативности (правильно выполненных практических работ в период УП и ПП)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно

3.6 Программа государственной итоговой аттестации

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills.

Тематика выпускной (квалификационной) работы (ВКР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей (приложение А).

ГИА проводится в форме выполнения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Цель проведения демонстрационного экзамена - определение соответствия результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер и стандарта WorldSkills по компетенциям «Поварское дело»

Объём времени ГИА

На проведение ГИА отводится 2 недели (72 час.)

Перечень необходимых экзаменационных материалов и документов:

ФГОС СПО по профессии

Программа государственной итоговой аттестации

Приказ директора лицея о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;

Сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость);

Зачетные книжки студентов;

Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Демонстрационный экзамен

Порядок организации подготовки демонстрационного экзамена

Задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы, используемые на демонстрационном экзамене, являются едиными для всех выпускников, сдающих ДЭ.

Оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется экзаменационной комиссией, назначенной приказом директора лицея.

За 6 месяцев до проведения ДЭ ответственный за организацию ДЭ от методической комиссии должен довести до сведения студентов задания экзамена, критерии оценки и инфраструктурные листы по указанным компетенциям, разработанные Союзом «Ворлдскиллс Россия» и опубликованные в специальном разделе на официальном сайте www.worldskills.ru

Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам ВорлдскиллсРоссия в 2019 году используются актуальные контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев оценки Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) 2018 года. Задания утверждаются Национальным экспертом не позднее, чем за 1 месяц до проведения ДЭ.

В состав пакета документов ДЭ входят:

Задание для ДЭ;

Критерии оценки по компетенциям и шкала приведения балловой системы к оценочной;

Индивидуальный оценочный лист экзаменуемого;

Инфраструктурный лист;

Инструкции по охране труда и технике безопасности;

Протокол ГИА.

Полная информация по проведению ДЭ доводится до сведения студентов не позднее 3 месяцев до начала экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в учебной лаборатории лицея

Порядок проведения демонстрационного экзамена по стандартам **WORLD SKILLS**

В указанный день осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным

документом. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной комиссии проводится техническим экспертом под роспись.

В случае отсутствия студента на инструктаже по ОТ и ТБ, он не допускается к ДЭ.

После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время не более 2 часов на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

Перед началом экзамена членами экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием, включая содержимое инструментальных ящиков.

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена.

Члены экспертной группы выдают участникам задание перед началом каждого модуля. Минимальное время, отводимое на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания главного эксперта.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами экспертной группы без разрешения главного эксперта.

В случае опоздания участника ДЭ к началу выполнения заданий по уважительной причине, студент допускается, но время на выполнение заданий не добавляется.

В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

На выполнение практического задания отводится 4,5 часа и 30 мин. для уборки рабочего места.

Оценка экзаменационных заданий

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием.

Решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции принимается на основании критериев оценки

Результаты ДЭ отражаются в ведомости оценок. Результатом работы экспертной группы является итоговый протокол демонстрационного экзамена, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание

Протоколы ДЭ хранятся в архиве образовательной организации.

Порядок подачи и рассмотрения апелляций

Для ДЭ апелляция не предусмотрена.

Документация по итогам ГИА

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Повар Кондитер» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и о выдаче диплома выпускникам прошедшим ГИА, оформляется протоколом ГЭК лица.

Председатель МК оформляет статистический отчет результатов ГИА по профессии.

IV. ПРОГРАММА ФОРМИРОВАНИЯ УНИВЕРСАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ДЕЙСТВИЙ

Общая характеристика

Программа развития универсальных учебных действий (далее – программа развития УУД, УУД) сформирована в соответствии федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее-ФГОС СОО) и содержит значимую информацию о характеристиках, функциях и способах оценивания УУД на уровне среднего общего образования, а также описание особенностей, направлений и условий реализации учебно-исследовательской и проектной деятельности; цели и задачи, включая учебно-исследовательскую и проектную деятельность обучающихся как средства совершенствования их универсальных учебных действий; описание места программы УУД и ее роли в реализации требований ФГОС СОО

Программа развития УУД является организационно-методической основой для реализации требований ФГОС СОО к личностным и метапредметным результатам освоения образовательной программы. Требования включают:

- освоение межпредметных понятий (система, модель, проблема, анализ, синтез, факт, закономерность, феномен);

- универсальных учебных действий (регулятивные, познавательные, коммуникативные);

- способность их использования в познавательной и социальной практике;

- самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками;

- способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Программа направлена на:

- повышение эффективности освоения обучающимися образовательной программы среднего общего образования, а также усвоение знаний и умений;

- формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования;

- формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, личностно и (или) социально значимой проблемы.

Программа обеспечивает:

- развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению; формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений;

- формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками, построения индивидуального образовательного маршрута;

- решение задач общекультурного, личностного и познавательного развития обучающихся;

- повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование научного типа мышления, компетентностей в предметных областях, учебно-исследовательской, проектной, социальной деятельности;

- создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебноисследовательской 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 (творческих конкурсах, научных обществах, научно-практических конференциях, олимпиадах, национальных образовательных программах и др.), возможность получения практико-ориентированного результата;

- практическую направленность проводимых исследований и индивидуальных проектов;

- возможность практического использования приобретенных

- обучающимися коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля;

- подготовку к осознанному выбору дальнейшего образования и профессиональной деятельности.

Цель программы развития УУД — обеспечить организационнометодические условия для реализации системно-деятельностного подхода таким образом, чтобы приобретенные компетенции могли самостоятельно использоваться обучающимися в разных видах деятельности за пределами образовательной организации, в том числе в профессиональных и социальных пробах.

В соответствии с указанной целью программа развития УУД среднего общего образования определяет следующие задачи:

организацию взаимодействия преподавателей, обучающихся и, в случае необходимости, их родителей по совершенствованию навыков проектной и исследовательской деятельности, сформированных на предыдущих этапах обучения, таким образом, чтобы стало возможным максимально широкое и разнообразное применение универсальных учебных действий в новых для обучающихся ситуациях;

обеспечение взаимосвязи способов организации урочной и внеурочной деятельности обучающихся по совершенствованию владения УУД, в том числе на материале содержания учебных предметов;

- включение развивающих задач, способствующих совершенствованию универсальных учебных действий, как в урочную, так и во внеурочную деятельность обучающихся.

Формирование системы универсальных учебных действий осуществляется с учетом возрастных особенностей развития личности и познавательной деятельности обучающихся. УУД представляют собой целостную взаимосвязанную систему, определяемую общей логикой возрастного развития. Отличительными особенностями данного возраста являются: активное формирование чувства взрослости, выработка мировоззрения, убеждений, характера и жизненного самоопределения.

Среднее общее образование — этап, когда все приобретенные ранее компетенции должны использоваться в полной мере и приобрести характер универсальных. Компетенции, сформированные в основной школе на предметном содержании, теперь могут быть перенесены на жизненные ситуации, не относящиеся к учебе в школе.

Универсальные учебные действия целенаправленно формируются в дошкольном, младшем школьном, подростковом возрастах и достигают высокого уровня развития к моменту перехода обучающихся на уровень среднего общего образования. Помимо полноты структуры и сложности выполняемых действий, выделяются и другие характеристики, важнейшей из которых является уровень их рефлексивности (осознанности). Именно переход на качественно новый уровень рефлексии выделяет старший школьный возраст как особый этап в становлении УУД.

Для удобства анализа универсальные учебные действия условно разделяют на регулятивные, коммуникативные, познавательные. В целостном акте человеческой деятельности одновременно присутствуют все названные виды универсальных учебных действий. Они проявляются, становятся, формируются в процессе освоения культуры во всех ее аспектах.

Процесс индивидуального присвоения умения учиться сопровождается усилением осознанности самого процесса учения, что позволяет подросткам обращаться не только к предметным, но и к метапредметным основаниям деятельности. Универсальные учебные действия в процессе взросления из средства (того, что самим процессом своего становления обеспечивает успешность решения предметных задач) постепенно превращаются в объект (в то, что может учеником рассматриваться, анализироваться, формироваться как бы непосредственно). Этот процесс, с одной стороны, обусловлен спецификой возраста, а с другой - глубоко индивидуален, взрослым не следует его форсировать.

На уровне среднего общего образования в соответствии с цикличностью возрастного развития происходит возврат к универсальным учебным действиям как средству, но уже в достаточной степени отрефлексированному, используемому для успешной постановки и решения новых задач (учебных, познавательных, личностных). На этом базируется начальная профессионализация: в процессе профессиональных проб сформированные универсальные учебные действия позволяют обучающемуся по программе среднего общего образования понять свои дефициты с точки зрения компетентностного развития, поставить задачу доращивания компетенций.

Другим принципиальным отличием данного возраста от подросткового является широкий перенос сформированных универсальных учебных действий на внеучебные ситуации. Выраженные на базе предметного обучения и отрефлексированные, универсальные учебные действия начинают испытываться на универсальность в процессе пробных действий в различных жизненных контекстах.

К уровню среднего общего образования в еще большей степени, чем к уровню основного общего образования, предъявляется требование открытости: обучающимся целесообразно предоставить возможность участвовать в различных дистанционных учебных курсах (и это участие должно быть объективировано на школьном уровне), осуществить управленческие или предпринимательские пробы, проверить себя в гражданских и социальных проектах, принять участие в волонтерском движении и т.п.

Динамика формирования универсальных учебных действий учитывает возрастные особенности и социальную ситуацию, в которых действуют и будут действовать обучающиеся, специфику образовательных стратегий разного уровня (государства, региона, семьи).

Недостаточный уровень сформированности регулятивных универсальных учебных действий к началу обучения на уровне среднего общего образования существенно сказывается на успешности обучающихся. Переход на индивидуальные образовательные траектории, сложное планирование и проектирование своего

будущего, согласование интересов многих субъектов, оказывающихся в поле действия обучающихся, невозможны без базовых управленческих умений (целеполагания, планирования, руководства, контроля, коррекции). На уровне среднего общего образования регулятивные действия должны прирасти за счет развернутого управления ресурсами, умения выбирать успешные стратегии в трудных ситуациях, в конечном счете, управлять своей деятельностью в открытом образовательном пространстве.

Развитие регулятивных действий тесно переплетается с развитием коммуникативных универсальных учебных действий. Обучающиеся при нормальном развитии осознанно используют коллективно-распределенную деятельность для решения разноплановых задач: учебных, познавательных, исследовательских, проектных, профессиональных. Развитые коммуникативные учебные действия позволяют обучающимся эффективно разрешать конфликты, выходить на новый уровень рефлексии в учете разных позиций.

Последнее тесно связано с познавательной рефлексией. Возраст 15 – 18 лет является ключевым для развития познавательных универсальных учебных действий и формирования собственной образовательной стратегии. Центральным новообразованием для обучающегося становится сознательное и развернутое формирование образовательного запроса

Открытое образовательное пространство на уровне среднего общего образования является залогом успешного формирования УУД. В открытом образовательном пространстве происходит испытание сформированных компетенций, обнаруживаются дефициты и выстраивается индивидуальная программа личностного роста

4.2 Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий

Основные требования ко всем форматам урочной и внеурочной работы, направленной на формирование универсальных учебных действий на уровне среднего общего образования:

обеспечение возможности самостоятельной постановки целей и задач в предметном обучении, проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся;

обеспечение возможности конвертировать все образовательные достижения обучающихся, полученные вне рамок образовательной организации, в результаты в форматах, принятых в организации (портфолио и т. п.);

обеспечение наличия образовательных событий, в рамках которых решаются задачи, носящие полидисциплинарный и метапредметный характер;

обеспечение наличия в образовательной деятельности образовательных событий, в рамках которых решаются задачи, требующие от обучающихся самостоятельного выбора партнеров для коммуникации, форм и методов ведения коммуникации;

обеспечение наличия в образовательной деятельности событий, требующих от обучающихся предъявления продуктов своей деятельности.

Метапредметные результаты освоения программы можно представить тремя группами универсальных учебных действий (УУД).

Регулятивные универсальные учебные действия обучающихся:

самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;

оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;

выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;

организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;

сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

Познавательные универсальные учебные действия обучающихся:

искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;

критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;

находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;

выходить за рамки учебной дисциплины и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;

выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;

менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

Коммуникативные универсальные учебные действия обучающихся:

осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;

при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.);

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;

- распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений

На уровне среднего общего образования формирование познавательных УУД обеспечивается созданием условий для восстановления полидисциплинарных связей, формирования рефлексии обучающегося и формирования метапредметных понятий и представлений.

Задачи должны быть сконструированы таким образом, чтобы формировать у обучающихся умения:

о) объяснять явления с научной точки зрения;

б) разрабатывать дизайн научного исследования;

в) интерпретировать полученные данные и доказательства с разных позиций и формулировать соответствующие выводы.

Для обеспечения формирования познавательных УУД на уровне среднего общего образования рекомендуется организовывать образовательные события, выводящие обучающихся на восстановление межпредметных связей, целостной картины мира. Например:

семинары;

образовательные экспедиции и экскурсии;

учебно-исследовательская работа обучающихся, которая предполагает:

выбор тематики исследований, связанных с учебными предметами, не изучаемыми в школе: психологией, социологией, бизнесом и др.;

выбор тематики исследований, направленных на изучение проблем местного сообщества, региона, мира в целом.

выбор тематики исследований, связанных с учебными предметами, не изучаемыми в школе: психологией, социологией, бизнесом и др.

Формирование регулятивных УУД на уровне среднего общего образования обеспечивается созданием условий для самостоятельного целенаправленного действия обучающегося.

Для формирования регулятивных учебных действий целесообразно использовать возможности самостоятельного формирования элементов индивидуальной образовательной траектории:

самостоятельное изучение дополнительных иностранных языков с последующей сертификацией;

самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебных дисциплин;

самостоятельное определение темы проекта, методов и способов его реализации, источников ресурсов, необходимых для реализации проекта;

самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов: информационными источниками, фондами, представителями власти и т. п.;

самостоятельное управление ресурсами, в том числе нематериальными;

презентация результатов проектной работы.

Принципиальное отличие образовательной среды на уровне среднего общего образования — открытость.

Это предоставляет дополнительные возможности для организации и обеспечения ситуаций, в которых обучающийся сможет самостоятельно ставить цель продуктивного взаимодействия с другими людьми, сообществами и организациями и достигать ее.

Открытость образовательной среды позволяет обеспечивать возможность коммуникации:

с обучающимися других образовательных организаций региона, как с ровесниками, так и с детьми иных возрастов;

представителями местного сообщества, бизнес-структур, культурной и научной общественности для выполнения учебно-исследовательских работ и реализации проектов;

представителями власти, местного самоуправления, фондов, спонсорами и др.

Такое разнообразие выстраиваемых связей позволяет обучающимся самостоятельно ставить цели коммуникации, выбирать партнеров и способ поведения во время коммуникации, освоение культурных и социальных норм общения с представителями различных сообществ.

К типичным образовательным событиям и форматам, позволяющим обеспечивать использование всех возможностей коммуникации, относятся:

конференции обучающихся;

форумы, диспуты, направленные на решение актуальных проблем, лежащих в ближайшем будущем обучающихся: выбор дальнейшей образовательной или рабочей траектории, определение жизненных стратегий и т.п.;

движения, сообщества, направленные на решение проблем местного сообщества;

деловые игры, направленные на изменение и улучшение реально существующих бизнес-практик;

социальные проекты, направленные на улучшение жизни местного сообщества.

К таким проектам относятся:

а) участие в волонтерских акциях и движениях, самостоятельная организация волонтерских акций;

б) участие в благотворительных акциях и движениях, самостоятельная организация благотворительных акций;

б) создание и реализация социальных проектов разного масштаба и направленности, выходящих за рамки образовательной организации;

получение предметных знаний в структурах, альтернативных образовательной организации:

а) в заочных и дистанционных школах и университетах;

б) участие в дистанционных конкурсах и олимпиадах;

в) самостоятельное освоение отдельных предметов и курсов;

г) самостоятельное освоение дополнительных иностранных языков.

4.3 Описание особенностей учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Особенности учебно-исследовательской деятельности и проектной работы обучающихся обусловлены, в первую очередь, открытостью образовательной организации на уровне среднего общего образования.

На уровне основного общего образования делается акцент на освоении учебно-исследовательской и проектной работы как типа деятельности, где материалом являются, прежде всего, учебные предметы. На уровне среднего общего образования исследование и проект приобретают статус инструментов учебной деятельности полидисциплинарного характера, необходимых для освоения социальной жизни и культуры.

На уровне среднего общего образования проект реализуется самим обучающимся или группой обучающихся. Они самостоятельно формулируют идею, ставят цели, описывают необходимые ресурсы и пр. Начинают использоваться элементы математического моделирования и анализа как инструмента интерпретации результатов исследования.

На уровне среднего общего образования сам обучающийся определяет параметры и критерии успешности реализации проекта. Кроме того, он формирует навык принятия параметров и критериев успешности проекта, предлагаемых другими, внешними по отношению к школе социальными и культурными сообществами.

4.4 Описание основных направлений учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Возможными направлениями проектной и учебно-исследовательской деятельности являются:

- исследовательское;

инженерное;

прикладное;

бизнес-проектирование;

информационное;

социальное;

игровое;

творческое.

На уровне среднего общего образования приоритетными направлениями являются:

социальное;

бизнес-проектирование;

исследовательское;
инженерное;
информационное.

4.5 Планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся в рамках урочной и внеурочной деятельности

В результате учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся получают представление:
о научной деятельности и научных методах, применяемых в исследовательской и проектной деятельности;
о таких понятиях, как концепция, научная гипотеза, метод, эксперимент, надежность гипотезы, модель, метод сбора и метод анализа данных;

о том, чем отличаются исследования в гуманитарных областях от исследований в естественных науках;
об истории науки;

о новейших разработках в области науки и технологий;

о правилах и законах, регулирующих отношения в научной, изобретательской и исследовательских областях деятельности (патентное право, защита авторского права и др.);

о деятельности организаций, сообществ и структур, заинтересованных в результатах исследований и предоставляющих ресурсы для проведения исследований и реализации проектов (фонды, государственные структуры, краудфандинговые структуры и др.);

Обучающийся сможет:

решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин;

использовать основной алгоритм исследования при решении своих учебно-познавательных задач;

использовать основные принципы проектной деятельности при решении своих учебно-познавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни;

использовать элементы математического моделирования при решении исследовательских задач;

использовать элементы математического анализа для интерпретации результатов, полученных в ходе учебно-исследовательской работы.

С точки зрения формирования универсальных учебных действий, в ходе освоения принципов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся научатся:

формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы и соотносясь с представлениями об общем благе;

восстанавливать контексты и пути развития того или иного вида научной деятельности, определяя место своего исследования или проекта в общем культурном пространстве;

отслеживать и принимать во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей;

оценивать ресурсы, в том числе нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели;

находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;

вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества;

самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;

адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков;

адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);

адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.

4.6 Описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающихся, в том числе системы организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Условия реализации образовательной программы среднего общего образования, в том числе программы развития УУД, обеспечивают совершенствование компетенций проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся. Условия включают:

укомплектованность Университета преподавательским составом, руководящими и иными работниками; уровень квалификации преподавательского состава и иных работников Университета; непрерывность профессионального развития преподавательского состава Университета, реализующего образовательную программу среднего общего образования.

Преподавательский состав имеет необходимый уровень подготовки для реализации программы УУД, что включает следующее:

преподаватели владеют представлениями о возрастных особенностях обучающихся по программе среднего общего образования;

преподаватели прошли курсы повышения квалификации, посвященные ФГОС СОО;

преподаватели участвовали в разработке программы по развитию УУД;

преподаватели могут строить образовательную деятельность в рамках учебной дисциплины в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;

преподаватели осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности; характер взаимодействия преподавателя и обучающегося не противоречит представлениям об условиях формирования УУД;

преподаватели владеют методиками формирующего оценивания;

преподаватели умеют применять инструментарий для оценки качества формирования УУД в рамках одного или нескольких дисциплин.

Наряду с общими можно выделить ряд специфических характеристик организации образовательного пространства среднего общего образования, обеспечивающих формирование УУД в открытом образовательном пространстве:

сетевое взаимодействие Университета с другими организациями общего и дополнительного образования, с учреждениями культуры;

- обеспечение возможности реализации индивидуальной образовательной траектории обучающихся (разнообразие форм получения образования в лицее, обеспечение возможности выбора обучающимся формы получения образования);

- обеспечение возможности «конвертации» образовательных достижений, полученных обучающимися в иных образовательных структурах, организациях и событиях, в учебные результаты основного образования; – привлечение дистанционных форм получения образования (онлайнкурсов, дистанционных университетов) как элемента индивидуальной образовательной траектории обучающихся;

- привлечение сети Интернет в качестве образовательного ресурса: интерактивные конференции и образовательные события с ровесниками из других городов России и других стран, культурно-исторические и языковые погружения с носителями иностранных языков и представителями иных культур;

- обеспечение возможности вовлечения обучающихся в проектную деятельность, в том числе в деятельность социального проектирования и социального предпринимательства;

- обеспечение возможности вовлечения обучающихся в разнообразную исследовательскую деятельность;

- обеспечение широкой социализации обучающихся как через реализацию социальных проектов, так и через организованную разнообразную социальную практику: работу в волонтерских и благотворительных организациях, участие в благотворительных акциях, марафонах и проектах.

К обязательным условиям успешного формирования УУД относится создание методически единого пространства внутри образовательной организации как во время учебных занятий, так и вне их.

Создание условий для развития УУД — это не дополнение к образовательной деятельности, а кардинальное изменение содержания, форм и методов, при которых успешное обучение невозможно без одновременного наращивания компетенций. Иными словами, перед обучающимися ставятся такие учебные задачи, решение которых невозможно без учебного сотрудничества со сверстниками и взрослыми (а также с младшими, если речь идет о разновозрастных задачах), без соответствующих управленческих умений, без определенного уровня владения информационнокоммуникативными технологиями.

Например, читательская компетенция наращивается не за счет специальных задач, лежащих вне программы или искусственно добавленных к учебной программе, а за счет того, что поставленная учебная задача требует разобраться в специально подобранных (и нередко деформированных) учебных текстах, а ход к решению задачи лежит через анализ, понимание, структурирование, трансформацию текста.

Все перечисленные элементы образовательной инфраструктуры призваны обеспечить возможность самостоятельного действия обучающихся, высокую степень свободы выбора элементов образовательной траектории, возможность самостоятельного принятия решения, самостоятельной постановки задачи и достижения поставленной цели.

4.7 Методика и инструментарий оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

Наряду с традиционными формами оценивания метапредметных образовательных результатов на уровне среднего общего образования универсальные учебные действия оцениваются в рамках специально организованных модельных ситуаций, отражающих специфику будущей профессиональной и социальной жизни подростка (например, защита проекта, представление учебно-исследовательской работы).

4.8 Образовательное событие как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

Материал образовательного события должен носить полидисциплинарный характер;

в событии целесообразно обеспечить участие обучающихся разных возрастов и разных типов образовательных организаций и учреждений (техникумов, колледжей, младших курсов вузов и др.).

в событии могут принимать участие представители бизнеса, государственных структур, профессорско-преподавательский состав вузов, педагоги образовательных организаций, чьи выпускники принимают участие в образовательном событии;

во время проведения образовательного события могут быть использованы различные форматы работы участников: индивидуальная и групповая работа, презентации промежуточных и итоговых результатов работы, стендовые доклады, дебаты и т.п.

Основные требования к инструментарию оценки универсальных учебных действий во время реализации оценочного образовательного события:

для каждого из форматов работы, реализуемых в ходе оценочного образовательного события, преподавателям целесообразно разработать самостоятельный инструмент оценки; в качестве инструментов оценки могут быть использованы оценочные листы и т.п.;

правила проведения образовательного события, параметры и критерии оценки каждой формы работы в рамках образовательного оценочного события должны быть известны участникам заранее, до начала события; каждому параметру оценки (оцениваемому универсальному учебному действию), занесенному в оценочный лист, должны соответствовать точные критерии оценки: за что, при каких условиях, исходя из каких принципов ставится то или иное количество баллов;

- на каждом этапе реализации образовательного события при использовании оценочных листов в качестве инструмента оценки результаты одних и тех же участников должны оценивать не менее двух экспертов одновременно; оценки, выставленные экспертами, в таком случае должны усредняться.

4.9 Защита проекта как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

На защите темы проекта (проектной идеи) с обучающимся должны быть обсуждены:

актуальность проекта;

положительные эффекты от реализации проекта, важные как для самого автора, так и для других людей; ресурсы (как материальные, так и нематериальные), необходимые для реализации проекта, возможные источники ресурсов;

риски реализации проекта и сложности, которые ожидают обучающегося при реализации данного проекта;; В результате защиты темы проекта должна произойти (при необходимости) такая корректировка, чтобы проект стал реализуемым и позволил обучающемуся предпринять реальное проектное действие

На защите реализации проекта обучающийся представляет свой реализованный проект по следующему (примерному) плану:

1. Тема и краткое описание сути проекта.

2. Актуальность проекта.

3. Положительные эффекты от реализации проекта, которые получают как сам автор, так и другие люди.

4. Ресурсы (материальные и нематериальные), которые были привлечены для реализации проекта, а также источники этих ресурсов. 5. Ход реализации проекта.

6. Риски реализации проекта и сложности, которые обучающемуся удалось преодолеть в ходе его реализации.

Проектная работа должна быть обеспечена сопровождением преподавателя - руководителя проекта. В функцию руководителя проекта входит: обсуждение с обучающимся проектной идеи и помощь в подготовке к ее защите и реализации, посредничество между обучающимися и экспертной комиссией (при необходимости), другая помощь.

Регламент проведения защиты проектной идеи, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны быть известны обучающимся заранее.

4.10 Представление учебно-исследовательской работы как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

Исследовательское направление работы обучающихся должно носить выраженный научный характер. Для руководства исследовательской работой обучающихся необходимо привлекать специалистов и ученых из

различных областей знаний. Возможно выполнение исследовательских работ и проектов в лабораториях вузов. В случае если нет организационной возможности привлечь специалистов и ученых для руководства проектной и исследовательской работой обучающихся очно, желательно обеспечить дистанционное руководство этой работой (посредством сети Интернет).

Исследовательские проекты могут иметь следующие направления:

естественно-научные исследования;

исследования в гуманитарных областях (в том числе выходящих за рамки школьной программы, например в психологии, социологии);

экономические исследования;

социальные исследования;

научно-технические исследования.

Требования к исследовательским проектам: постановка задачи, формулировка гипотезы, описание инструментария и регламентов исследования, проведение исследования и интерпретация полученных результатов. Для исследований в естественно-научной, научно-технической, социальной и экономической областях желательным является использование элементов математического моделирования (с использованием компьютерных программ в том числе).

Анкета для преподавателя «Оценка уровня сформированности УУД»

Инструкция: оцените поведение студента 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 студенту.

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 результатов (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 осознает то, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, способен оценить и осознать уровень усвоения (самооценка учебной деятельности с позиции обучающегося).
12. Осознает цели и мотивы учебной деятельности, понимает зачем он учится (мотивы к обучению).
13. Соотносит 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 преподавателем 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	Средний – 7-5 баллов
2	Смысловая память	Низкий – 4-0 баллов
3	Произвольное внимание	
4	Логическое мышление	
5	Рефлексия учебного опыта	
	Регулятивные УУД	Высокий – 12-10 баллов
6	Саморегуляция поведения	Средний – 9-6 баллов
7	Целеполагание	Низкий – 5-0 баллов
8	Прогнозирование	
9	Самоконтроль	
10	Самоконтроль	
11	Оценка учебной деятельности	
	Личностные УУД	Высокий – 8-7 баллов
12	Мотивация к учению	Средний – 6-4 балла
13	Рефлексия своих поступков	Низкий – 3-0 баллов
14	Ответственность	
15	Нравственность	
	Коммуникативные УУД	Высокий – 10-8 баллов
16	Сотрудничество	Средний – 7-5 баллов
17	Инициативность	Низкий – 4-0 баллов
18	Доброжелательность	
19	Лидерство	
20	Общее речевое развитие	
Общее развитие УУД Высокий уровень – 40-32 баллов Средний уровень – 31-20 баллов Низкий уровень – 19-0 баллов		

V. ПРОГРАММА КОРРЕКЦИОННОЙ РАБОТЫ ППКРС

Программа коррекционной работы (ПКР) является неотъемлемым структурным компонентом основной образовательной программы КГБ ПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования». 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.
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 становятся 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, без барьерной 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 ОВЗ, инвалидностью;

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:

Преимственность.

Соблюдение интересов обучающихся.

Системность.

Непрерывность.

Вариативность.

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, применяемые 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	План мониторинга по направлениям:	Заклучение о динамике изменений в развитии

освоения образовательных программ основного общего образования.	- адаптация; - познавательная сфера; - эмоционально-волевая сфера; - личностное развитие; - освоение основной профессиональной образовательной программы	обучающегося на каждом этапе мониторинга

Коррекционно-развивающее направление работы позволяет преодолеть (компенсировать) или минимизировать недостатки психического и/или физического развития подростков, подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности и вариативному взаимодействию в поликультурном обществе. Для этого при необходимости разработки адаптированной образовательной программы специалистами (педагогом-психологом, социальным педагогом) разрабатываются индивидуально ориентированные рабочие коррекционные программы. Эти программы создаются на дискретные, более короткие сроки (семестр, год), чем весь уровень СПО, на который рассчитана ПКР. Поэтому рабочие коррекционные программы являются вариативным и гибким инструментом ПКР.

Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве урочной и внеурочной деятельности.

В урочной деятельности эта работа проводится частично преподавателями. Целенаправленная реализация данного направления проводится психологом, социальным педагогом. Психолог проводит коррекционную работу во внеурочной деятельности. Вместе с тем в случае необходимости они присутствуют и оказывают помощь во время занятий.

С подростками, попавшими в трудную жизненную ситуацию, проводятся занятия с психологом по формированию стрессоустойчивого поведения, по преодолению фобий, моделированию возможных вариантов решения проблем различного характера (личностных, межличностных, социальных и др.) и формированию адаптивных способов совладения.

Залогом успешной реализации программы коррекционной работы является тесное сотрудничество всех специалистов и педагогов, а также родителей, представителей администрации, органов опеки и попечительства и других социальных институтов.

Коррекционно-развивающая работа включает:

Задачи (направления) деятельности	Планируемые результаты	Виды и формы деятельности, мероприятия
Психолого-педагогическая работа: Выбор оптимальных для развития подростка коррекционных программ/методик, методов и приёмов обучения в соответствии с его особыми образовательными возможностями и на основании проведённой психодиагностики.	Составление индивидуального плана работы, позитивная динамика развиваемых параметров, развитие навыков критического переосмысления информации, получаемой подростком извне	Элементы, методики и упражнения из программ «Формула успеха», «Формирование жизнестойкости подростков», «Развитие коммуникативных навыков подростков», «В гармонии с самим собой», «Первокурсник», «Ладонь в ладони» Проективные методы: арт-терапия, сказкотерапия, МАК. Методы релаксации, медитации, визуализации

Консультативное направление работы решает задачи конструктивного взаимодействия педагогов и специалистов по созданию благоприятных условий для обучения и компенсации недостатков студентов с ОВЗ, отбора и адаптации содержания их обучения, прослеживания динамики их развития и проведения своевременного пересмотра и совершенствования программы коррекционной работы; непрерывного сопровождения семей, обучающихся с ОВЗ, включения их в активное сотрудничество с педагогами и специалистами:

Консультативное направление программы коррекционной работы осуществляется во внеурочной и внеучебной деятельности классным руководителем и специалистами: психологом, социальным педагогом.

Классный руководитель проводит консультативную работу с родителями обучающихся. Данное направление касается обсуждения вопросов успеваемости и поведения подростков, выбора и отбора необходимых приемов, способствующих оптимизации их обучения. В отдельных случаях педагог может предложить методическую консультацию в виде рекомендаций (по изучению отдельных разделов программы).

Психолог проводит консультативную работу с педагогами, администрацией и родителями. Работа с педагогами касается обсуждения проблемных ситуаций и стратегий взаимодействия. Работа психолога с администрацией включает просветительскую и консультативную деятельность.

Работа психолога с родителями ориентирована на выявление и коррекцию имеющихся у студентов проблем — академических и личностных. Кроме того, психолог принимает активное участие в работе по профессиональному самоопределению обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Консультативная работа включает:

Задачи (направления) деятельности	Планируемые результаты	Виды и формы деятельности, мероприятия
Консультирование педагогических работников	Рекомендации по основным направлениям работы с обучающимися, единые для всех участников образовательного процесса	Индивидуальные, групповые, тематические консультации
Консультирование обучающихся по выявленным проблемам, оказание помощи	Выбор обучающимися профессии, форм и места обучения в соответствии с профессиональными интересами.	Индивидуальные, групповые, тематические консультации
Консультирование родителей по вопросам выбора стратегии воспитания подростка с ограниченными возможностями здоровья	Выработка режима дня, организация досуга подростка, занятия спортом, определение наклонностей, увлечений, выбор хобби.	Индивидуальные, групповые, тематические консультации

Информационно-просветительское направление работы способствует расширению представлений всех участников образовательных отношений о возможностях людей с различными нарушениями и недостатками, позволяет раскрыть разные варианты разрешения сложных жизненных ситуаций.

Данное направление специалисты реализуют на методических советах, инструктивно-методических совещаниях, родительских собраниях, педагогических советах в виде сообщений, презентаций и докладов, а также психологических тренингов.

Направления коррекционной работы реализуются в урочной и внеурочной деятельности.

Информационно-просветительская работа включает:

Задачи (направления) деятельности	Планируемые результаты	Виды и формы деятельности, мероприятия
Психолого-педагогическое просвещение обучающихся с ОВЗ или находящихся в сложной жизненной ситуации	Профилактика девиантного поведения и укрепление морально-нравственных ценностей, формирование навыков здорового образа жизни	Занятия с использованием материалов программ «Здоровая нация-здоровая Россия», «Общее дело», «Здоровая Россия».
Психолого-педагогическое просвещение родителей по вопросам развития, обучения и воспитания подростков данной категории	Повышение уровня компетентности по вопросам развития, обучения и воспитания и поддержки подростков данной категории	Информирование родителей рассылками в социальных сетях, информационные буклеты, листовки. Консультации по запросу.

Психолого-педагогическое просвещение педагогических работников по вопросам развития, обучения и воспитания подростков данной категории.	Повышение уровня компетентности по вопросам развития, обучения воспитания подростков с ОВЗ	Заседания методических советов, выступление на педагогическом совете.

Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Одним из основных механизмов реализации коррекционной работы является оптимально выстроенное взаимодействие специалистов лицея, обеспечивающее системное сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья специалистами различного профиля в образовательном процессе. Такое взаимодействие включает:

Взаимодействие специалистов ПОО включает:

комплексность в определении и решении проблем обучающегося, предоставлении ему специализированной квалифицированной помощи;

многоаспектный анализ личностного и познавательного развития, обучающегося;

составление комплексных заданий общего развития и коррекции отдельных сторон учебно-познавательной, речевой, эмоционально-волевой и личностной сфер обучающегося.

Комплексное психолого-медико-социальное сопровождение и поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов, обеспечиваются специалистами лицея (педагогом-психологом, социальным педагогом), регламентируются локальными нормативными актами лицея, его Уставом; реализуются преимущественно во внеурочной деятельности.

Тесное взаимодействие специалистов при участии педагогов лицея, представителей администрации и родителей (законных представителей) является одним из условий успешности комплексного сопровождения и поддержки подростков.

Медицинская поддержка и сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации осуществляются медицинским работником на основании договора на оказание медицинских услуг.

Социально-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в лицее осуществляет социальный педагог. Деятельность социального педагога направлена на защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание для студентов комфортной и безопасной образовательной среды. Социальный педагог участвует в проведении профилактической и информационно-просветительской работы по защите прав и интересов, обучающихся с ОВЗ, в выборе профессиональных склонностей и интересов. Социальный педагог взаимодействует со специалистами организации, классными руководителями, в случае необходимости — с медицинским работником, а также с родителями (законными представителями), специалистами социальных служб, органами исполнительной власти по защите прав детей.

Психологическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в рамках реализации основных направлений психологической службы лицея.

Педагог-психолог проводит занятия по комплексному изучению и развитию личности студентов с ограниченными возможностями здоровья.

Основные направления деятельности педагога-психолога состоят в проведении психодиагностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработке и осуществлении развивающих программ; психологической профилактики, направленной на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Помимо работы с обучающимися педагог-психолог проводит консультативную работу с педагогами, администрацией и родителями по вопросам, связанным с обучением и воспитанием обучающихся. Кроме того, в течение года педагог-психолог осуществляет информационно-просветительскую работу с родителями и педагогами. Ориентируясь на заключения ПМПК определяются ключевые звенья комплексных коррекционных мероприятий и необходимость вариативных индивидуальных планов обучения обучающихся с ОВЗ и подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Реализация системы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривает создание специальных условий: организационных, кадровых, психолого-педагогических, программно-методических, материально-технических, информационных.

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 форм обучения.

Психолого-педагогическое обеспечение включает.

дифференцированные условия (оптимальный режим учебных нагрузок);

психолого-педагогические условия (учёт индивидуальных особенностей подростка; соблюдение комфортного психоэмоционального режима; использование современных педагогических технологий);

специализированные условия (использование специальных методов, приёмов, средств обучения, ориентированных на особые образовательные потребности подростка; дифференцированное и индивидуализированное обучение с учётом специфики нарушения здоровья подростка; комплексное воздействие на обучающегося, осуществляемое на индивидуальных и групповых коррекционных занятиях);

здоровье сберегающие условия (укрепление физического и психического здоровья, профилактика физических и психологических перегрузок, обучающихся);

участие всех обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, независимо от степени выраженности нарушений их развития, вместе с нормально развивающимися подростками воспитательных, культурно-развлекательных, спортивно-оздоровительных и иных досуговых мероприятиях.

Программно-методическое обеспечение

В процессе реализации программы коррекционной работы используются рабочие коррекционно-развивающие программы социально-педагогической направленности, диагностический и коррекционно-развивающий инструментарий, необходимый для осуществления профессиональной деятельности педагога-психолога, социального педагога.

Кадровое обеспечение

Педагогические работники КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования» имеют чёткое представление об особенностях психического и физического развития детей с ограниченными возможностями здоровья, о методиках и технологиях организации образовательного и реабилитационного процессов. Уровень квалификации работников образовательного учреждения для каждой занимаемой должности соответствует квалификационным характеристикам по соответствующей должности. В лицее работает социальный педагог, педагог-психолог. Взаимодействие между специалистами осуществляется в рамках педсоветов, методических советов, совещаний при директоре.

Материально-техническое обеспечение

Для консультаций и занятий с социальным педагогом и педагогом-психологом активно используются ресурсы библиотеки, компьютерный класс, Интернет-ресурсы.

Информационное обеспечение

Для реализации программы создана необходимая информационная образовательная среда, которая включает доступ обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, 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.

Социальный педагог осуществляет комплекс мероприятий по воспитанию, образованию, развитию и социальной защите личности, изучает психолого-медико-педагогические особенности личности воспитанников и ее микросреды, условия жизни, выявляет интересы и потребности, трудности и проблемы, конфликтные ситуации, отклонения в поведении обучающихся и своевременно оказывает им социальную помощь и поддержку.

В документах социально-педагогической службы сосредоточены сведения о каждом обучающемся, состоящем на различных видах учета и контроля. Основная задача социального педагога — помочь подросткам в преодолении трудностей социализации.

Социальный педагог проводит цикл бесед по охране прав подростка, которые включают ознакомление с основными положениями «Конвенции о правах ребенка», с отдельными статьями Гражданского и Уголовного кодексов Российской Федерации, Кодекса о браке и семье; устраивают встречи-беседы с врачами-наркологами, сотрудниками полиции, сотрудниками церкви. Медицинская служба готовит беседы о проблемах курения, алкоголизма, наркомании, о соблюдении правил личной гигиены, санитарно-гигиенических норм.

Результатом реализации указанных требований является создание комфортной развивающей образовательной среды.

Колледж осуществляет деятельность службы комплексного психолого-медико- социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на основе сетевого взаимодействия с различными организациями: медицинскими учреждениями; центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи

Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и стратегическую направленность работы педагогов, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников

В ходе реализации ПКР в сетевой форме несколько организаций, осуществляющих образовательную деятельность, совместно разрабатывают и утверждают программы, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию (их вид, уровень, направленность).

Коррекционная работа реализуется при освоении содержания ОПОП в учебной урочной деятельности. Преподаватель ставит и решает коррекционно-развивающие задачи на каждом уроке, с помощью специалистов осуществляет отбор содержания учебного материала (с обязательным учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ), использует специальные методы и приемы.

Коррекционные занятия со специалистами являются обязательными и проводятся по индивидуально ориентированным рабочим коррекционным программам в учебной внеурочной деятельности.

Коррекционная работа во внеучебной деятельности осуществляется по плану воспитательной работы в разных направлениях (познавательная деятельность, проблемно-ценностное общение, досугово-развлекательная деятельность (досуговое общение), художественное творчество, социальное творчество (социально преобразующая добровольческая деятельность), трудовая (производственная) деятельность, спортивно- оздоровительная деятельность, туристско-краеведческая деятельность), опосредованно стимулирующих и корригирующих развитие студентов с ОВЗ.

Специалисты и педагоги с участием самих обучающихся с ОВЗ и их родителей (законных представителей) в случае необходимости разрабатывают индивидуальные учебные планы с целью развития потенциала студентов.

Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

В итоге проведения коррекционной работы обучающиеся с ОВЗ в достаточной мере осваивают основную образовательную программу ФГОС СПО.

Результаты обучающихся с особыми образовательными потребностями на уровне среднего образования демонстрируют готовность к профессиональному образованию и достаточные способности к самопознанию, саморазвитию, самоопределению.

Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у подростков нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных компетенций, что позволит обучающимся освоить основную образовательную программу, успешно пройти промежуточную аттестацию.

Личностные результаты:

сформированная мотивация к труду;

ответственное отношение к выполнению заданий;

адекватная самооценка и оценка окружающих людей;

сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;

умение вести диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью;

понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков);

осознанный выбор будущей профессии и адекватная оценка собственных возможностей по реализации жизненных планов;

ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты:

продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиции с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;

овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

самостоятельное (при необходимости — с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;
ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;
овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;
определение назначения и функций различных социальных институтов.

Предметные результаты должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и/или профессиональной деятельности обучающихся с ОВЗ.

Обучающиеся с ОВЗ достигают предметных результатов освоения основной образовательной программы на различных уровнях (базовом, профильном) в зависимости от их индивидуальных способностей, вида и выраженности особых образовательных потребностей, а также успешности проведенной коррекционной работы.

На **базовом** уровне обучающиеся с ОВЗ овладевают общеобразовательными и общекультурными компетенциями в рамках предметных областей ОПОП общеобразовательного цикла.

На **профильном уровне** обучающиеся с ОВЗ достигают предметных результатов путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присутствующих данному учебной дисциплине.

Учитывая разнообразие и вариативность особых образовательных потребностей обучающихся, а также различную степень их выраженности, прогнозируется достаточно дифференцированный характер освоения ими предметных результатов.

Предметные результаты:

освоение программы учебных дисциплин на профильном уровне при сформированной учебной деятельности и высоких познавательных и/или речевых способностях и возможностях;

освоение программы учебных дисциплин на базовом уровне при сформированной в целом учебной деятельности и достаточных познавательных, речевых, эмоционально-волевых возможностях.

Промежуточная аттестация является логическим завершением освоения обучающимися с ОВЗ образовательных программ СПО

VI. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППКРС

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка результатов текущего контроля

Текущему контролю знаний подлежат все обучающиеся лица.

Текущий контроль по УД и ПМ проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формами текущего контроля знаний являются:

фронтальный опрос,
контрольная работа,
самостоятельная работа,
лабораторная работа,
практическое занятие,
практическая работа
диктант,
тестирование,
подготовка презентаций, рефератов.

Форму текущего контроля определяет преподаватель с учетом контингента обучающихся, содержания учебного материала. Избранная форма текущей аттестации преподавателем указывается в рабочей программе учебной дисциплины.

Оценки текущего контроля выставляются по пятибалльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Ответственность за своевременное выставление оценок по текущему контролю несет преподаватель.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости и накоплением оценок осуществляет заместитель директора по ООД.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости по практике осуществляет заместитель директора по УПР.

В начале учебного года преподаватели русского языка и математики проводят входной контроль знаний обучающихся, приобретенных на предшествующем этапе обучения.

Результаты текущего контроля должны проставляться преподавателем в журнале теоретического обучения своевременно.

Данные текущего контроля должны использоваться преподавателями и методическими объединениями для эффективной учебной работы обучающихся, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, совершенствования методики преподавания УД и ПМ.

Сдача контрольных работ, домашних заданий, отработка и защита лабораторных работ и практических занятий, пропущенных по уважительной или неуважительной причине, осуществляется по расписанию консультаций (индивидуальному графику).

Оценка результатов промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация является обязательной. Она проводится в установленные учебным планом сроки по окончании освоения программ учебных дисциплин (УД) или профессиональных модулей (ПМ), а также после изучения междисциплинарных курсов (МДК) и прохождения учебной и производственной практики (УП, ПП) в составе профессионального модуля.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

зачет

дифференцированный зачет (ДЗ) по отдельной дисциплине, практике;

экзамен по УД, МДК;

комплексный экзамен или комплексный ДЗ по двум или нескольким дисциплинам (МДК, видам практики); демонстрационный экзамен по МДК.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью обучающегося, её корректировку и проводится с целью определения:

-соответствия уровня и качества подготовки квалифицированного рабочего или служащего Федеральному государственному образовательному стандарту среднего общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессиям и специальностям, полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине или ряду дисциплин;

-сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ;

-наличия умений самостоятельной работы с учебной литературой.

Сроки проведения промежуточной аттестации, перечень предметов, выносимых на экзамены, дифференцированные зачеты определяется учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Результаты сдачи зачетов определяются оценками «зачтено», «не зачтено».

Результаты сдачи дифференцированного зачета или экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация по основным общеобразовательным программам среднего общего образования проводится в форме обязательных письменных экзаменов по математике и русскому языку и одного устного экзамена по профильной дисциплине общеобразовательного цикла, которая выбирается обучающимися. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводятся ДЗ.

Выбор вида экзаменационных материалов осуществляется преподавателем соответствующей учебной дисциплины и согласовывается в установленном порядке с администрацией образовательного учреждения.

Промежуточная аттестация обучающихся по русскому языку и математике за курс среднего общего образования и ПМ осуществляется экзаменационной комиссией, утвержденной приказом директора.

Промежуточная аттестация по всем остальным УД и МДК осуществляется преподавателем соответствующей учебной дисциплины или МДК.

Экзамены по русскому языку и математике проводятся письменно:

- по русскому языку (изложение) – с использованием текста (художественного или публицистического) для изложения с заданиями творческого характера;

- по математике – с использованием экзаменационных материалов в виде набора контрольных заданий, требующих краткого ответа и/или полного решения.

Экзамен по профильной учебной дисциплине проводится устно или письменно. Форма проведения экзамена и вид экзаменационных материалов определяются преподавателем соответствующей учебной дисциплины и согласовываются в установленном порядке.

Содержание экзаменационных материалов должно отвечать требованиям к уровню подготовки обучающихся, предусмотренным ФГОС СПО и ФГОС СОО

Экзаменационные материалы дополняются критериями оценки их выполнения.

Экзаменационные материалы согласовываются на заседании методических комиссий и утверждаются директором лицея.

Экзаменационные материалы для проведения письменных экзаменов с использованием набора контрольных заданий формируются из двух частей: обязательной, включающей задания минимально обязательного уровня, правильное выполнение которых достаточно для получения удовлетворительной оценки (3), и дополнительной части с более сложными заданиями, выполнение которых позволяет повысить удовлетворительную оценку до 4 или 5.

Письменные экзамены по математике и русскому языку проводятся по единым заданиям. Конверты с заданиями вскрываются директором лицея в присутствии преподавателя и студентов: - по русскому языку за 30 минут, - по математике за 1 час до начала экзамена. Экзаменационный материал по математике ксерокопируется и выдается каждому обучающемуся.

При составлении экзаменационного материала по математике рекомендуется использовать контрольно-измерительные материалы ЕГЭ.

Во время сдачи устного экзамена в аудитории может находиться одновременно не более 8 обучающихся.

При неполных и нечетких ответах преподаватель вправе задавать дополнительные вопросы, как по содержанию билета, так и по общим понятиям, ответы на которые могут повысить уровень оценки.

В случае неспособности обучающегося ответить на билет, ему предоставляется право взять второй билет.

Оценка при этом снижается на один балл.

Обучающемуся, использующему в ходе экзамена неразрешенные источники и средства для получения информации, выставляется неудовлетворительная оценка.

После проведения экзамена (в устной или письменной форме) экзаменационные оценки записываются в экзаменационную ведомость. Оценки выставляются цифрой и прописью: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно».

Результаты устного экзамена объявляются в тот же день при подведении итогов.

Письменные экзаменационные работы выполняются на бумаге со штампом лицея. Штамп образовательного учреждения проставляется на каждом листе работы в левом верхнем углу. Титульный лист работы подписывается непосредственно на экзамене по образцу, данному на доске.

Письменные экзаменационные работы проводятся со всем составом группы от трёх до шести академических часов на учебную группу.

На проверку сдается не только чистовой, но и черновой вариант работы. Он учитывается при проверке в том случае, если обучающийся не успел исправить в чистовике найденные им ошибки или дописать в чистовик задание, выполненное на черновике. Спорные случаи толкуются в пользу экзаменуемого. Листы, предназначенные для черновой работы, должны быть проштампованы, как и чистовые, и сверху иметь пометку «черновик».

На проверку письменных работ отводится до десяти дней. Оценки по результатам аттестации в письменной форме доводятся до сведения обучающихся через информационный стенд.

Обучающийся имеет право ознакомиться со своей письменной работой, проверенной преподавателем, и, в случае несогласия с выставленной оценкой, в трехдневный срок подать апелляцию в письменной форме в конфликтную комиссию, создаваемую образовательным учреждением. Выставленная экзаменационная оценка в ходе повторного рассмотрения может быть оставлена без изменения, повышена или понижена. неявка обучающегося на экзамен отмечается в экзаменационной ведомости. Обучающемуся, не явившемуся на экзамен по неуважительной причине, назначается сдача экзамена в повторную аттестацию. В случае неявки обучающегося на экзамен по уважительной причине, заместитель директора по учебно-производственной работе назначает другой срок сдачи экзамена. Данный срок считается первоначальным.

Промежуточная аттестация в форме демонстрационного экзамена осуществляется экспертами демонстрационного экзамена сторонних организаций.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по одному или нескольким учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы или непрохождение промежуточной аттестации при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, вправе пройти промежуточную аттестацию по соответствующим учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) не более двух раз в сроки, определяемые

организацией, в пределах одного года с момента образования академической задолженности. В указанный период не включаются время болезни обучающегося, нахождение его в академическом отпуске или отпуске по беременности и родам.

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 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 5 баллов
Выполнение нормы времени	Максимально 5 баллов
Соблюдение техники безопасности	Максимально 5 баллов
Точность выполнения технического задания	Максимально 5 баллов
Качество выполнения технического задания	Максимально 5 баллов

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой:

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	

VII. Программа воспитания

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и

принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении

Приложение

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии «Повар, кондитер»

Гражданское воспитание

- понимающий профессиональное значение отрасли, профессии «Повар, кондитер» для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Алтайского края, Солонешенского района, с.Солонешное

Патриотическое воспитание

- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию «Повар, кондитер»;

Духовно-нравственное воспитание

- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии «Повар, кондитер» знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;

Эстетическое воспитание

- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии «Повар, кондитер»;
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии «Повар, кондитер»;

Профессионально-трудовое воспитание

- применяющий знания о нормах выбранной профессии «Повар, кондитер», всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;

- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
- обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий и производственных программ с целью осуществления различного рода операций в сфере сервиса и туризма;
- обладающий опытом и навыками работы использования специализированного оборудования и инвентаря;
- обладающий опытом учета, контроля и хранения различного рода сопроводительной документации и иные виды деятельности связанные с обеспечением эффективности работы в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии «Повар, кондитер»;

Экологическое воспитание

- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;

Ценности научного познания

- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии «Повар, кондитер»;
- обладающий знаниями в области сервиса и туризма, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием и веществами, продуктами питания;
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии «Повар, кондитер»

Модуль «Образовательная деятельность»

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, профессии «Повар, кондитер»;
- включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной профессии «Повар, кондитер»;
- организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии/специальности;
- организация практических занятий по работе с современным оборудованием и технологиями в области сервиса и туризма профессии «Повар, кондитер», в том числе с применением программных продуктов;

Модуль «Кураторство»

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии «Повар, кондитер»;

Модуль «Наставничество»

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии «Повар, кондитер»;
- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии «Повар, кондитер»;

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

- мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
- встречи с известными представителями профессии «Повар, кондитер»;
- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии «Повар, кондитер» ;

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии «Повар, кондитер», выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии «Повар, кондитер», соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии «Повар, кондитер»;
- размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией «Повар, кондитер»;

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий профессии «Повар, кондитер»; – совместные мероприятия, посвященные Дню профессии «Повар», «Кондитер» ;
- профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий профессии «Повар, кондитер»; – совместные мероприятия, посвященные Дню профессии «Повар», «Кондитер» ;

Модуль «Профилактика и безопасность»

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии «Повар, кондитер»;
- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией «Повар, кондитер»;
- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии

«Повар, кондитер» ;

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

- организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию «Повар, кондитер»;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии «Повар, кондитер» : презентации, лекции, акции;
- реализация социальных проектов по профессии «Повар, кондитер», разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии: Международный день поваров, День кондитера.
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии «Повар, кондитер»;
- проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии «Повар, кондитер»;
- организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии «Повар, кондитер»»;
- проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на соблюдение правил работы на транспорте; направленных на соблюдение правил работы со специальными установками, оборудованием, инвентарем и снаряжением; направленных на соблюдение санитарно-эпидемиологических правил в том числе с учетом правил безопасности и оказанием первой медицинской помощи; направленных на соблюдение правил работы с химическими препаратами и веществами;

Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

- популяризация идей добровольчества в студенческой среде ;
- формирование социальной системы, создание оптимальных условий для распространения волонтерского движения и активизации участия студентов в социально-значимых акциях и проектах, включая сопровождение мероприятий движения «Молодые профессионалы»;
- создание и использование межрегиональных связей с другими общественными (волонтерскими) организациями для совместной социально-значимой деятельности.

Дополнительный модуль «Студенческий спортивный клуб»

- популяризация и потребность в здоровом образе жизни, как здорового специалиста;
- проведение спортивно-массовых, социально-значимых, физкультурно-оздоровительных мероприятий, соревнований по студенческим спортивным лигам и с другими ССК

Дополнительный модуль «Общероссийское общественно - государственное движение детей и молодежи «Движение Первых»

- развитии социальных (гибких) навыков, навыков управления, в содействии реализации политики государства в области молодежной политики посредством участия в активностях

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками лицея, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности;
- разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации;

Наименование должности	Функционал, механизмы взаимодействия
Заместитель руководителя по воспитательной работе	Организует текущее и перспективное планирование воспитательной деятельности образовательной организации.
	Осуществляет общее руководство деятельностью классных руководителей, социального педагога, педагогов дополнительного образования, педагога-организатора, педагога-психолога, руководителя физического воспитания и другого персонала, выполняющего функции, связанные с реализацией направлений воспитательной деятельности
Советник директора по воспитанию	обеспечивает вовлечение обучающихся в творческую деятельность по основным направлениям воспитания;
	осуществляет координацию деятельности различных детских общественных объединений и некоммерческих организаций, деятельность которых направлена на укрепление гражданской идентичности, профилактику правонарушений среди несовершеннолетних, вовлечение детей и молодежи в общественно полезную деятельность, по вопросам воспитания обучающихся в как в рамках образовательной организации, так и вне основного образовательного пространства;
	организует подготовку и реализацию дней единых действий в рамках Всероссийского календаря образовательных

	событий, приуроченных к государственным и национальным праздникам Российской Федерации; обеспечивает информирование и вовлечение обучающихся для участия в днях единых действий Всероссийского календаря образовательных событий, а также всероссийских конкурсов, проектов и мероприятий различных общественных объединений и организаций; организует и проводит мероприятия, направленные на формирование у обучающихся общероссийской гражданской идентичности и неприятие идеологии терроризма; Выявляет и поддерживает реализацию социальных инициатив обучающихся лица (с учетом актуальных форм организации соответствующих мероприятий), осуществляет сопровождение студенческих социальных проектов;
Преподаватель	Создает условия для воспитания и развития обучающихся, мотивировать их деятельность по освоению учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), выполнению заданий для самостоятельной работы; привлекать к целеполаганию, активной пробе своих сил в различных сферах деятельности, обучать самоорганизации и самоконтролю Использует средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимся профессиональной компетенции (для преподавания учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции)) Знакомит обучающихся с опытом успешных профессионалов, работающих в осваиваемой сфере профессиональной деятельности, и (или) корпоративной культурой организаций-партнеров, вводить ее элементы в образовательную среду
Мастер производственного обучения	Устанавливает педагогически целесообразные отношения с обучающимися, создавать условия для воспитания и развития обучающихся, мотивировать их деятельность по

	освоению профессии, привлекать к целеполаганию, обучать самоорганизации и самоконтролю Использует средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимся профессиональной компетенции в процессе прохождения практической подготовки Знакомит обучающихся с опытом успешных профессионалов, работающих в осваиваемой сфере профессиональной деятельности, и (или) корпоративной культурой организаций-партнеров Консультирует обучающихся по программам профессионального образования и их родителей (законных представителей) и (или) обучающихся по программам профессионального обучения по вопросам профессионального самоопределения, профессионального развития, профессиональной адаптации
Социальный педагог	Анализирует ситуации жизнедеятельности обучающихся Организует социально-педагогическую поддержку обучающихся в процессе образования, в трудной жизненной ситуации Реализует культурно-просветительские программы и мероприятия по формированию у обучающихся социальной компетентности и позитивного социального опыта Обеспечивает досуговую занятость обучающихся Организует совместную деятельность с социальными институтами в целях позитивной социализации обучающихся, поддержке детских инициатив, социальных проектов Организует сотрудничество студенческих общественных объединений с органами педагогического и родительского самоуправления Устанавливает контакты с клубами по месту жительства, учреждениями культуры, спорта по вопросам воспитания обучающихся Осуществляет педагогическую поддержку участия волонтеров в развитии деятельности студенческих общественных объединений

Педагог - психолог	Консультирует обучающихся по проблемам самопознания, профессионального самоопределения, личностным проблемам, вопросам взаимоотношений в коллективе и другим вопросам Консультирует педагогов и преподавателей по вопросам разработки и реализации индивидуальных программ для построения индивидуального образовательного маршрута с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося Консультирует родителей (законных представителей) по проблемам взаимоотношений с обучающимися, их развития, профессионального самоопределения и другим вопросам Консультирует администрацию образовательной организации, педагогов, преподавателей, родителей (законных представителей) по психологическим проблемам обучения, воспитания и развития обучающихся
Педагог-организатор	Организовывает участие педагогов и родителей (законных представителей) в проектировании программ воспитания Реализовывает формы и методы воспитательной деятельности с целью развития у обучающихся патриотизма, гражданской позиции, этической, экологической, эстетической культуры Организовывает трудовую деятельность обучающихся, применяет педагогические технологии трудового воспитания обучающихся Организовывает процесс физического воспитания обучающихся, проводит спортивные мероприятия Организовывает игровую, проектную, творческую деятельность обучающихся с целью расширения у них социокультурного опыта Проводит мероприятия по развитию информационной культуры обучающихся, организывает их информационную деятельность Организовывает мероприятия с целью повышения социально-педагогической компетентности родителей (законных представителей)
Воспитатель	Организовывает творческую деятельность обучающихся в целях их духовно-нравственного, интеллектуального и физического развития

	Осуществляет поддержку обучающихся в адаптации к новым жизненным ситуациям, жизнедеятельности в различных социальных условиях Проводит с группой обучающихся мероприятия, экскурсии, направленные на формирование у них социальной компетентности Знакомит обучающихся с возможностями получения дополнительного образования и организации досуга в образовательных организациях и по месту жительства Оказывает педагогическую поддержку обучающимся в реализации ими индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении Взаимодействует с родителями обучающихся, оказывает консультативную помощь родителям
Педагог дополнительного образования	Создает условия для развития обучающихся, мотивирует их к активному освоению ресурсов и развивающих возможностей образовательной среды, освоению выбранного вида деятельности (выбранной образовательной программы), привлекать к целеполаганию Проводит досуговые мероприятия
Библиотекарь	Реализует мероприятия по обеспечению информационной безопасности обучающихся в образовательной организации Проводит конкурсы, викторины, литературные вечера по формированию у обучающихся интереса к чтению Осуществляет поддержку литературного творчества обучающихся
Классные руководители	Использует средства формирования и развития организационной культуры группы (курса) Мотивирует и организует участие студентов в волонтерской деятельности Организовывает совместно со студентами подготовку и проведение досуговых и социально значимых мероприятий Анализирует возможные риски жизни и здоровью обучающихся при проведении мероприятий, обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований охраны жизни и здоровья обучающихся Обеспечивает поддержку общественной, научной, творческой и предпринимательской активности студентов, помогает им в поиске работы и трудоустройстве

Использует методы, формы, приемы и средства организации и коррекции общения и деятельности студентов группы с учетом их возрастных и индивидуальных особенностей

Устанавливает педагогически целесообразные взаимоотношения со студентами, использует вербальные и невербальные средства педагогической поддержки обучающихся, испытывающих затруднения в общении. Планирует формирование развивающей образовательной среды, в том числе с привлечением ресурсов внешней социокультурной и профессиональной среды для успешной социализации, профессионального самоопределения студентов

Представляет и защищает интересы группы и отдельных студентов на собраниях (заседаниях) органов управления образовательной организации, в подразделениях по делам несовершеннолетних территориальных органов

внутренних дел, органах опеки и попечительства, органах социального обеспечения, других органах и организациях. Обеспечивает соблюдение установленных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся

(малообеспеченных, социально незащищенных, с особыми образовательными потребностями)

Создает педагогические условия для проектирования и реализации индивидуальных образовательных маршрутов, включения студентов в различные виды деятельности в соответствии с их способностями, образовательными запросами обучающихся и их родителей (законных представителей):

- информирует о возможностях дополнительного образования, использования ресурсов внешней социокультурной среды для разностороннего развития, личностного и профессионального самоопределения студентов;
- проводит индивидуальные консультации и групповые мероприятия, обеспечивающие педагогическую поддержку личностного и профессионального самоопределения, привлекать к проведению таких меро-

общественности, местной власти, средств массовой информации, служб занятости, медицинских организаций) Формулирует цели и задачи взаимодействия с родителями (законными представителями) с учетом:

- специфики семейного воспитания;
- возрастных и индивидуальных особенностей студентов;
- особенностей социального и этнокультурного состава группы

Организовывает и проводит индивидуальные и групповые встречи (консультации) с родителями (законными представителями) с целью информирования о ходе и результатах образовательной деятельности студентов, повышения психолого-педагогической компетентности родителей (законных представителей), привлечения родителей (законных представителей) к организации внеурочной деятельности и общения обучающихся группы Координирует деятельность сотрудников лицея и родителей (законных представителей), взаимодействовать с администрацией лицея при решении задач обучения и воспитания студентов в соответствии со сферой своей компетенции; содействует достижению взаимопонимания, профилактике и разрешению конфликтов Контролирует ход и качество образовательного процесса в группе

Представляет интересы группы и отдельных студентов на собраниях (заседаниях) органов управления лицея Формулирует предложения (проекты) решений по персональным делам студентов, в том числе связанным с поощрениями или административными взысканиями, обсуждает их с руководством организации, осуществляющей образовательную деятельность, или общественными организациями с соблюдением норм профессиональной этики

Информирует социальное окружение об успехах и до-

ФИО	Должность
Попова Елена Васильевна	Зам.директора по УВР
Завьялова Ирина Васильевна	Социальный педагог

Смирнова Людмила Юрьевна	Педагог-психолог
Воронова Оксана Юрьевна	Воспитатель общежития
Свиридов Игорь Константинович	руководитель спортивного клуба «Атлет» и военно – патриотического клуба «Вымпел»
Смирнова Людмила Юрьевна	Советник директора по воспитанию, классный руководитель

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками);

Указ Президента РФ от 09.11.2022 № 809 "Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей"

Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

Федеральный Закон от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

Федеральный Закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ (ред. от 29.12.2020) «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

Федеральный закон от 12.01.1996 № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»; Федеральный закон от 11.08.1995 № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;

Федеральный закон от 19.05.1995 № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»; перечень поручений Президента Российской Федерации от 06.04.2018 № ПР-580, п.1а; перечень поручений Президента Российской Федерации от 29.12.2016 № ПР2582, п.2б;

распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; распоряжение Правительства Российской Федерации от 13.02.2019 № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.21 №37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образова-

ние»; приказ Министерства просвещения РФ от 8 апреля 2021 г. N 153 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования"(с изменениями и дополнениями)

Федеральная рабочая программа воспитания для образовательных организаций, разработанная Институтом изучения семьи, детства и воспитания РАО по заданию Министерства просвещения РФ, одобрена на заседании Федерального учебнометодического объединения по общему образованию 23 июня 2022 года. Примерная рабочая программа воспитания по УПГ 43.00.00 Сервис и туризм, ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар,кондитер») (одобрена решением федерального учебно-методического объединения среднего профессионального образования , протокол от 14.08.2023 № 4)

Положения КГБПОУ «Солонешенский ЛПО»:

- о режиме занятий обучающихся ;
- о порядке пользования лечебно-оздоровительной инфраструктурой, объектами спорта в КГБПОУ «Солонешенский ЛПО»;
- о студенческом Совете лица;
- о библиотеке;
- о Службе содействия трудоустройству выпускников;
- о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений;
- о Совете профилактики правонарушений;
- о психолого-педагогическом консилиуме;
- об организации воспитательной работы;
- о студенческом спортивном клубе «Атлет»;
- о военно – патриотическом клубе «Вымпел»;
- о молодежном медиацентре
- о порядке посещения обучающимися мероприятий, не предусмотренных учебным планом;
- об организации работы педагогических работников, осуществляющих классное руководство, в КГБПОУ «Солонешенский ЛПО», реализующих программы СПО, программы профессионального обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- об организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам и др.

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами : с «Солонешенским филиалом МБУК «МФКЦ Солонешенского района», Центром детского творчества, работодатели: АО «Курорт Белокуриха» и др.

Поощрение – это положительная оценка действий обучающихся, признание их успехов в освоении образовательных программ, творческой и активной общественной жизни лица.

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

согласно Положениям «О мерах поощрения, применении и снятии мер дисциплинарного взыскания к обучающимся КГБПОУ «Солонешенский ЛПО»,

«О стипендиальном обеспечении и иных мерах социальной поддержки отдельных категорий обучающихся в КГБПОУ «Солонешенский лицей профессионального образования».

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии «Повар,кондитер»;

-наличие профессионального портфолио »; -успешное освоение образовательных программ по профессии «Повар, кондитер»
- способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;
-участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессии «Повар, кондитер»»;
-рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров;
-реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии «Повар, кондитер

Виды поощрений:

- объявление благодарности;
- награждение почётной грамотой;
- вручение благодарственных писем родителям обучающихся;
- размещение фотографии обучающегося на Доску Почета;
- назначение повышенной академической стипендии;
- назначение Губернаторской стипендии;
- государственные стипендии Правительства Российской Федерации;

3.4 Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии «Повар, кондитер» может осуществляться по следующим показателям:

№ п/ п	Показатели качества и эффективности реализации программы	Един иц а изме рен ия	Значение показателя учебной группы		
			на 1 кур	на 2 кур	на 3 курсе
	Раздел 1. Показатели качества созданных условий для воспитания обучающихся				

1.1	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне района, края, в которых участвовали обучающиеся учебной	Ед.			
1.2	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне образовательной организации, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	Ед.			
1.3	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне учебной группы, в которых участвовали более половины обучающихся учебной группы	Ед.			
1.4	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в кружках, секциях, клубах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.5	Количество обучающихся- участников общероссийского общественно государственного движения детей и молодежи "Движение первых»	%			
1.6	Доля обучающихся, принявших участие в анкетировании по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной	%			
1.7	Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.8	Доля родителей (законных представителей) обучающихся оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности родителей обучающихся в учебной группе	%			
1.9	Доля обучающихся, участвовавших в добровольном социально-психологическом тестировании на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, от общей численности обучающихся группы	%			
Раздел 2. Показатели эффективности проведенных воспитательных мероприятий для профессионально-личностного развития обучающихся					
2.1	Доля обучающихся, не пропустивших ни одного учебного занятия по неуважительной причине от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.2	Средний балл освоения ООП по итогам учебного года (по всем обучающимся учебной группы по результатам промежуточной	1,0 5,0 балл			

	зимнюю и летнюю сессии)				
2.3	Доля обучающихся, участвовавших в предметных олимпиадах от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.4	Количество победителей, занявших 1, 2 или 3 место в предметных олимпиадах, из обучающихся учебной группы	Чел.			
2.5	Количество участников, выступивших с докладами на научно-практических конференциях, из числа обучающихся в учебной группе	Чел.			
2.6	Доля обучающихся, получающих повышенную стипендию по результатам летней, зимней сессии от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.7	Доля обучающихся, получивших отметку «отлично» и положительный отзыв работодателя по практике от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.8	Доля обучающихся, участвующих в региональном чемпионате «Профессионалы», от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.9	Доля обучающихся, сдававших ГИА по оценочным материалам Профессионалы, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.10.	Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на положительную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно), от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.11.	Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на «отлично» от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.12.	Количество обучающихся в учебной группе, получивших на одном из государственных аттестационных испытаний в ходе ГИА оценку «неудовлетворительно»	Чел.			
2.13.	Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в творческих конкурсах, фестивалях, иных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			

2.1 4	Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в спортивных соревнованиях, ГТО и иных физкультурно - оздоровительных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся	%			
2.1 5	Доля положительных отзывов родителей (законных представителей) обучающихся учебной группы по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов родителей учеб-	%			
2.1 6.	Количество обучающихся учебной группы, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля	Чел.			
2.1 7.	Количество обучающихся с выявленным фактом немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ в учебной группе	Чел.			
2.1 8.	Количество правонарушений, совершенных обучающимися учебной группы за учебный год	ед .			
2.1 9.	Количество обучающихся, совершивших случаи самоповреждения , суицидальных попыток	Чел.			
2.2 0.	Количество обучающихся, получивших травмы при проведении воспитательных мероприятий	Чел.			

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся по таким вопросам, как: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год? какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему? какие новые проблемы, трудности появились? над чем предстоит работать педагогическому коллективу? и пр.

Анализ проводится классным руководителем учебной группы по профессии «Повар, кондитер».

Примерный календарный план воспитательной работы по профессии/специальности

Календарный план воспитательной работы по профессии/специальности разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной профессии «Повар, кондитер»

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР, КОНДИТЕР» на 2025 — 2026 учебный год				
№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1.	Цифровой Диктант	1-3	октябрь	Преподаватель информатики
2.	Всероссийский онлайн-зачет по финансовой грамотности	2,3	ноябрь	Преподаватель обществознания
3.	Всероссийский экологический диктант	1-3	Ноябрь	Преподаватель экологии
4.	Географический диктант	1-3	Ноябрь	Преподаватель географии
5.	Большой этнографический диктант	1-3	Ноябрь	Преподаватель обществознания
6.	Тест по истории ВОВ	1-3	Декабрь	Преподаватель истории
7.	День памяти жертв политических репрессий	1-3	Апрель	Преподаватель истории

8.	Диктант Победы	1-3	Апрель	Преподаватель истории
9.	День славянской письменности и культуры	1-3	Май	Преподаватель русского языка
10.	Участие в учебных сборах в УМЦ «Авангард»	2,3курс	По графику	Преподаватель ОБЗР
11.	Предметная неделя по профессии «Повар» в лицее	1-3	14-20 октябрь	Преподаватель специальных дисциплин, кл.рук
12.	Использование образовательного контента художественных фильмов, литературных произведений воспитательной направленности, повышающих престиж специальности,, прославляющих трудовые достижения, повествующих о трудовых династиях	1-3	В теч.года	Преподаватели, кл.рук
13.	Предметные олимпиады, конкурсы краевого уровня по специальным дисциплинам	3	По отдельному плану	Преподаватели спец.дисциплин, мастер п\о
2. Кураторство				
1	Изучение личных дел студентов, составление социального паспорта группы	1	Сентябрь	Кл.рук
2	Вовлечение студентов, особенно «трудных» студентов в ДОП	1-2	сентябрь	Кл.рук, социальный педагог
3	Выявление семей СОП, постановка на Внутрилицейский учет	1-2	В течение года	Кл.рук, социальный педагог
4	Внеурочные занятия «Разговоры о важном»	1-3	по понедельникам	Кл.рук
5.	Внеурочные занятия «Россия- мои горизонты»	1-2	по четвергам	Кл.рук
6.	Тематические классные часы. -«Твои права и обязанности» -«Введение в профессию»	1		Кл.рук

	- «Трудом красив и славен Человек. История успеха»		04.09.25 11.09.25 25.09.25	
7.	Проведение опросов	1-3 курс	По необходимости	Кл. руководитель
8.	Работа по итогам СПТ	1-3 курс	Ноябрь-март	Кл. руководитель
9.	Работа по социальной адаптации студентов	1-3 курс	Сентябрь, октябрь	Кл. руководители
10.	Ознакомление студентов с платформой «Работа в России»	2-3	В теч.года	Кл.рук
	3. Наставничество			
1.	Формирование базы наставляемых	1-2	Сентябрь, октябрь	Кл.рук
2.	Формирование базы наставников	2-3 курс	Сентябрь, октябрь	Советник по воспитанию
3.	Участие в мероприятиях различного уровня. Включенность наставляемых в социальный, культурный и образовательный процесс лицея	1-3 курс	Сентябрь-июнь	Наставники
4	День наставника «Мастерская наставника»	1-3	Апрель	Мастер п\о
5.	Система наставничества в период производственной практики и первичном трудоустройстве	1-3	Согласно учебному графику	Наставники
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1.	Дни СПО 1. #тывхорошейкомпании -Конкурс видеороликов; 2. «История профессий в моей семье: Суперпрофессиональная семья»; (фотогалерея) 3. Студенческий флешмоб ко Дню СПО. Арт-флешмоб; 4. Студфест «Первокурсник»	1-3 курс 1 курс	2- 25.09.25 26.09.25	Кл.рук, активы групп Кл.рук, активы групп Активы групп
2	Цикл мероприятий «Единый день открытых дверей»	2-3 курс	1- 19.10.25	Амбассадоры, мастера п\о

			12.04.26	
3.	Участие в районном мероприятии, День работника сельского хозяйства (выставка)	1-3 курс	13.10.25	Мастера п\о
4.	Экскурсии на производственные участки АО «Курорт Белокуриха»; ИП Смагин П.Н. «Ши&Борщи»;	1-3	Октябрь, апрель	Кл.рук, мастера п\о
5.	Конкурс творческих работ «Алтай-хлебный край!»	1-3	1 - 15.10.25	Активы групп
6.	Внутрилицейская олимпиада по профессиональному мастерству, по компетенции «Поварское дело»	1-3	декабрь	Зам по УПР, мастер п\о
7.	Проведение мастер-классов для родителей, пожилых людей.	1-3	По плану	Волонтеры
8.	Профессиональные пробы (онлайн) «Новый год к нам мчится...»	3	декабрь	Преподаватель спец. Дисциплин
<i>Гражданское воспитание.</i>				
1.	Церемония поднятия Флага и исполнение Гимна РФ (еженедельно)	1-3	Понедельник (по графику)	Кл. рук
1	День солидарности борьбы с терроризмом: Тематическая выставка «Терроризм-угроза обществу» Зорька Памяти «Слезы Беслана» Просмотр х\ф «Золотая бронза»	1-3	03.09.25	Советник директора, воспитатели
2	«День воссоединения России и ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областей» Тематическая выставка, информинутка	1-3	30.09.25	Советник директора,
3	Цикл мероприятий «День народного единства»	1-3	1-3.11.25	Советник директора по воспитанию, кл.рук
4	День памяти погибших при исполнении служебных	1-3	8.11.25	Советник директора по воспитанию

	обязанностей сотрудников ОВД России			
5	День Государственного герба РФ	1-3	30.11.25	Советник директора по воспитанию
6.	День добровольца	1-3	5.12.25	Зам по УВР
7.	День Конституции РФ	1-3	12.12.25	Советник директора по воспитанию, преподаватель
8.	Единый урок «Права Человека»	1-3	10.12.25	Социальный педагог
9.	День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах РФ	1-3	25.12.25	Советник директора
10.	Месячник молодого избирателя	1-3	Февраль	Преподаватель обществознания
11.	День воссоединения Крыма с Россией	1-3	18.03.26	Советник директора
12.	День российского парламентаризма	1-3	27.04.26	Советник директора
13.	День детских общественных организаций России	1-2	19.05.26	Советник директора по воспитанию
14.	День России . акции «Добрые соседи», «Окна России»	1-3	9 - 12.06.26	Воспитатели, кл.руководитель
15.	День молодежи , конкурс видеороликов «Молодежный формат» (итоги учебного года)	1-3	23 - 26.06.26	Классные руководители
<i>Патриотическое воспитание.</i>				
1	День окончания второй мировой войны: Викторина «Вторая мировая война»; Акция «Мы помним, чтим, гордимся!»	1-3 курс	03.09.25	Преподаватель истории, кл.рук
2	Международный день памяти жертв фашизма . Тематическая выставка в	1-3 кур с	10.09.25	Советник директора, воспитатели

	библиотеке. Кинопоказ. Акция «Свеча Памяти»			
3.	Информационная выставка «Калашников М.Т. Легенда №47» (кинопоказ)	1-3	10.11.25	Воспитатели, Совет общешития
4.	Акция «Семейная книга Памяти»	1-3	15.11.25 Апрель 2026	Библиотекарь, кл.рук., активы групп
5.	Открытый урок «Нюрбергский процесс»	1-3	20.11.25	Советник директора, кл.рук
6.	День неизвестного солдата (возложение венка к Памятнику)	1-3	03.12.25	Советник директора, Юнармейцы
7.	День воинской славы России	1-3	05.12.25	Преподаватель истории, кл.рук
8.	День Героев Отечества Акция «Улица Героя»	1-3	9.12.25	Советник директора по воспитанию, волонтеры
8.	Акция «Блокадный хлеб»	1-3	27.01.26	Волонтеры
9.	Международный день памяти жертв Холокоста	1-3	27.01.26	Воспитатели
10.	Месячник военно-патриотической работы (отдельный план)	1-3	27.01 23.02.26	Кл.рук, активы групп
11.	Цикл мероприятий, посвященный празднованию 80-летию Победы в ВОВ (отдельный план)	1-3	В течение 2026 г	Зам по УВР, штаб ВР Кл.рук, активы групп
12.	Встречи с участниками СВО	1-3	В теч.года	Зам по УВР Кл.рук, активы групп
13.	День Памяти жертв геноцида	1-3	19.04.26	Советник по воспитанию

14.	Акция «Свеча Памяти»	1-3	21.06.26	Советник по воспитанию, волонтеры
<i>Духовно-нравственное воспитание.</i>				
1.	Цикл мероприятий народные праздники и традиции (посещение храма с.Бочкари, с.Тогул)	1-3курс	В теч.года	Воспитатели
2.	Цикл мероприятий «Месячник пожилого человека» (по отдельному плану) Акция «Мы дарим Вам тепло своей души!»; «Удивляем бабушек!» и т.д.	1-3	1 20.10.25	Зам по УВР, волонтеры
4.	День Отца (видеопоздравление)	1-3	20.10.25	Советник директора по воспитанию, активы групп
5	День Толерантности	1-3	16.11.25	Воспитатели
6.	День матери. Выставка-портрет «Матери великих людей», видео поздравление мам; конкурс сочинений «Мама-самый дорогой человек»	1-3	18 - 24.11.25	Библиотекарь, воспитатели, Преподаватель, активы групп
7.	Информационный листок «Всемирный день религии»	1-3	19.01.26	Воспитатели
8.	Час духовности «Отец. Отечество. Отчизна»	1-3	11.02.26	Воспитатели, настоятель Храма
9.	Народные праздники и традиции. «Масленица, ты да годовая, наш гостюнюшка дорогая!» (выпечка блинов)	1-3	24.02- 2.03.26	Воспитатели, волонтеры
10.	Акция «День добрых дел»	1-3	15.03.26	Воспитатели, волонтеры
11.	Дискуссионной час «Что такое счастье?»	1-3	20.03.26	Воспитатели
12.	День защиты детей	1-2	01.06.26	Кл.рук, активы групп

13.	День семьи, любви и верности	1-3	08.07.26	Советник директора по воспитанию
<i>Эстетическое направление.</i>				
1.	Участие во всероссийском проекте «Знание. Кино»	1	В теч.года	Воспитатели, преподаватели
2	Международный день музыки	1	01.10.25	Советник директора, куратор
3.	Календарь знаменательных дат. Тематические выставки к юбилейным датам.(юбиляры писатели, книги, знаменитые люди)	1	По отдельно му плану	Библиотекарь
4.	Международный день художника. Тематическая выставка «Художники России»	1-	8.12.25	Советник директора, кл.рук
5.	Акция «Новогодние окна», «Самый новогодний кабинет», Фотоконкурс «Новогодний микс»	1-3	13- 20.12.25	Кл.руководители, воспитатели
6.	Новогоднее мероприятие	1-3	25.12.25	Советник по воспитанию
7.	Всемирный день театра	1-3	27.03.26	Советник директора по воспитанию, активы групп
8.	Международный день музеев	1-3	18.05.26	Советник директора по воспитанию, активы групп
<i>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.</i>				
1	Всемирный день трезвости Акция «Трезво жить- не тужить!» Выставка - призыв «Мой выбортрезвость!»	1 -3	11.09.25	Воспитатели, Библиотекарь Педагог-психолог
2	Соревнования на приз «Первокурсников»	1	9 - 14.09.25	Руководитель ССК Физорги групп

3	Международный день туризма	1-3	27.09.25	Руководитель ССК Физорги групп
4	Участие в спартакиаде студентов СПО	1-3	По отдельно му плану	Преподаватель физ.ры Физорги групп
5	Социально-педагогическое тестирование	1-3	До 15.10.25	Педагог- психолог, кл.рук
6	Акция «Спорт против наркотиков!»	1-3	18 - 22.11.25	Преподаватель физ.ры, физорги групп
7	Акция «СТОП ВИЧ (СПИД)!»	1-3	25 - 01.12.25	Кл. рук, воспита- тели, волонтеры
8	Турнир по волейболу на приз Деда Мороза.	1-3	16 - 20.12.25	Преподаватель физ- ры, физорги групп
9.	Студенческие веселые старты «Выби- рай спорт, выбирай здоровье!»	1-3	21.01.26	Преподаватель физ- ры, физорги групп
10.	День зимних видов спорта «Лыжные гонки»	1-3	07.02.26	Преподаватель физ- ры, физорги групп
11.	Фестиваль ГТО	1-3	10 - 14.03.26	Руководитель ССК, физорги групп
12.	Всемирный день здоровья	1-3	07.04.26	Руководитель ССК, физорги групп
13	Международный день без табака.	1-3	30.05.26	Педагог- психолог, физорги групп
14	Месячник ЗОЖ (по отдельному плану)	1-3	Июнь	Руководитель ССК, физорги групп

15	Реализация коррекционной программы по итогам СПТ	1-3	Ноябрь-апрель	Педагог-психолог, кл.рук
16.	Психологический практикум «Школа жизни»	1	Сентябрь-май	Педагог-психолог, кл.рук
17.	Неделя психологии	1-3	Ноябрь, апрель	Педагог-психолог, кл.рук
<i>Экологическое воспитание.</i>				
1.	Акция «Очистим планету от мусора»	1-3 курс	среда	Волонтеры Преподаватель экологии
2.	Международный день животных	1-3	4.10.26	Кл. руководители
3.	Участие в экологический конкурсах, фестивалях	1-3	В теч.года	Преподаватель экологии
4.	Эко-час «Природа не прощает ошибок»	1-3	21.03.26	Преподаватель экологии, кл.рук
5.	Всемирный день Земли	1-3	22.04.26	Преподаватель экологии, кл.рук
6.	Эко-акция «Большая уборка»	1-3	15 - 25.04.26	Члены ССЛ, волонтеры
7.	Тематическая выставка «Международный день памяти жертв радиационных аварий и катастроф»	1-3	26.04.26	Преподаватель экологии
8.	День Эколога	1-3	05.06.26	Преподаватель экологии, кл.рук
<i>Ценности научного познания.</i>				
1.	Участие в мероприятиях российского общества «Знание» (кинопоказы, лектории)	1-3	По отдельному плану	Преподаватели, кл.рук

2.	Внутрилицейские предметные олимпиады	1-3	декабрь	Преподаватели общеобразовательных дисциплин
4.	Предметные олимпиады краевого уровня	1-3	По отдельному плану	Зам по УПР
5	Участие в конференциях, интеллектуальных конкурсах, исследовательских работ	1-3	По отдельному плану	Преподаватели, кл. руководители
6.	День Российской науки. Информационная выставка.	1-3	08.02.26	Советник директора по воспитанию.
7.	Международный день родного языка.	1-3	21.02.26	Преподаватель русского языка, кл.рук
8.	Тематическая выставка «Первая азбука И.Федорова»	1-3	14.03.26	Библиотекарь, кл.рук.
9.	Пушкинский день России	1-3	6.06.26	Библиотекарь
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Оформление тематических выставок к профессиональным праздникам	1-3	Октябрь, 2025	Кл. рук, активы групп
2.	Оформление фотозон и пространства кабинетов к праздникам и знаменательным датам.	1-3	Согласно плану	Кл. рук, активы групп
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Взаимодействие с родителями по вопросам обучения и воспитания, заключения целевых договоров на обучение.	родители 1-3	В теч. года	Кл. рук
2.	Чествование трудовых династий по профессии	1-3	октябрь	Кл. рук
3.	Размещение информации о жизнедеятельности группы	1-3	В теч.года	Кл. рук, актив группы
4.	Вовлечение родителей в участие в жизнь лица (мероприятия в рамках Года Семьи)	1-3	Сентябрь-декабрь	Классные руководители
5.	Информирования родителей по вопросам профилактики девиантного поведения	1-2	Постоянно	Классные руководители

6.	Поощрение родителей и законных представителей Благодарственными письмами	1-3	По мере необходимости	Администрация лицея
	7. Самоуправление			
1.	Деятельность клуба «Амбассадоры Проффессионалитета» - проведение информационных часов «Проффессионалитет: ты в хорошей компании!»; - проведение профессиональных проб «Трайфл»	1-3	В теч.года	Амбассадоры
2.	День Самоуправления	2-3	05.10.25	Активы групп
3.	«Откровенный разговор» встреча с администрацией лицея	1-3	Январь, июнь	Старосты групп и представители ССЛ
4.	Участие в обучающих семинарах, конференциях	1-3	По плану	Зам по УВР
5.	Участие в подготовке и проведении мероприятий	1-3	Согласно плану ВР	Активы групп
	8. Профилактика и безопасность			
1	Международный молодежный конкурс социальной антикоррупционной рекламы «Вместе против коррупции!» по двум номинациям: «Лучший плакат» и «Лучший видеоролик»	1-3	Май - 1 октябрь	Кл.рук.,
2.	День профилактики с участием представителей учреждений системы профилактики	1-2	ежемесячно	Кл.рук
3.	Проведение инструктажей по общественной и личной безопасности.	1-3	ежемесячно	Кл.руководитель, инженер по ОТ
4.	Проведение тренировочных мероприятий	1-3	По плану	Инженер по ОТ, кл.рук
5.	Размещение тематической информации в социальных сетях	1-3	регулярно	Педагог- психолог, кл.рук
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1	«Деловой завтрак»- встречи с работодателями	1-3	В теч.года	Зам по УВР, кл.рук
2.	Привлечение работодателей к участию в учебном процессе (производственная практика, участие	1-3	Учебный график	Зам по УПР, мастера п\о

	в зачетах и экзаменах по спец.дисциплинам)			
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
1.	Взаимодействие с работодателями по вопросу заключения целевых договоров.	1-2	В теч.года	Зам по УПР. Кл.рук
2.	Всероссийский конкурс проектов «История профессии моей семьи: суперпрофессиональная семья»	1	Июнь-сентябрь-	Кл.рук , активы групп
3.	Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»	3 курс 2 курс	июнь	Мастер п/о
5.	Посещение производственных участков работодателей.	1-3	В теч.учебно го года	Зам по УПР, мастера п\о
6.	Прохождение производственной практики с последующим трудоустройством	1-3	Согласно учебному графику	Зам по УПР, мастера п\о
	11. Дополнительный модуль «Студенческий спортивный клуб»			
1.	Соревнования на приз «Первокурсника»	1	сентябрь	Руководитель ССК, актив
2.	Кросс нации Беседа «История развития ГТО»	1 - 3	Сентябрь	Руководитель ССК, актив
3.	Мини-футбол (мальчики) Соревнования «Кто самый быстрый?»	1-3	октябрь	Руководитель ССК, актив
4.	Спортивное соревнование по волейболу, посвященное Дню учителя.	1-3	октябрь	Руководитель ССК, актив
5.	Товарищеские встречи со школьниками «Спорт против наркотиков»	1-3	ноябрь	Руководитель ССК, актив
6.	Турнир по волейболу на приз «Деда Мороза»	1-3	декабрь	Руководитель ССК, актив
7.	День прыгуна.	1-3	январь	Руководитель ССК, актив
8.	Лыжники России . День зимних видов спорта.	1-3	7 .02.26	Руководитель ССК, актив
9.	Соревнование «Меткий стрелок»	1-3	февраль	Преподаватель ОБРЗ
10.	Спортивно-военизированная эстафета «А, ну-ка Парни»	1-3	февраль	Преподаватель ОБРЗ

11.	Конкурс «Смотр строя и песни»	1-3	февраль	Преподаватель ОБРЗ, активы групп
12.	Спортивный праздник «Спортивная весна» Фестиваль ГТО	1-3	март	Руководитель ССК, актив
13.	Мероприятия в рамках акции «Молодежь за ЗОЖ»	1-3	апрель	Руководитель ССК, актив
14.	Весенний кросс «В здоровом теле здоровы дух» Соревнования по легкой атлетике «Королева спорта на дорожках ГТО»	1-3	май	Руководитель ССК, актив
15.	День России «Спортивная Россия» Месячник ЗОЖ.	1-3	июнь	Руководитель ССК, актив
16.	Участие в Спартакиаде СПО	1-3	По отдельном у плану	Руководитель ССК
17.	Работа спортивных секций «Волейбол», «Баскетбол»	1-3	Согласно расписанию	Руководитель ССК, физорги групп
<i>12. Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»</i>				
1.	Акция «Мы дарим вам тепло своей души» (проведение мастер-класса для пожилых людей); изготовление выпечки для поздравления ветеранов труда	2-3	октябрь	Волонтеры
2.	Акция «#Мывместе» (выпечка имбирного печенья для участников СВО)	1-3	В теч.года	Мастер п/о, волонтеры
3.	Акция «Пасхальный кулич в подарок»	2	апрель	Мастер п/о, волонтеры
4.	Акция «Солдатская каша» Акция «Детям войны от детей XXI века»	1	09.05.26	Мастер п/о , волонтеры
5.	Участие и сопровождение мероприятий	1-3	Сентябрь -июнь	Волонтеры
<i>13. Дополнительный модуль «Общероссийское общественно - государственное движение детей и молодежи «Движение Первых»</i>				
1.	Всероссийский конкурс "Большая перемена"	1-3	Март-май 26г	Кл. руководители
2.	Участие в осеннем марафоне «Первых»	1	Ноябрь-декабрь 2025г	Советник директора по воспитанию

				актив
3.	Участие в активностях	1-3	В течение года	Советник директора по воспитанию, активы групп
4.	Проекты по развитию социальных и применения профессиональных навыков «Команда Первых»	1-3	Согласно плана проекта	Советник директора по воспитанию, волонтеры

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

Россия - страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruv.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.рф>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

VIII. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ППКРС

8.1. Кадровое обеспечение

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 практическим обучением:

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.

Сведения об укомплектованности штатов педагогическими работниками «Солонешенский ЛПО»

№ п\п	Ф.И.О. Педагог, преподаваемые дисциплины	Образование	Специальность, квалификация	Должность	Повышение квалификации	Стаж работы			Квалификационная категория
						Общий стаж	Педагогический	По специальности	
1.	Аникина С.А., Русский язык, Литература, Родная литература, Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Высшее; БГУ им. В.Шукшина, 2006. ВСВ №1794894	«Филология», Учитель русского языка и литературы.	Преподаватель	2019 г. АНОДПО «Сибирский институт государственного и муниципального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч. 12.2020 г. ООО «Знанию» «Приемы технологии развития критического мышления на уроках русского языка и литературы», 72 ч.	28	28	28	Высшая
2	Березнева В.А., Учебная и производственная практика по ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03	Среднее профессиональное; КГБПОУ «Солонешенский ЛПО», 2021. 22 СПО №3659795	Повар, кондитер	Мастер п\о	Учится в ВУЗе	-	-	-	-
3.	Болдина М.А., Биология	Среднее профессиональное; Бийский педагогический колледж, 2010 г.	«Специальное дошкольное образование» Воспитатель	Преподаватель	11.2019 г. ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов», «Эффективные мето-	25	3	3	СЗД

					дики учебных действий на уроке биологии с учетом требований ФГОС», 72 ч				
4.	Власова С.Ю., Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основы калькуляции и учета, МДК 01.01, МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 02.02, ПМ 05	Высшее: Сибирский университет потребительской кооперации г. Новосибирск, 2014 г. №135424 Среднее профессиональное: Барнаульский кооперативный техникум, 2010 г. БО №0001034 06.2019 г. ПП. «Методика преподавания общепрофессиональных дисциплин и ПМ в СПО согласно ФГОС»	«Товароведение и экспертиза товаров», Товаровед-эксперт «Общественное питание», Технолог общественного питания	Мастер п/о, преподаватель	12. 2019 г. АНОДПО «Сибирский институт государственного и муниципального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч. 04.2021 г. КАУДПО АИРО, «Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия как инструмент объективной оценки содержания и качества образовательных программ», 16 ч.	7	3	3	Первая
5.	Завьялова И.В., География, Экология	Высшее; БигПУ им. В.М. Шукшина, 2004г. ВСБ №0498149 ПП, 2017 г. «Немецкий язык»	«География и экология», Учитель географии и экологии	Преподаватель	12. 2019 г. АНОДПО «Сибирский институт государственного и муниципального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч. 03. 2020 г. ООО «Инфоурок» «Воспитание и социализация учащихся в	26	20	17	Высшая

					условиях ФГОС», 72 ч.				
6.	Ларикова Н.В., Иностранный язык, Иностранный язык в профессиональной деятельности	Высшее; БГУ им. Шукшина, 2005г. ВСВ №1746270	«Иностранный язык» Учитель немецкого языка	Преподаватель	08. 2021 г. ООО «Центр повышения квалификации и переподготовки» г. Красноярск, «Теория и методика преподавания иностранных языков в ПО», 72 ч.	14	6	-	Без категории
7.	Неустроев В.В., Математика	Высшее; БигПИ, 1987 ПВ №434788	«Математика и физика», Учитель математики и физики	Преподаватель	12. 2019 г. АНОДПО «Сибирский институт государственного и муниципального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч. 02.2021 г. АНОДПО г. Воронеж, «Теория и методика преподавания математики в условиях ФГОС СОО, 108 ч.	33	33	33	Высшая
8.	Озерова С.В., Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащениеи орга-	Высшее: АлтГТУ им. И.И. Ползунова, 2017г. №102231 Среднее-профессиональное Бийский государственный колледж. 2012г. 22 СПО №0001297	«Экономика», Бакалавр Товаровед	Преподаватель	12. 2019 г. АНОДПО «Сибирский институт государственного и муниципального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч.	15	9	9	Высшая

	низации рабочего места, Охрана труда, МДК 03.01, МДК 03.02, ПМ 04	2017 г., ПП «Педагогика и психология» 2019 г.ПП «Технология продукции и организации общественного питания»,			2019 г.ПП «Технология продукции и организации общественного питания»,				
9.	Попова Е.В., Химия	Высшее, БПГУ им. В.М.Шукшина, 2003 г.	«География и биология», учитель географии и биологии	зам.директора по УВР, преподаватель	08. 2021 г.ООО «Центр повышения квалификации и переподготовки» г. Красноярск, «Современные образовательные технологии в преподавании химии с учетом ФГОС», 72 ч.	15	9	-	Без категории
10.	Размыслова С.А., Астрономия, Физика, Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	Высшее; БиГПИ, 1997г. МО №049335 ПП «Организация менеджмента в образовательной организации», 2016 г. №0633	«Физика и математика», Учитель физики и математики	Зам. по ООД, преподаватель	12. 2019 г. АНОДПО «Сибирский институт государственного и муниципального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч. 06.2021 г. АИРО, «Реализация образовательных программ СПО с применением дистанционных образовательных технологий», 16 ч.	24	24	24	Высшая

11.	Размыслов А.М., Исто- рия, Обще- ствознание, Финансовая грамотность	Высшее, БиГПИ, 1996г. ЭВ №563171 ПП Преподавание истории и обще- ствознания 2019 г. 2516-Д	«Филология», Учитель литера- туры и русского языка Учитель истории и обществознания	Преподаватель	12. 2019 г. АНОДПО «Сибир- ский институт госу- дарственного и му- ниципального управления» «Пра- вило оказания пер- вой медицинской помощи», 40 ч.	30	24	19	Высшая
12.	Смирнова Л.Ю., Психо- логия, Инди- видуальный проект	Высшее. АГАО имени «В.М. Шук- шина», 2011 г. ВСА №0624578	«Педагогика и пси- хология» Педагог-психолог	Педагог-психо- лог	12. 2019 г. АНОДПО «Сибирский инсти- тут государственного и муниципального управления» «Пра- вило оказания первой медицинской по- мощи», 40 ч. 09.2020 г. АНОДПО «Институт современ- ного образования» «Особенности ра- боты педагога-психо- лога с обучающи- мися с дивиантным поведением в образо- вательной организа- ции согласно ФГОС», 108 ч.	12	7	6	Высшая
13	Сидорова Н.А., Ино- странный язык	Высшее. АГГПУ имени В.М.Шук- шина, 2018 г	Педагогическое об- разование, бакалавр	Преподаватель	В данный момент проходит курсы по- вышения квалифика- ции.	5	5	-	Без катего- рии
14.	Шмакова Л.Л., Инфор- матика	Высшее, БиГПИ, 1994г. ЭВ №218497 2003 г. БГПУ	«Математика и фи- зика», Учитель матема- тики и физики.	Директор, пре- подаватель	12. 2019 г. АНОДПО «Сибирский инсти- тут государственного и муниципального	27	26	26	

		«Управление образованием» ПП №427837			управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч. 12.2020 г. АИРО, «Актуальные вопросы управления образовательной организацией в условиях реализации Национального проекта «Образование», 16 ч.				
15	Свиридов И.К., Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, БЖ, ФК	Сред/спец. Горно-Алтайское педагогическое училище, 1986г. ИТ №297693	«Физическая культура», Учитель физкультуры	Преподаватель – организатор ОБЖ	12. 2019 г. АНОДПО «Сибирский институт государственного и муниципального управления» «Правило оказания первой медицинской помощи», 40 ч. 10. 2021 г. АИРО имени А.М. Топорова «Обеспечение комплексной безопасности образовательной организации», 72 ч.	35	24	24	Первая

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 оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Лицей обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий.

Все компьютерные классы лицея 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 лицей обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Лицей 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 дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Название литературы, автор, издательство	Год издания	Количество экз-в (шт.)	Число обучающихся	Обеспеченность обучающихся литературой (%)	
ОУД.01	Русский язык	Русский язык и литература. Русский язык: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. -5 -е изд., стер.-М. :Издательский центр «Академия» 2018 г.	2018	32	25	100%	+
		Т.М. Воителева, Русский язык: Сборник упражнений (2-е изд.) учеб. пособие 2018 г.	2018	1	25	100%	
ОУД.02	Литература	Русский язык и литература. Литература: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч. Ч.1 /Г.А Обернихина, Е.С. Антонова, И.Л. Вольнова; под.ред. Г.А.Обернихиной .- 4-е изд., стер.-М. : Издательский центр «Академия», 2017г.	2017	32	25	100%	+
		Русский язык и литература. Литература: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч. Ч.2 /Г.А Обернихина, Е.С. Антонова, И.Л. Вольнова; под.ред. Г.А.Обернихиной .-. -4-е изд., стер.-М. : Издательский центр «Академия», 2016, 2017г.	2016 2017	32	25	100%	
		Обернихина Г.А. Литература: Практикум (2-е изд., стер.) учеб. пособие 2018г.	2018	1	25	100%	
ОУД.03	Иностранный язык	Миляева Н.Н. Немецкий язык. Deutsch (A1-A2): учебник и практикум для СПО/Н.Н. Миляева, Н.В. Кукина.-М.: изд.Юрайт, 2018г.	2018	35	25	100%	+

		Ивлева Г.Г. Справочник по грамматике немецкого языка: учеб.пособие для СПО/Г.Г.Ивлева.- 2-е изд., испр. и доп.- М.: Издательство Юрайт, 2018г.	2018	2	25	100%	
ОУД.04	Математика	Башмаков М.И. Математика: учеб. для студ. учреждений СПО/М.И. башмаков.- 5-е изд., стер. -М.: Издательский центр "Академия", 2018	2018	10	25	100%	+
		Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования/М.И. Башмаков.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017г.	2017	22	25	100%	+
		Башмаков М.И. Математика. Задачник: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/М.И.Башмаков.- 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014г.	2014	1	25	100%	
ОУД.05	История	Артемов В.В. История: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2 ч.Ч. 1.- 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017, 2018г.	2017 2018	32	25	100%	+
		Артемов В.В. История: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2 ч.Ч. 2.- 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017, 2018г.	2017 2018	33	25	100%	+
		Артемов В.В. История: Дидактические материалы (1-е изд.) учеб. пособие 2017					

			2017	1	25	100%	
ОУД.06	Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ –М. : Издательский центр «Академия», 2017	2017	13	25	100%	+
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ (3-е изд.) –М. : Издательский центр «Академия», 2017; 2018	2017 2018	32	25	100%	+
ОУД.08	Астрономия	Астрономия учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е.В. Алексеева, П.М.Скворцов, Т.С. Фещенко, Л.А. Шестакова; под ред. Т.С. Фещенко. – 2-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2019г.	2019	32	25	100%	+
ОУД.09	Информатика	Цветкова М.С. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/М.С. Цветкова, И.Ю. Хлобыстова.- (5-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017, 2018	2017 2018	32	25	100%	+
		Цветкова М.С. Информатика. Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей.-4-е изд.учеб.пособие,2018г.	2018	1	25	100%	
ОУД.10	Физика	Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования/А.В.Фирсов; под ред. Т.И. Трофимовой.-М.: Издательский центр «Академия», 2017, 2018 г.	2017 2018	32	25	100%	+

		Трофимова Т.И. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей. Сборник задач: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования/Т.И.Трофимова, А.В.Фирсов.- 4-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия»,2016	2016	1	25	100%	
ОУД.11	Химия	Химия: практикум: учеб. Пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/ О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов, С.А.Сладков, Н.М. Дорофеева; под ред.О.С. Габриеляна.-6-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2017 г.	2017	1	25	100%	+
		Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учеб.для студ.учреждений сред.проф.образования/О.С.Габриелян, И.Г.Остроумов, Е.Е. Остроумова, С.А.Сладков; мпод ред. О.С. Габриеляна .- 5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2019г.	2019	22	25	100%	+
ОУД.12	Обществознание	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/А.Г. Важенин. - 7-е изд., стер.- М.: Издательский центр "Академия", 2017, 2018г.	2017 2018	32	25	100%	+
		Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического,	2018	1	25	100%	

		естественно-научного, гуманитарного профилей: практикум: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/А.Г.Важенин.- 3-е изд.,стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018г. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф.образования/ А.Г.Важенин.- 3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017г.	2017	1	25	100%	
ОУД.13	Биология	Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования.- 5-е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2017, 2018г.	2017 2018	32	25	100%	+
ОУД.14	География	Баранчиков Е.В. География: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования.- 6-е изд., стер. –М. : Издательский центр «Академия», 2017 ,2018г.	2017 2018	32	25	100%	+
УД.17	Финансовая грамотность	Жданова А.О, Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование.-М.: ВАКО,2020	2020	74	25	100%	+
		Жданова А.О, Зятков М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование.- ВАКО, 2020	2020	2	25	100%	+
			2020	2	25	100%	+

		Жданова А.О, Зятыков М.А. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. Среднее профессиональное образование.- ВАКО, 2020 Жданова А.О, Зятыков М.А. Финансовая грамотность: Рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование.- ВАКО, 2020	2020	360	25	100%	+
УД.19	Экология	Экология: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Котелевская Я.В., Куко И.В., Скворцов П.М., Титов Е.В.; под ред. Е.В.Титова.-2-е изд., стер. –М. : Издательский центр «Академия», 2017г.	2017	32	25	100%	+
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016 Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии и питания, санитарии и гигиены: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / Т.А.. Лаушкина, – 4-е изд.стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019	2016 2019	2 26	25 25	100% 100%	+ +
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Елифанова М.В.. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / М.В. Елифанова, – 2-е изд.стер –	2019	45	25	100%	+

		М. : Издательский центр «Академия», 2019					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для студентов учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. стер.– М. : Издательский центр «Академия», 2019.	2019	50	25 25	100% 100%	+ +
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля :учебник/А.И.Гомола, В.Е.Кириллов, П.А. Жанин.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014 Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студентов учреждений сред. Проф. Образования/ Е.А. певцова.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2016г.	2014 2016	22 22	25 25	100% 100%	+ +
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб. пособие для учащихся учреждений нач.проф. образования / И.П. Потапова. – 3-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019	2019	32	25	100%	+
ОП.06	Охрана труда	Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/В.М. Калинина.-М.: Издательский центр «Академия»,2017г.	2017	1	25	100%	+

					25	100%	+
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Миляева Н.Н. Немецкий язык. Deutsch (A1-A2): учебник и практикум для СПО/Н.Н. Миляева, Н.В. Кукина.-М.: изд.Юрайт, 2018г.	2018	35	25	100%	+
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/Ю.Г. Сапронов.- М.:Издательский центр «Академия», - 2017г.	2017	2	25	100%	+
ОП.09	Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ –М. : Издательский центр «Академия», 2017	2017	13	25	100%	+
ОП.10	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности	Гарина Е.П. Основы предпринимательской деятельности: учебник/Е.П. Гарина, О.В.Медведева, Е.В. Шпилевская.- Ростов н/Д: Феникс,2010г.	2010	2	25	100%	+
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	Семычева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.	2019	46	25	100%	+
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017.	2017	10	25	100%	+

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты: учеб.пособие / Ермилова С.В., Е. И. Соколова.-6-е изд. , стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017,2018 г	2017 2018	26	25	100%	+
		Семычева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.	2019	46	25	100%	+
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017.	2017	10	25	100%	+
		Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. — М. : Издательский центр «Академия», 2018	2018	29	25	100%	+
		Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб пособие для студ учреждений сред.проф.образования / И. П. Самородова , – 4-е изд.стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019.	2019	2	25	100%	+

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Семычева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб, для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.	2019	46	25	100%	+
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017.	2017	10	25	100%	+
		Семычева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2018, 2019г.	2018 2019	49	25	100%	+
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента	Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты: учеб.пособие / Ермилова С.В., Е. И. Соколова.-6-е изд. , стер.- М.: Издательский центр «Академия", 2017,2018 г	2017 2018	26	25	100%	+
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017.	2017	10	25	100%	+

		Синицына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019.	2019	49	25	100%	+
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты: учеб.пособие / Ермилова С.В., Е. И. Соколова.-6-е изд. , стер.- М.: Издательский центр «Академия", 2017,2018 г	2017 2018	26	25	100%	+
		Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособий для студ. учреждений сред.проф. образования/ Н.Э Харченко.- 11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017.	2017	10	25	100%	+
		Ермилова С.В. Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова , – 4-е изд.стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019г.	2019	49	25	100%	+

8.3 Материально-техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Лицей 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 лицея и в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий обучающиеся обеспечены рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Компьютеризация учебного процесса обеспечивается компьютерными классами, оборудованными современными компьютерами, объединенными в локальную сеть, имеющими выход в Интернет и снабженными пакетами прикладных программ. Учебные аудитории соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса

кабинетах:

Социально-экономических дисциплин и истории;

Русского языка, литературы, родной литературы;

Математики, физики, астрономии;

Химии, биологии, географии;

Информатики и ИКТ, индивидуального проекта;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, иностранного языка;

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

Товароведения продовольственных товаров;

Технологии кулинарного и кондитерского производства;

Технического оснащения и организации рабочего места.

Лабораториях:

Учебная кухня-ресторан;

Центр проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Мастерских:

учебный кондитерский цех;

учебный кулинарный цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Перечень оборудования для реализации образовательного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин,	Перечень оборудования

	профессиональных модулей, МДК, практик	
ОУД.01	Русский язык	Компьютер, мультимедийный проектор, телевизор, DVD – проигрыватель.
ОУД.02	Литература	Компьютер, мультимедийный проектор, телевизор, DVD – проигрыватель, комплекты портретов писателей.
ОУД.03	Иностранный язык	Компьютер, мультимедийный проектор, колонки, стенды с изображением карт немецкоговорящих стран, стенд по грамматике, алфавит
ОУД.04	Математика	Компьютер, телевизор, DVD – проигрыватель, комплект плакатов по темам: «Корни, степени и логарифмы», «Прямые и плоскости в пространстве», «Координаты и векторы», «Основы тригонометрии», «Функции и графики», «Многогранники и круглые тела», Начала математического анализа», «Интеграл и его применение», раздаточный материал, таблица квадратов натуральных чисел, наглядные пособия по геометрии 10 класс, наглядные пособия по алгебре и началам анализа 11 класс, папки с контрольными заданиями по математике.
ОУД.05	История	Компьютер, мультимедийный проектор, плакат «Города-герои».
ОУД.06	Физическая культура	Тренажеры, гири, гантели, гимнастические снаряды, гимнастические маты, оборудование для настольного тенниса, мячи: футбольные, волейбольные, баскетбольные, форма волейбольная, футбольная, лыжная база, легкоатлетическая дорожка, сектор для прыжков в длину и в высоту, поле для футбола, площадка для волейбола, площадка для баскетбола, гимнастический городок, полоса препятствий, учебная трасса для лыжни.
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Телевизор, DVD, Противогаз ГП-5В, ВПХР, ОЗК, Мины противотанковые, ММГ АК105, ММГ АК103, Винтовка пневматическая, Элементы полосы препятствия, место для стрельбы.
ОУД.08	Астрономия	Компьютер, телевизор, DVD – проигрыватель, глобус Луны, глобус Венеры, карта звездного неба.
ОУД.09	Информатика	Компьютеры, МФУ, принтер, аудиокolonки, проектор, экран, доска маркерная
ОУД.10	Физика	Компьютер, телевизор, DVD – проигрыватель, комплект плакатов, раздаточный материал, комплект оборудования по темам: «Механика», «Электродинамика», «Оптика», «Квантовая физика». Комплект плакатов по темам «Механика», «Электродинамика»,
ОУД.11	Химия	Компьютер, мультимедийный проектор, микроскопы, набор флаконов для хранения растворов, таблица Д.И. Менделеева, набор для опытов по химии, штатив для пробирок.
ОУД.12	Обществознание	Компьютер, мультимедийный проектор, политическая карта мира
ОУД.13	Биология	Компьютер, мультимедийный проектор, микроскопы, набор микропрепаратов по теме «Строение клетки», Динамические пособия: «Деление клетки», «Биосинтез белка», Перекрест хромосом», «Законы Менделя». Комплект таблиц: Схема строения клетки, Вирусы, Центры многообразия и происхождения культурных растений (по Н.И.Вавилову). Коллекция: этапы антропогенеза, гомологичные органы, человеческие расы. Набор микропрепаратов по теме «Строение и функции клетки».
ОУД.14	География	Компьютер, мультимедийный проектор. Политическая карта мира, Глобус, Политико- административная карта, Карта «Полезные ископаемые мира», Атлас 10-11 класс, контурные карты.
ОУД.15	Родная литература	Компьютер, мультимедийный проектор, телевизор, DVD – проигрыватель, комплекты портретов писателей.
УД. 16	Психология	Компьютер, мультимедийный проектор, МФУ, наборы метафорических ассоциативных карт
УД. 17	Финансовая грамотность	Компьютер, мультимедийный проектор
УД. 18	Основы проектно-исследовательской деятельности	Компьютер, мультимедийный проектор, МФУ
УД. 19	Экология	Компьютер, мультимедийный проектор, телевизор, DVD – проигрыватель
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Компьютер, мультимедийный проектор, принтер, весы, вакуумный упаковщик, овоскоп ОН-10

ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	Компьютер, мультимедийный проектор, принтер, весы, вакуумный упаковщик, овоскоп ОН-10
ОП. 03	Техническое оснащение и организации рабочего места	Компьютер, мультимедийный проектор, принтер, весы, вакуумный упаковщик, овоскоп ОН-10
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Компьютер, мультимедийный проектор, телевизор, DVD – проигрыватель.
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	Компьютер, мультимедийный проектор, принтер, весы, калькуляторы
ОП. 06	Охрана труда	Компьютер, мультимедийный проектор, принтер
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Компьютер, мультимедийный проектор, колонки, стенды с изображением карт немецкоговорящих стран, стенд по грамматике, алфавит
ОП. 08	БЖ	Телевизор, DVD, Противогаз ГП-5В, ВПХР, ОЗК, Мины противотанковые, ММГ АК105, ММГ АК103, Винтовка пневматическая, Элементы полосы препятствия, место для стрельбы.
ОП. 09	Физическая культура	Тренажеры, гири, гантели, гимнастические снаряды, гимнастические маты, оборудование для настольного тенниса, мячи: футбольные, волейбольные, баскетбольные, форма волейбольная, футбольная, лыжная база, легкоатлетическая дорожка, сектор для прыжков в длину и в высоту, поле для футбола, площадка для волейбола, площадка для баскетбола, гимнастический городок, полоса препятствий, учебная трасса для лыжни.
ОП. 10	Основы бизнеса и предпринимательства	Компьютер, мультимедийный проектор, принтер, калькуляторы
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Компьютер, мультимедийный проектор, стеллаж мойка, электроплита, весы, вакуумный упаковщик, овоскоп ОН-10, столы производственные, холодильник, ноутбук электроводонагреватель, наборы разделочных досок, электромясорубка, морозильная камера, стеллаж, наборы кухонной посуды
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Компьютер, мультимедийный проектор, стеллаж мойка, электроплита, весы, вакуумный упаковщик, овоскоп ОН-10, столы производственные, холодильник, ноутбук электроводонагреватель, наборы разделочных досок, электромясорубка, морозильная камера, стеллаж, наборы кухонной посуды
УП 01	Учебная практика	Стеллаж, мойка, электроплита, весы, вакуумный упаковщик, овоскоп ОН-10, столы производственные, холодильник, ноутбук электроводонагреватель, наборы разделочных досок, электромясорубка, морозильная камера, стеллаж, наборы кухонной
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Компьютер, мультимедийный проектор, электрочайник; стол ученический; стеллаж, мойка печь ПХЭ-250, электроплита, весы, термометр со щупом вакуумный упаковщик овоскоп, столы производственные холодильник, блинница, ноутбук, электроводонагреватель, плиты электрические, электрогриль, фритюрница электрическая,

		наборы разделочных досок, погружные блендеры, электромясорубка, наборы кухонной посуды, столовая посуда, миксеры ручные, столовые приборы.
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Компьютер, мультимедийный проектор электрочайник; стол ученический; стеллаж, мойка печь ПХЭ-250, электроплита, весы, термометр со щупом вакуумный упаковщик овоскоп, столы производственные холодильник, блинница, ноутбук, электроводонагреватель, плиты электрические, электрогриль, фритюрница электрическая, наборы разделочных досок, погружные блендеры, электромясорубка, наборы кухонной посуды, столовая посуда, миксеры ручные, столовые приборы.
УП 02	Учебная практика	Компьютер, мультимедийный проектор электрочайник; стол ученический; стеллаж, мойка печь ПХЭ-250, электроплита, весы, термометр со щупом вакуумный упаковщик овоскоп, столы производственные холодильник, блинница, ноутбук, электроводонагреватель, плиты электрические, электрогриль, фритюрница электрическая, наборы разделочных досок, погружные блендеры, электромясорубка, наборы кухонной посуды, столовая посуда, миксеры ручные, столовые приборы.
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,	Компьютер, мультимедийный проектор электрочайник; стол ученический; стеллаж, мойка печь ПХЭ-250, электроплита, весы, термометр со щупом вакуумный упаковщик овоскоп, столы производственные холодильник, блинница, ноутбук, электроводонагреватель, плиты электрические, электрогриль, фритюрница электрическая, наборы разделочных досок, погружные блендеры, электромясорубка, наборы кухонной посуды, столовая посуда, миксеры ручные, столовые приборы.

МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	Компьютер, мультимедийный проектор электрочайник; стол ученический; стеллаж, мойка печь ПХЭ-250, электроплита, весы, термометр со щупом вакуумный упаковщик овоскоп, столы производственные холодильник, блинница, ноутбук, электроводонагреватель, плиты электрические, электрогриль, фритюрница электрическая, наборы разделочных досок, погружные блендеры, электромясорубка, наборы кухонной посуды, столовая посуда, миксеры ручные, столовые приборы.
УП 03	Учебная практика	Компьютер, мультимедийный проектор электрочайник; стол ученический; стеллаж, мойка печь ПХЭ-250, электроплита, весы, термометр со щупом вакуумный упаковщик овоскоп, столы производственные холодильник, блинница, ноутбук, электроводонагреватель, плиты электрические, электрогриль, фритюрница электрическая, наборы разделочных досок, погружные блендеры, электромясорубка, наборы кухонной посуды, столовая посуда, миксеры ручные, столовые приборы.
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Компьютер, мультимедийный проектор электрочайник; стол ученический; стеллаж, мойка печь ПХЭ-250, электроплита, весы, термометр со щупом вакуумный упаковщик овоскоп, столы производственные холодильник, блинница, ноутбук, электроводонагреватель, плиты электрические, электрогриль, фритюрница электрическая, наборы разделочных досок, погружные блендеры, электромясорубка, наборы кухонной посуды, столовая посуда, миксеры ручные, столовые приборы, столешница из мрамора, печь кондитерская конвекционная, миксеры планетарные, микроволновая печь, кофемолка, пароконвектомат, соковыжималка
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Компьютер, мультимедийный проектор электрочайник; стол ученический; стеллаж, мойка печь ПХЭ-250, электроплита, весы, термометр со щупом вакуумный упаковщик овоскоп, столы производственные холодильник, блинница, ноутбук, электроводонагреватель, плиты электрические, электрогриль, фритюрница электрическая,

		наборы разделочных досок, погружные блендеры, электромясорубка, наборы кухонной посуды, столовая посуда, миксеры ручные, столовые приборы, столешница из мрамора, печь кондитерская конвекционная, миксеры планетарные, микроволновая печь, кофемолка, пароконвектомат, соковыжималка
УП 04	Учебная практика	Компьютер, мультимедийный проектор электрочайник; стол ученический; стеллаж, мойка печь ПХЭ-250, электроплита, весы, термометр со щупом вакуумный упаковщик овоскоп, столы производственные холодильник, блинница, ноутбук, электроводонагреватель, плиты электрические, электрогриль, фритюрница электрическая, наборы разделочных досок, погружные блендеры, электромясорубка, наборы кухонной посуды, столовая посуда, миксеры ручные, столовые приборы, столешница из мрамора, печь кондитерская конвекционная, миксеры планетарные, микроволновая печь, кофемолка, пароконвектомат, соковыжималка
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации МДК хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Компьютер, мультимедийный проектор электрочайник; стол ученический; стеллаж, мойка печь ПХЭ-250, электроплита, весы, термометр со щупом вакуумный упаковщик овоскоп, столы производственные холодильник, блинница, ноутбук, столешница из мрамора, электроводонагреватель, плиты электрические, электрогриль, фритюрница электрическая, наборы разделочных досок, погружные блендеры, электромясорубка, наборы кухонной посуды, столовая посуда, миксеры ручные, столовые приборы, столешница из мрамора, печь кондитерская конвекционная, миксеры планетарные, микроволновая печь, кофемолка, пароконвектомат, соковыжималка
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Компьютер, мультимедийный проектор электрочайник; стол ученический; стеллаж, мойка печь ПХЭ-250, электроплита, весы, термометр со щупом вакуумный упаковщик овоскоп, столы производственные холодильник, блинница, ноутбук, столешница из мрамора, электроводонагреватель, плиты электрические, электрогриль, фритюрница электрическая, наборы разделочных досок, погружные блендеры, электромясорубка, наборы кухонной посуды, столовая посуда, миксеры ручные, столовые приборы, столешница из мрамора, печь кондитерская конвекционная, миксеры планетарные, микроволновая печь, кофемолка, пароконвектомат, соковыжималка
УП 05	Учебная практика	Компьютер, мультимедийный проектор электрочайник; стол ученический; стеллаж, мойка печь ПХЭ-250, электроплита, весы, термометр со щупом

		вакуумный упаковщик овоскоп, столы производственные холодильник, блинница, ноутбук, столешница из мрамора, электроводонагреватель, плиты электрические, электрогриль, фритюрница электрическая, наборы разделочных досок, погружные блендеры, электромясорубка, наборы кухонной посуды, столовая посуда, миксеры ручные, столовые приборы, столешница из мрамора, печь кондитерская конвекционная, миксеры планетарные, микроволновая печь, кофемолка, пароконвектомат, соковыжималка

8.4 Организация самостоятельной работы обучающихся

В соответствии с требованиями ФГОС СПО лицей обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей, сопровождая её методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Самостоятельная работа обучающихся проводится в целях:

- освоения содержания образовательной программы;
- систематизации и закрепления практического опыта, умений и знаний, общих и профессиональных компетенций по учебным предметам, дисциплинам, профессиональным модулям;
- формирования готовности к поиску, обработке и применению информации для решения профессиональных задач;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений;
- выработки навыков эффективной самостоятельной профессиональной деятельности.

Объем времени, отведенный на самостоятельную работу обучающихся, определен в учебном плане, в рабочих программах учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей с ориентировочным распределением содержания работы и объема времени, определяемого для реализации по разделам или конкретным темам.

Для обеспечения эффективной организации самостоятельной работы обучающихся разработаны методические рекомендации для самостоятельной подготовки обучающихся, в которых указываются тематический план, виды самостоятельной работы, задания по темам, методические рекомендации по выполнению заданий, критерии оценивания заданий.

Перед выполнением обучающимися самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж по выполнению задания, который включает цель задания, его содержание, сроки выполнения, объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки. В процессе инструктажа преподаватель предупреждает обучающихся о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания. Инструктаж проводится преподавателем за счет объема времени, отведенного на изучение учебного предмета, дисциплины, профессионального модуля (курса).

Самостоятельная работа осуществляется индивидуально или группами обучающихся в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня сформированности умений обучающихся.

Контроль результатов самостоятельной работы обучающихся осуществляется в письменной, устной форме, с представлением результата деятельности.

Формы и методы контроля самостоятельной работы обучающихся описаны в методических рекомендациях.

Самостоятельные работы обучающихся, оформляются и представляются для проверки в соответствии с Положением о внеаудиторной самостоятельной работе обучающихся КГБПОУ «Солонешенский ЛПО».

Оценки за выполнение самостоятельной работы выставляются в электронные журналы.